

Prunotto



Italia, Piemonte

Barbaresco DOCG
Denominazione di Origine Controllata Garantita



Il Barbaresco di Prunotto è un'espressione intensa, austera e corposa di Nebbiolo, maturata in grandi botti per 12 mesi. La sua personalità terrosa e silvestre lascia emergere note di cuoio, spezie, tabacco, piccoli frutti rossi e violette appassite.

Questo vino è un'espressione tradizionale, corposa e austera: un vino dall'inconfondibile personalità terrosa e silvestre, dotata di tutte le più grandi e tipiche caratteristiche dei vini rossi prodotti nelle Langhe. La cantina Prunotto ha infatti dimostrato, con espressioni come questa, di saper essere moderna, dinamica e innovativa rimanendo fedele alle tradizioni e al territorio, producendo vini di grande tipicità ed eleganza ad un prezzo molto competitivo.

Il Barbaresco presenta un colore granato carico, dovuto all'elevata quantità di antociani presenti nell'uva. Il profilo olfattivo è dominato da note complesse di piccoli frutti rossi, spezie boschive, cuoio, tabacco e violette. Al palato rivela buona corposità, struttura e persistenza. Il sorso è sorretto da un'elegante freschezza e da tannini fini e si abbina perfettamente a piatti elaborati a base di carne rossa, selvaggine e formaggi stagionati.

Denominazione: Barbaresco DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 13.5%

Vigneti: Sui terreni di Barbaresco e Treiso, ricchi delle tipiche marne di Sant'Agata fossili

Vinificazione: Diraspapigiatura, fermentazione con macerazione per circa 10 giorni con svolgimento di malolattica

Affinamento: 12 mesi in grandi botti di diversa capacità e altri 12 in bottiglia

Colore Rosso granato intenso

Profumo Austero e concentrato, con note terrose e silvestri e sfumature di cuoio, spezie, tabacco e violette appassite

Gusto Pieno, corposo e vellutato, di lunga persistenza

Allergeni: Contiene solfiti

