

Cantine Antica Grotta

Cantine Antica Grotta di Quarneti Omar

Barolo Bussia Vigna Colonnello Barolo Riserva 2011 Prunotto 75cl

Prezzo per Unità (pezzi): € 105,00 (incluso 22 %
I.V.A.)



BAROLO DOCG RISERVA BUSSIA VIGNA COLONNELLO 2011

Classificazione: Barolo DOCG

Varietà: Nebbiolo 100%

Provenienza e suolo: Il vigneto di Bussia si trova nel comune di Monforte d'Alba al confine con il comune di Barolo. Il vino viene prodotto come cru a partire dal 1961 e dal 1994 la Tenuta diventa di proprietà dell'Azienda. All'interno della zona di Bussia, Prunotto ha individuato un ettaro distaccato dal corpo principale in una zona chiamata dai viticoltori "Vigna Colonnello". L'esposizione ad ovest / sud ovest, i ceppi vecchi (circa 35-40 anni) e la composizione del terreno (dove troviamo 10% sabbia, 40% limo e 50% argilla), ne fanno un vigneto con caratteristiche molto differenti rispetto alle altre vigne della Tenuta, dove oltre l'esposizione cambia anche la composizione del suolo (mediamente abbiamo il 25% di sabbia, il 25% di argilla e il 50% di limo). Alla luce di queste particolari caratteristiche abbiamo deciso di vinificare il Colonnello separatamente dalle altre uve di Bussia e di rifare, dopo circa 30 anni, un Barolo Riserva .

Note degustative: Colore rosso con riflessi rubini. Profumo floreale (petalo di rosa) con sentori di frutti rossi (lampone e melograno) molto maturi amalgamati con note speziate e balsamiche. Sapore intenso con evidenti tannini dolci ed avvolgenti con un lungo e consistente retrogusto. Per le sue caratteristiche di struttura e corposità si abbina bene a piatti di carne, selvaggina e a formaggi. Servire a temperatura di 17°C.

Clima: La vendemmia 2011 si ricorderà nel tempo come un'annata fuori dagli schemi, vista l'estrema alternanza dell'andamento climatico nelle diverse stagioni.

Ad un inverno regolare hanno fatto seguito le elevate temperature del mese di aprile con

conseguente anticipo della ripresa vegetativa di almeno 2 settimane.

Nei mesi successivi, l'andamento termico ha alternato a periodi con temperature molto alte periodi molto meno caldi. Durante il mese di agosto si sono registrate temperature giornaliere al di sopra dei 30°C, che hanno mantenuto l'anticipo delle fasi fenologiche della pianta, anche grazie alle riserve idriche accumulate nel terreno. Di conseguenza la vendemmia è iniziata con circa 12 giorni di anticipo rispetto al normale. Le uve rosse in generale hanno dato vini di ottima qualità, pieni, armonici e molto ricchi di colore

Vinificazione: L'uva è stata selezionata in vigna e pigiata. La macerazione è durata circa 15 giorni, ad una temperatura massima di 30°C, in un serbatoio di acciaio. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno.

Affinamento in contenitori di rovere francese di diverse capacità per 18 mesi e per 24 mesi in acciaio. L'affinamento in bottiglia è durato 24 mesi ed è avvenuto nelle cantine Prunotto prima della spedizione.

[Informazioni Venditore](#)

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.

Autenticati per poter scrivere una recensione.