ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG 2022 2022



Intenso ed elegante come solo un Barolo sa essere

Un rosso piemontese di grande forza e struttura. Un vino perfetto per una serata che procede senza fretta. Dove si conversa piacevolmente mentre si lascia che il vino evolva nel calice, esprimendo minuto dopo minuto tutto il suo potenziale. Stiamo parlando del Barolo Docg targato Prunotto, Nebbiolo in purezza vendemmiato con attenzione e rispetto e trasformato con sapienza nel più nobile dei vini piemontesi. Il Barolo Prunotto si annuncia in tutta la sua tipicità sin dal primo sguardo. Nel calice, infatti, rivela un colore intenso che richiama la tonalità del granato. Al naso è gratificante, ampio ed elegante. Difficile descrivere a parole il ventaglio dei profumi che ci si presentano. Ma è in bocca che ci regala, se possibile, sensazioni ancora più intense grazie a un ottimo corpo e a un tannino di incredibile finezza. E' un vino austero che va approcciato con molto rispetto. Un rosso che richiama una serata particolare e che va centellinato lentamente per apprezzarne tutte le sfumature.

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

Terreno	calcareo argilloso
Esposizione	diversi vigneti nel formato nord - ovest, 500m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 8 anni da oggi
Abbinamento	secondi e formaggio
Vinificazione	fermentazione in acciaio e affinamento in cantina per circa 3 anni
Sensazioni	tannico e speziato

© 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