

Prunotto



Italia, Piemonte

Barbera d'Alba DOC
Denominazione di Origine Controllata



Campioni di piacevolezza, fondata sull'aumento delle sensazioni fruttate, i vini di Prunotto sono da anni un riconosciuto emblema dell'enologia piemontese. Merito soprattutto del terroir delle Langhe, una delle zone collinari più rinomate e vocate di tutto il contesto nazionale, che si estende lungo la sponda destra del fiume Tanaro e che, grazie ai terreni particolarmente ricchi di minerali, calcare e marna e al clima prevalentemente secco, contribuisce a dare una grande concentrazione di zuccheri negli acini, con una produzione qualitativamente prestigiosa. Oltre al Nebbiolo, sovrano indiscusso di queste terre, la Barbera è un'altra uva che dà risultati sorprendenti, per colore, struttura e carattere, tant'è che si dice che nelle Langhe la Barbera baroleggia!

Rosso rubino luminoso, è austera e tenace nei profumi, una Barbera affascinante ma senza troppi fronzoli che sa di lampone, ciliegia, erbe aromatiche e sfumature minerali. Pieno ed equilibrato l'assaggio, ha corpo e persistenza mai banali.

Con primi piatti al ragù, timballi di pasta al forno e agnolotti, con arrostiti di maiale e con formaggi semi-stagionati.

VITIGNO: Barbera

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Alba (CN)

GRADAZIONE: 13,5%

TEMP. MIN DI SERVIZIO: 16 °C

TEMP. MAX DI SERVIZIO: 18 °C

ABBINAMENTO: Carne rossa in umido, arrosto di carne, carne alla griglia, formaggi stagionati, primi piatti con sughi di carne, cotoletta alla milanese

ALLERGENI: Contiene solfiti

