



Prunotto Dolcetto d'Alba

ITALIA - PUNAVIINIT

Kirsikkainen, punaisten hedelmien ja hennon mineraalisuuden luoma makumaailma. Tasapainoinen ja raikas kokonaisuus joka soveltuu loistavasi monenlaisten rustiikkisten ruokien, kuten antipastojen, burgereiden, pitsan sekä kerma tai -tomaattipohjaisten pastojen kumppaniksi.

Viinin valmistus: Viinikäyminen kuorien kera seitsemän päivän ajan 27-28 asteen lämpötilassa. Malolaktinen käyminen saman vuoden joulukuussa ja kypsytyks ruostumattomissa terästankeissa ennen kevään pullotusta.

Kasvuympäristö: Rypäleet tulevat Barbarescon, Treison, Alban ja Monforte d'Alban kylistä. Maaperä viinitarhoilla on hiekkaa ja savea.

Väri: Eläväinen rubiininpunainen.

Tuoksu: Kukkaisuutta ja punaisia hedelmiä, kirsikkaa.

Maku: Kirsikkainen, punaisia hedelmiä, hentoa mineraalisuutta.

Ruokasuositus: Antipastot, burgerit, pizzat, kerma- ja tomaattipohjaiset pastat.

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 hoitamaan 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.

Maahantuojaja: Fine Brands

Maa: Italia

Tuotantoalue: Dolcetto d'Alba
DOC

Tuottaja: Prunotto

Alkoholipitoisuus: 12.5 %

Pullokoko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: Dolcetto 100 %

Valikoima: Ravintolavalikoima



Fine Brands Oy

