ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba DOC 2021 2021



Il vino della tradizione

E' il vino della tradizione per eccellenza. Stiamo parlando, in questo caso, di una interessante Barbera caratterizzata da una grande freschezza e bevibilità. Le uve, vendemmiate a piena maturazione, provengono dai vigneti aziendali di Prunotto che si trovano nelle zone più belle della denominazione. Suoli argillosi e sabbiosi, ideali per la coltivazione delle uve Barbera da cui si ottiene un vino dal grande equilibrio e piacevolezza. Dopo la raccolta, l'uva viene pigiata e diraspata. Segue una fase di macerazione della durata di circa una settimana, fermentazione alcolica e malolattica. L'intero processo di trasformazione di conclude entro la metà di dicembre. La primavera seguente, i vini provenienti da diversi vigneti, sono assemblati e imbottigliati. La Barbera d'Alba di Prunotto nel calice si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violetti. Al naso è vinosa, con freschi sentori floreali di rosa che si uniscono a sensazioni di frutta matura e note speziate. In bocca, invece, è un rosso pieno e armonico. Ottimo vino da tutti i giorni, questa Barbera si abbina con facilità ai principali piatti della tradizione locale. Ottima, per esempio, con dei classici ravioli al plin conditi con il ragù.

Nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa, oltre a molti piccoli produttori di zona. Pochi anni dopo, nel 1922, la cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. La acquista il giovane Alfredo Prunotto, da poco sposo della sua Luigina. Nel giro di pochi anni la cantina, grazie alla passione dei due giovani, diviene ben presto famosa e inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo. Nel 1972, Ugo della Piana, architetto di origine langarole, progetta la nuova cantina, che sarà costruita vicino ad Alba dove tutt'oggi si trova la sede dell'azienda. L'ultima tappa della storia di Prunotto risale al 1989, anno in cui la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche della produzione. Oggi la tenuta si estende su circa 65 ettari, con vigneti nelle migliori zone vinicole della regione, delle Langhe al Monferrato.

La Vigna

Terreno	argilloso e sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	L'uva è stata pigiata e diraspata. La macerazione è durata circa 5-7 giorni a una temperatura di 28-30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa a metà dicembre. I vini provenienti da diversi vigneti sono stati assemblati in primavera e imbottigliati.
Sensazioni	La Barbera D'Alba di Prunotto di presenta di un colore rosso rubino con riflessi violetti. Al naso è vinosa, con freschi sentori floreali di rosa che si uniscono a sensazioni di frutta matura e note speziate. Al palato è pieno e armonico.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821