



**Maahantuojaja:** Fine Brands

**Maa:** Italia

**Tuotantoalue:** Piemonte

**Tuottaja:** Prunotto

**Alkoholipitoisuus:** 13.5 %

**Pullokoko:** 0.75

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Rypäleet:** Nebbiolo 100 %

**Valikoima:** Ravintolavalikoima

# Prunotto Barolo

ITALIA - PUNAVIINIT

Voimakkaan Barolo-viinin herkempi ilmentymä.

Viini on tasapainoinen, täyteläinen ja samettisen pehmeä. Tuoksussa on moniulotteisia aromeja marjoista ja orvokeista. Sopii hyvin esimerkiksi riistaruoille ja juustoille.

Vuosi 2006 tuotti erinomaista Baroloa. Kylmää talvea seurasi tavanomaista lämpimäpi kesä, ja rypäleet saavuttivat optimaalisen kypsyyden. Elokuiset kylmät yöt suosivat intensiivisten aromien syntymistä sekä rypäleiden happorakennetta. Tämän vuosikerran Barolot tunnetaan erinomaisen tasapainoisina, tanniinit ja hapokkuus ovat tuntuvia ja takaavat pitkän kypsytyspotentiaalin.

**Viinin valmistus:** Viini maseroituu 15 päivän ajan maksimissaan 30 asteen lämpötilassa. Malolaktinen käyminen lopetetaan ennen talven päättymistä ja viiniä kypsytetään ensisijaisesti 50-75 hehtolitrin kokoisissa ranskalaisissa tammisammioissa. Pieni osa viinistä kypsytetään myös kerran käytetyissä tammitynnyreissä. Ennen myyntiintuloa viiniä kypsytetään pullossa vielä 12 kuukauden ajan.

**Kasvuympäristö:** Rypäleet tähän viiniin tulevat Monforten, Castiglione Falletton ja Serralungan magnesium-pitoisilta tarhoilta.

**Väri:** Runsas graniitinpunainen.

**Tuoksu:** Moniulotteisia aromeja marjoista ja kukista.

**Maku:** Tasapainoinen, täyteläinen ja samenttisen pehmeä.

**Ruokasuositus:** Riistaruoat 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

