



HOME

LA TENUTA

I VIGNETI

I VINI

GALLERIA FOTOGRAFICA

CONTATTI

CLASSICI

• BAROLO DOCG

• BARBARESCO DOCG

• BARBERA D'ALBA DOC

• DOLCETTO D'ALBA DOC

• FIULOT BARBERA D'ASTI DOC

• GRIGNOLINO D'ASTI DOC

• ROERO ARNEIS DOCG

• MOSCATO D'ASTI DOCG

BAROLO

2010

Classificazione: Barolo docg

2011

Varietà: Nebbiolo 100 %

2010

2009

Provenienza e suolo: Vigneti della zona di Monforte, Castiglione Falletto e Serralunga.

2008

Terreni di età riferibile al periodo Tortoniano - Messiniano, cosiddetti "Marne di S.Agata fossili". Particolarmente ricchi di argille calcaree e di elementi come il magnesio ed il manganese.

2007

2006

2005

Note degustative: Colore rosso granato. Profumo complesso ed ampio con sentori di viola e sottobosco. Sapore pieno e vellutato, molto ben equilibrato. Per le sue caratteristiche di struttura e compostità si abbina bene a piatti di carne, selvaggina e a formaggi.

2004

2003

2001

Servire a temperatura di 17°C.

2000

1999

1998

1998

Clima: L'anno 2010 è iniziato con un inverno freddo e alquanto nevoso con un conseguente ritardo dell'inizio del ciclo vegetativo. La primavera e l'inizio dell'estate hanno confermato un clima piuttosto freddo e piovoso con temperature sotto le medie stagionali, fatta eccezione per alcuni brevi periodi caldi.

1997

A fine luglio il clima si è nuovamente rinfrescato, ma le buone escursioni termiche giornaliere hanno favorito un parziale recupero del ritardo accumulato dalla pianta.

1996

Le temperature minime molto basse di agosto (insieme al diradamento selettivo) hanno permesso ai grappoli di mantenere un buon livello sanitario, nonostante le abbondanti piogge del periodo.

1995

La vendemmia è iniziata il 14 settembre con Arneis e Dolcetto, il 20 con le Barbere e si è conclusa il 16 di ottobre con il Barolo Bussia.

Vinificazione: L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata circa 15 giorni ad una temperatura massima di 30 °C.

La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno.

Affinamento per 24 mesi in botti di rovere da 27, 55 e 77 Hl. L'ulteriore affinamento in bottiglia è durato per 12 mesi ed è avvenuto nelle cantine Prunotto prima della spedizione.

Alcool 13,5% vol.

Prunotto



Safra 2010. Degustação Casa da França/Winebrands, 25/08/2015