

Prunotto



Italia, Piemonte

Dolcetto d'Alba DOC
Denominazione di Origine Controllata



Giunta ormai a cento anni di storia, Prunotto è una delle cantine simbolo nella produzione dei vini delle Langhe piemontesi. Vini che valorizzano e portano avanti con successo lo storico connubio dell'azienda tra sperimentazione e produzione: un percorso tra i profumi e in generale i caratteri più tipici delle uve coltivate su queste colline. Il Dolcetto d'Alba, dai vigneti aziendali di Barbaresco, Treiso, Alba e Monforte, racconta tutta la fragranza e l'immediatezza di questo rosso così importante. Vinificato e lasciato maturare in sole vasche di acciaio al fine di mantenerne inalterate le naturali caratteristiche di fragranza, nel bicchiere si esprime con grazia e con equilibrio. Un rosso perfetto per ogni occasione, che trova nell'abbinamento con alcuni dei più tipici piatti piemontesi il suo senso più compiuto. Tra tutti i vitigni a bacca rossa coltivati in Piemonte, e in particolar modo nelle Langhe, il Dolcetto è tra le varietà più precoci, in quanto i suoi grappoli raggiungono la piena maturazione già a metà settembre. Così come annuncia il suo nome, è un'uva caratterizzata dalla grande concentrazione di zuccheri negli acini e dalla bassa acidità, anche se il vino che si ottiene è solo ed esclusivamente secco e si racconta che, in passato, si era soliti mangiarla anche come uva da tavola, in quanto ben tollerata dallo stomaco visto il basso contenuto di tannino.

Rubino molto scuro, al naso è caldo e fruttato, pieno di profumi di mora, ciliegia matura e fragole in confettura. Al palato corrisponde, pieno, tondo e avvolgente con tannini sfumati sul finale.

Con un risotto ai funghi o con paste all'uovo al ragù, con carni rosse in umido e con il roast-beef.

VITIGNO: Dolcetto

DENOMINAZIONE: Dolcetto d'Alba DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Monforte d'Alba (CN)

GRADAZIONE: 13,5%

TEMP. MIN DI SERVIZIO: 16 °C

TEMP. MAX DI SERVIZIO: 18 °C

ABBINAMENTO: Carne, Formaggi, Primi, Salumi

ALLERGENI: Contiene solfiti

