

DRINKS.

Prunotto Barbaresco DOCG 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40976320
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Langhe (Piemont)
Abfüller	Prunotto, Cantina di Bussia, Località Bussia Soprana 90, 12065 Monforte d'Alba (CN), Italie
Marke	Prunotto
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	mittlerer Körper mit feingliedrigen Tanninen und angenehmer Säure. Auszumachen sind Kirschen, rote Beerenfrüchte, Erdbeeren, Eichenholz Tabak, Vanille, Leder, Erde, Gewürze und Rosenblätter.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Nebbiolo
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Käse, Risotto, Rotes Fleisch

Beschreibung

Ihren Ursprung hatte die Weinkellerei Prunotto als Weinmacher-Kooperative im Jahr 1904. Einige Jahrzehnte später wurde sie von Alfredo und Luigina Prunotto übernommen, die ihre Barolo und Barbaresco Weine sogar nach Süd- und Nordamerika exportierten. Im Jahr 1956 verkaufte Alfredo den Betrieb an einen befreundeten Weintechnologen. Die neuen Besitzer begannen damit, Einzellagenweine zu erzeugen, und liessen 1972 eine neue Kellerei nahe der Stadt Alba erbauen. 1994 übernahm die wohlgeachtete Familie Antinori die Produktion und liess 1999 neue Gebäude für die Vinifikation und die Lagerung errichten. Das Anwesen umfasst aktuell 65 Hektar Weinbaufläche - diese teilen sich auf sechs Weinberge in den Produktionsgebieten Langhe und Monferrato auf.

Der Barbaresco Rotwein wird seit der frühesten Stunde von der Kellerei hergestellt - es handelt sich um eine weichere und elegantere Alternative zum Barolo. Die geernteten Trauben werden entrappt, zerdrückt und acht Tage lang mazerieren gelassen. Nach der alkoholischen und malolaktischen Gärung durchläuft der Barbaresco eine 12-monatige Reifung in unterschiedlich grossen Fässern aus französischer und slawonischer Eiche.