



ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG 2023

2023

## Elegante Barbaresco figlio della Langa



Il Barbaresco di Prunotto è un'espressione tradizionale del celebre vino di Langa. Questo Barbaresco nasce da uve Nebbiolo raccolte nei comuni di Treiso e Barbaresco. Il processo di produzione prevede una macerazione sulle bucce per circa 10 giorni durante la fermentazione alcolica. Poi viene svolta la malolattica e il vino è posto a maturare per 12 mesi in grandi botti di rovere di diversa capacità. Dopo l'imbottigliamento il processo di affinamento prosegue per altri 12 mesi in cantina. Di colore rosso granato carico, al naso spiccano le note più tipiche di piccoli frutti rossi, spezie, cuoio, tabacco e violette. In bocca è ben strutturato e complesso. Dotato di una lunghissima persistenza è un vino facile da abbinare se abbiamo in programma una cena tipica piemontese.

Correva l'anno 1904 quando a Serralunga d'Alba venne fondata la cantina sociale "Ai Vini delle Langhe" che, però, dopo poco meno di vent'anni venne tristemente messa in liquidazione. Fu così che nel 1922 Alfredo Prunotto decise di investire sul quel progetto riuscendo a rilanciarlo. Da allora l'azienda Prunotto, annata dopo annata, è cresciuta e ha raggiunto importanti traguardi e nel 1994 è entrata a far parte dell'universo Antinori. Attualmente si estende su una superficie totale circa cinquanta ettari vitati, ripartiti tra alcune delle migliori zone vinicole piemontesi, come Bussia, Bric Turot e Costamiole.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	calcareo argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud - Est 400m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	guyot
<b>Densità imp.</b>	4.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	100 % nebbiolo
<b>Gradazione</b>	13,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	entro 5 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	secondi di carne e formaggi
<b>Vinificazione</b>	fermentazione in acciaio e affinamento in cantina per circa 18 mesi
<b>Sensazioni</b>	tannico e speziato

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