



# Prunotto Bricco Colma

ITALIA - PUNAVIINIT

**Maahantuojaja:** Fine Brands  
**Maa:** Italia  
**Tuotantoalue:** DOC Monferrato  
**Tuottaja:** Prunotto  
**Alkoholipitoisuus:** 13,5  
**Pullokoko:** 0.75  
**Korkki:** Luonnonkorkki  
**Rypäleet:** Albarossa  
**Valikoima:** Ravintolavalikoima

Tämä Cru-viini tulee Basso Monferraton sydäimestä. Pieni osa tarhasta tuottaa harvinaista Albarossa-rypälettä, joka on Nebbiolon ja Barberan risteytys ja toteutettu 1930-luvulla.

**Viinin valmistus:** Viini käy alkoholikäymisen terästankeissa, jonka jälkeen se kypsyy 12 kuukautta vanhoissa tammitynnyreissä. Pullokypsytytys 12 kuukautta.

**Väri:** Melko syvä rubiinipunainen väri

**Tuoksu:** Runsas tuoksu, jossa hapankirsikkaa, mausteita ja savuisuutta.

**Maku:** Runsas ja tiivis maku jota tasapainottavat hyvä hapokkuus ja silkkiset tanniinit.

**Ruokasuositus:** Liharuokat, riista

## 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

