

ACQUISTATO IL



"Bric Turot" Barbaresco DOCG 2021

2021

Opulento e complesso



La Vigna

Terreno **Esposizione** Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

100% Nebbiolo Uve

Gradazione 14% vol Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

mercato.

Sensazioni

sensazioni percepite al naso.

Il Barbaresco DOCG Bric Turot di Prunotto non è solo un grande vino piemontese. E' un vero e proprio pezzo di storia racchiuso in bottiglia. Il nome stesso, Bric Turot, in dialetto locale significa "collinetta", e fa riferimento a un piccolo e prominente appezzamento di circa 5 ettari, considerato da sempre un cru storico dell'azienda. Siamo nel cuore delle Langhe, un territorio che l'UNESCO ha riconosciuto come Patrimonio Mondiale, e a buona ragione. Qui il clima continentale, con estati calde ma mitigate da escursioni termiche notevoli in fase di maturazione, regala alle uve una concentrazione aromatica unica e una freschezza vibrante. La chiave di volta, però, è il suolo: le famose marne tortoniane, ricche di calcare e argilla compatta, che si traducono in Barbareschi di grande eleganza e complessità, noti per la loro tessitura vellutata fin dalla giovane età. Nebbiolo al 100%, questo vitigno è capriccioso e nobile. La sua buccia, ricca di colore e, soprattutto, di tannini e acidità, è la base per la straordinaria longevità e la struttura imponente del vino. Una volta in cantina, le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione si svolge in tini d'acciaio inox con una macerazione sulle bucce di circa 10 giorni a temperatura controllata, per un'estrazione ottimale ma delicata. Dopo la fermentazione malolattica completata prima dell'inverno, il vino matura per almeno 12 mesi in botti di rovere di diverse capacità. Questa scelta calibrata, che unisce legno grande e piccolo, aiuta a domare i tannini del Nebbiolo e ad arricchire la sua trama senza coprirne i preziosi aromi varietali. Infine, un anno di riposo in bottiglia è il tocco finale prima dell'uscita sul mercato. Colore rosso granato intenso con luminosi riflessi rubini, al naso è opulento e complesso. Sprigiona subito intense note floreali di violetta e rosa, bilanciate da sentori di piccoli frutti rossi come lampone e mora. Man mano che si apre, emergono tocchi speziati, un pizzico di liquirizia, cannella e un finale balsamico di menta e tabacco. L'assaggio è avvolgente e muscoloso. In bocca si rivela corposo e armonico, con una struttura ben definita ma mai aggressiva. La trama tannica è fitta e vellutata, non "scalpitante", lasciando una sensazione piena e un retrogusto lungo e persistente di frutta matura. Un vero Barbaresco che non ti lascia a bocca asciutta. Bric Turot non ha paura del tempo: è un vino con un grande potenziale d'invecchiamento, che può riposare in cantina tranquillamente dai 10 ai 15 anni, o anche di più in annate eccezionali. In ogni caso, un rosso di questo calibro chiama piatti importanti, come arrosto di manzo, tagliolini al tartufo bianco o formaggi stagionati.

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La fermentazione è decorsa in circa 10 giorni ad una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. Il vino ha maturato per almeno 12 mesi, in botti di rovere di diversa capacità. Successivamente Bric Turot ha affinato circa 1 anno in bottiglia prima dell'uscita sul Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale Ai vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato Barolo Bussia si presenta di un colore rubino intello segni pri l'Ari di colore rubino intello segni presenta di un colore rubino intello segni presenta d arancia rossa, pepe rosa, si uniscono a sensazion pierplice en di trossa e per rosa, si uniscono a sensazion pierplice en di trossa e pepe rosa, si uniscono a sensazion pierplice en di trossa e pepe rosa, si uniscono a sensazion pierplice en di trossa e pepe rosa, si uniscono a sensazion pierplice en di trossa e pepe rosa, si uniscono a sensazion pierplice en di trossa e pepe rosa, si uniscono a sensazion pierplice en di trossa e pepe rosa, si uniscono a sensazion pierplice en di trossa e pepe rosa, si uniscono a sensazion pierplice en di trossa e pepe rosa, si uniscono a sensazion pierplice en di trossa e pepe rosa, si uniscono a sensazion pierplice en di trossa e pepe rosa, si uniscono a sensazion pierplice en di trossa e per la constanta di trossa e per la struttura e un tannino setoso accompagnati da una atteneramiento prescripto de un tannino setoso accompagnati da una atteneramiento prescripto de un tannino setoso accompagnati da una atteneramiento prescripto de un tannino setoso accompagnati da una atteneramiento prescripto de un tannino setoso accompagnati da una atteneramiento prescripto de un tannino setoso accompagnati da una atteneramiento prescripto de un tannino setoso accompagnati da una atteneramiento prescripto de un tannino setoso accompagnati da una atteneramiento de una atteneram acquista il giovane Alfredo Prunotto, da poco sposo della sua Luigina. Nel giro di pochi anni la cantina, grazie alla passione dei due giovani, diviene ben presto famosa e inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo. Nel 1972, Ugo della Piana, architetto di origine langarole, progetta la nuova cantina, che sarà costruita vicino ad Alba dove tutt'oggi si trova la sede dell'azienda. L'ultima tappa della storia

di Prunotto risale al 1989, anno in cui la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche della produzione. Oggi la tenuta si estende su circa 65 ettari, con vigneti nelle migliori zone vinicole della regione, delle Langhe al Monferrato.