

Prunotto



Italia, Piemonte

Barolo riserva "Bussia" DOCG

Vigna Colonnello

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Il Barolo "Bussia" di Prunotto è una potente e ricca espressione dell'omonimo cru a Monforte: un vino rosso robusto affinato in botti grandi di diversa capacità per almeno 24 mesi. Frutta matura, erbe balsamiche e viole appassite animano un sorso potente e grintoso, che evolve nel tempo.

Questo Barolo "Bussia" rappresenta una delle espressioni più alte dell'intera denominazione. Si tratta infatti di una bottiglia che nasce dai pregiati vigneti del cru di Bussia, e che unisce un corpo forte e determinato a un ventaglio di profumi eleganti e armoniosi. Una combinazione più che vincente, che dà vita a una beva sempre piacevole e appagante, destinata a evolversi col passare degli anni.

Un rosso dalla struttura importante, che necessita quindi di pietanze e ricette in grado di esaltarne le caratteristiche intrinseche: con carne rossa e selvaggina non sbaglierete.

Il "Bussia" è un Barolo che, nel bicchiere, assume contorni brillanti, che dal rosso rubino virano verso il granato. Ampio e stratificato il naso, che si manifesta con tipiche note varietali, che dalla frutta matura e dai fiori appassiti s'indirizzano verso note più medicinali e balsamiche. In bocca è di ottimo corpo, strutturato, con un sorso quasi travolgente grazie all'ottima trama tannica; chiude con un finale molto persistente. Un'etichetta che ha riscontrato un notevole successo di critica, sia a livello nazionale che internazionale, con cui la cantina Prunotto interpreta una delle denominazioni più rappresentative e iconiche di tutto il Piemonte.

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 14.0%

Vigneti: Nel cru Bussia del Comune di Monforte a 350 metri di altitudine con esposizione a sud

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura e fermentazione con macerazione per 10 giorni. Senza filtrazione

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

Colore: Rosso rubino luminoso tendente al granato

Profumo: Ricco e complesso, con tonalità di frutta molto matura, erbe medicinali e balsamiche, frutti di bosco e viole appassite

Gusto: Robusto, intenso e avvolgente, con ricche note speziate nella lunga chiusura

Allergeni: Contiene solfiti

