

Prunotto



BRIC TUROT 2021

Classificazione

Barbaresco DOCG

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica nel suolo. La ripresa vegetativa è stata regolare, con lievi e circoscritte gelate durante la metà di aprile che hanno causato una riduzione della produzione ma che non hanno inficiato la qualità del raccolto. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate, dove si sono registrate temperature senza eccessi, in linea con le medie del periodo, con alcuni temporali tra giugno e luglio. Le ottime escursioni termiche durante il periodo della vendemmia hanno permesso alle uve di raggiungere un eccellente stato di maturazione e un buon equilibrio dal punto di vista zuccherino, della freschezza e polifenolico. La raccolta è iniziata il 25 settembre ed è terminata il giorno 11 ottobre.



Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La fermentazione è decorsa in circa 10 giorni ad una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. Il vino ha maturato per almeno 12 mesi in botti di rovere di diversa capacità. Successivamente Bric Turot ha affinato circa 1 anno in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Dati Storici

La grande diversità di esposizione dei vigneti dovuta alla conformazione del bricco, collina in dialetto piemontese, e la specifica selezione clonale, si uniscono all'affinamento in botti grandi di diverse capacità per un Barbaresco equilibrato e piacevole.

Note Degustative

Bric Turot si presenta di un colore rosso rubino intenso, vivace e brillante. Al naso sentori di frutti di bosco si uniscono a pepe bianco, liquirizia e ad alcune erbe aromatiche come pino, menta bianca e lauro. Al palato è vellutato, armonico, elegante e contraddistinto da un finale lungo e persistente.