ACQUISTATO IL .....

"Bric Turot" Barbaresco DOCG 2022 2022



Opulento e complesso

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.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	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 mercato.
Sensazioni	Barolo Bussia si presenta di un colore rubino intenso con lievi riflessi granati. Al naso è preciso e complesso: note di arancia rossa, pepe rosa, si uniscono a sensazioni di piccoli frutti di bosco e radici. Al palato è succoso, con un ottima struttura e un tannino setoso accompagnati da una straordinaria freschezza. Persistente il finale in cui ritornano le sensazioni percepite al naso.

Nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa, oltre a molti piccoli produttori di zona. Pochi anni dopo, nel 1922, la cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. La 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821