

Prunotto



BUSSIA 2020

Classificazione

Barolo DOCG

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo un'anticipata e omogenea ripresa vegetativa. Nei mesi di maggio e giugno il clima tendenzialmente piovoso ha determinato un rallentamento nello sviluppo vegetativo, esauendo l'anticipo iniziale e consentendo un importante accumulo idrico nel terreno che unito alle temperature non eccessive dell'estate ha scongiurato fenomeni di stress idrico. I ripetuti diradamenti hanno consentito di regolarizzare le produzioni per ceppo in modo da favorire un ottimale accumulo di zuccheri. Le buone condizioni climatiche nel mese di settembre, con notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, hanno garantito l'ottimale maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il 28 settembre ed è terminata il 13 ottobre.

www.prunotto.it



Vinificazione

Le uve selezionate all'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 8-10 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Il vino successivamente ha affinato in botti di rovere di diversa capacità per almeno 18 mesi.

Dati Storici

Il Barolo Bussia nasce dallo splendido vigneto ad anfiteatro della zona Bussia di Monforte d'Alba. Un vino storico, prodotto per la prima volta in selezione da Prunotto nel 1961. L'eterogeneità dell'esposizione delle vigne, da Sud-Ovest a Sud, e l'affinamento tradizionale in botte grande, esaltano l'equilibrio e la complessità del Nebbiolo.

Note Degustative

Barolo Bussia si presenta di un colore rubino intenso con lievi riflessi granati. Al naso è preciso e complesso: note di arancia rossa, pepe rosa, si uniscono a sensazioni di piccoli frutti di bosco e radici. Al palato è succoso, con un'ottima struttura e un tannino setoso accompagnati da una straordinaria freschezza. Persistente il finale in cui ritornano le sensazioni percepite al naso.