

Prunotto



LANGHE ARNEIS 2021

Classificazione

DOC

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 7 settembre ed è terminata il 17 dello stesso mese.

Prunotto

Vinificazione

L'uva, raccolta in ceste, è stata pressata in modo soffice e mediante decantazione a freddo si è separato il mosto limpido. La fermentazione ha avuto luogo ad una temperatura non superiore ai 18 °C per circa 15 giorni. Prima dell'imbottigliamento il vino ha affinato in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura per qualche mese.

Dati Storici

Prunotto Langhe DOC Arneis nasce per rappresentare il proprio territorio, da sempre vocato alla produzione di Arneis, e interpretare la personalità varietale attraverso uno stile moderno, particolarmente piacevole e delicato.

Note Degustative

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso è intenso con note floreali e fruttate. Al palato spicca per la buona struttura sostenuta da una piacevole freschezza. Lungo il finale.