



Bansella Nizza

ITALIA - PUNAVIINIT

Nizzan tuotantoalue Astin kaupungin liepeillä Piemontessa on jo kauan ollut tunnettu erinomaisista Barberoistaan. Vuodesta 2014 Nizzan alueen viinit ovat olleet DOCG-luokiteltuja.

Maahantuojaja: Fine Brands

Maa: Italia

Tuotantoalue: DOCG Nizza

Tuottaja: Prunotto

Alkoholipitoisuus: 14,5

Happopitoisuus: 6,7

Pullokoko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: Barbera 100 %

Valikoima: Ravintolavalikoima

Viinin valmistus: Kuorikäyminen kestää noin 8 päivän ajan. Viiniä on kypsytetty 9 kuukautta vähintään yhden kerran käytetyissä tammitynnyreissä.

Kasvuympäristö: Sävyltään hyvin vaalea maaperä sisältää runsaasti kalkkia ja merellisiä elementtejä sekä hiekkaa.

Väri: Melko syvä rubiinin punainen väri

Tuoksu: Herkullisessa tuoksussa mm luumua, orvokkia, suklaata ja lakritsaa

Maku: Maku on melko täyteläinen ja runsas, jota tasapainottaa hyvä hapokkuus.

Ruokasuositus: Viini sopii mm. sieniruoille, pitkään haudutetuille liharuoille ja vaalealle lihalle.

Tuottajan tiedot

Piemonten Albassa sijaitsevan Prunotton tilan tarina on saanut alkunsa vuonna 1904. Ensimmäinen sadonkorjuu tilalla oli vuonna 1905. Marchesi Antinorin perhe aloitti vuonna 1989 yhteistyön Prunotton kanssa hoitaen aluksi vain jakelua. Prunotton omistajien jäädessä eläkkeelle ryhtyi Marchesi Antinorin perhe kuitenkin hoitamaan myös viinien tuotantoa.

Viinitarhoja tilalla on yhteensä 50 hehtaarin verran eri puolilla Langhea ja Monferratoa. Eri tarhalohkoilta saadaan rypäleitä niin Baroloon kuin myös Moscato d'Astiin, Arneisiin sekä tilan tuottamiin kahteen grappaan. Näiden lisäksi viinintuotantoon kuuluu muita tunnettuja Piemonten viinejä kuten Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba ja Nebbiolo. Prunottolla tehdään aktiivisesti tutkimusta. Uusien metodien tehokkuutta ja rypäleiden laatua mitataan joka vuosi.

Tutustu tästä tuottajan omiin kotisivuihin.



Fine Brands Oy

