

# Prunotto

## Barolo DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Italia, Piemonte



Il Barolo di Prunotto è un vino robusto e austero, dal profilo olfattivo molto ricco e coinvolgente, maturato in botti grandi per 24 mesi. Fiori secchi, viola, ginepro, frutta in confettura e tante spezie emergono da una trama densa e ben bilanciata, ricca di nobili tannini.

Il Barolo firmato dalla cantina Prunotto è un rosso piemontese muscolare, che sin da subito si annuncia come ricco di profumi e di sensazioni ampie. Il Nebbiolo, vitigno utilizzato in purezza per dare vita a questa importante denominazione italiana, si esprime su tipici sentori floreali e fruttati, in grado di evolversi con carattere e personalità nei prossimi anni. Sì, perché quest'etichetta, tra i tanti pregi, ha anche quello di poter essere dimenticata in cantina per i prossimi decenni, per essere assaggiata in una versione più complessa.

Il vino Barolo targato Prunotto si svela all'occhio con un colore molto intenso, che richiama la tonalità del granato. Molto appagante il naso, che si orchestra su note coinvolgenti dove fiori e frutta si ergono a protagonisti, aiutati anche grazie a leggere sfumature speziate. All'assaggio è di ottimo corpo, nitido, con un sorso energico e vigoroso, a tratti austero grazie all'evidente trama tannica; termina con un finale persistente, contraddistinto da un retrogusto lievemente amaro. Un grande rosso piemontese, frutto dell'ottimo lavoro effettuato dal team di Prunotto, cantina di proprietà di una delle più importanti famiglie del vino italiano, gli Antinori, che si conferma come una delle realtà di riferimento nell'intero panorama enologico piemontese.

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 14.0%

Vigneti: Nelle zone di Monforte, Castiglione Falletto e Serralunga, su terreni ricchi delle cosiddette Marne di Sant'Agata

Vinificazione: Diraspapigiatura, fermentazione in acciaio con macerazione di 10 giorni, fermentazione malolattica

Affinamento: 24 mesi in grandi botti di rovere di diversa capacità, 12 in bottiglia

Colore: Rosso granato intenso

Profumo: Ampio, nitido e coinvolgente, con sentori di fiori secchi, viole, ginepro, frutti di bosco in confettura, humus e spezie selvatiche

Gusto: Robusto, austero e ben bilanciato, ricco di tannini, dal lungo finale piacevolmente amaricante

Allergeni: Contiene solfiti

