



**Maahantuoja:** Fine Brands

**Maa:** Italia

**Tuotantoalue:** Barbaresco  
DOCG

**Tuottaja:** Prunotto

**Alkoholipitoisuus:** 13.5 %

**Pullokoko:** 0.75

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Rypäleet:** Nebbiolo 100 %

**Valikoima:** Ravintolavalikoima

# Prunotto Barbaresco

ITALIA - PUNAVIINIT

Prunotto Barbaresco 2011 - Wine Spectator: 90/100 pistettä. Prunotto Barbaresco 2011 - Robert Parker, The Wine Advocate: 92/100 pistettä.

Täyteläinen ja samenttinen punaviini, jossa pitkä jälkimaku. Loistava kumppania liharuville ja juustoille.

**Viinin valmistus:** Viinikäyminen kuorien kera 15 päivän ajan, maksimissaan 30 asteen lämpötilassa. Malolaktinen käyminen ennen talvea. Viiniä kypsytetään ensisijaisesti 50-75 hehtolitrin kokoisissa ranskalaisissa tammitynnyreissä. Pieni osa viinistä kypsyy 60 gallonan kokoisissa, kerran käytetyissä tammitynnyreissä. Lisäksi 10 kuukauden kypsytys pullossa ennen myyntiintuloa.

**Väri:** Graniitinpunainen

**Tuoksu:** Tuoksussa punaisia marjoja ja mausteisuutta.

**Maku:** Täyteläinen ja samenttinen. Pitkä jälkimaku

**Ruokasuositus:** Liharuoat ja juustot.

## 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

