

DRINKS.

Prunotto Secondine Barbaresco DOCG 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409765
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Langhe (Piémont)
Embouteilleur	Prunotto, Cantina di Bussia, Località Bussia Soprana 90, 12065 Monforte d'Alba (CN), Italie
Marque	Prunotto
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	>12 mois
Dégustation	évoque des impressions de pétales de rose, de cerises, de fruits rouges, de tabac, de poivre blanc et de réglisse.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Nebbiolo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	charcuterie, fromages

Description

Née comme une coopérative viticole en 1904, l'exploitation Prunotto a été reprise quelques décennies plus tard par Alfredo et Luigina Prunotto, qui ont exporté leurs vins Barolo et Barbaresco même en Amérique du Sud et du Nord. En 1956, Alfredo a vendu l'exploitation à un ami technologue du vin. Les nouveaux propriétaires ont commencé à produire des vins de vignoble unique et ont fait construire une nouvelle cave près de la ville d'Alba en 1972. En 1994, la famille Antinori, très respectée, a repris la production et, en 1999, a fait construire de nouveaux bâtiments pour la vinification et le stockage. Le domaine couvre actuellement 65 hectares de vignobles, répartis en six vignobles dans les zones de production des Langhe et du Monferrato.

Ce Barbaresco - une alternative plus douce et élégante au Barolo - provient de la zone de production historiquement importante de Secondine, qui s'étend entre le fleuve Tanaro et la périphérie du village de Barbaresco. Après la récolte, les raisins sont égrappés, foulés et mis à macérer pendant dix jours. Après la fermentation alcoolique et malolactique, le Barbaresco subit un vieillissement de 12 mois en fûts de chêne français et slavons de différentes tailles. Avant d'être mis sur le marché, le vin rouge repose en bouteille pendant quelques mois supplémentaires.