

Prunotto



Italia, Piemonte

Langhe Nebbiolo "Occhetti" DOC
Denominazione di Origine Controllata



Il Nebbiolo "Occhetti" di Prunotto è un vino rosso prodotto dal celebre e monimo cru sito a Monteu Roero. Un vino rosso corposo con sentori fruttati evoluti e complessi, balsamico, dai sentori di cacao e liquirizia, armonico, dal tannino delicato e dall'ottimo finale lungo.

Il Nebbiolo "Occhetti" di Prunotto proviene dall'importante cru del Nebbiolo situato nell'omonima collina presso Monteu Roero, prevalentemente sabbiosa con strati ghiaiosi e argillo-calcarei, su cui sono posti i vigneti di Nebbiolo. Gli anziani del luogo amano ricordare come da questo particolare versante nascono vini che esprimono al meglio il carattere delle uve. Un sapere esperienziale che si tramanda da tempo. Deve averlo capito bene anche la famiglia Antinori quando ha deciso di rilevare questa importante cantina continuando a produrre vini da grandi cru rispettandone la storia e le tradizioni.

Il Nebbiolo "Occhetti" nasce da una fermentazione alcolica in acciaio di uve attentamente selezionate, da una media macerazione di 7 giorni e, infine, da un affinamento in botte grande per 14 mesi e in bottiglia per 4 mesi. Si presenta di un fine rosso rubino, con un'unghia già visibilmente granata. Il tempo sa far apprezzare molto bene questo straordinario Nebbiolo. Al naso si avvertono note di piccoli frutti rossi maturi del sottobosco, ciliegia in confettura, liquirizia, spezie delicate. Un ottimo equilibrio. Al palato il vino è armonico, morbido, dal tannino piacevole e dal lungo ed emozionante finale. Un Nebbiolo di grande personalità.

Denominazione: Langhe DOC

Vitigni: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 14.0%

Vigneti: Esposti a Sud, Sud-Ovest su terreni sabbiosi, stratificati con livelli ghiaiosi e argillosi-calcarei, a 250 metri di altitudine

Vinificazione: Fermentazione alcolica in acciaio, macerazione di 7 giorni, malolattica svolta

Affinamento: 14 mesi in botte grande, 4 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino

Profumo: Piacevole e complesso, di rosa rossa, ciliegia in confettura, mora e lampone, liquirizia

Gusto: Fresco, armonico, morbido, caldo, dal tannino delicato e dal finale lungo

Allergeni: Contiene solfiti

