





Hersteller: Casa Vinicola Alfredo Prunotto, Alba

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Piemont Gebiet (Betriebssitz): Asti

Jahrgang: 2017 Rebsorte: Barbera Alkoholgehalt: 15 % Reife: bis 2028 Bodentyp: Kalk

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben wurden gerebelt und gequetscht. Die Mazeration dauerte 10 Tage bei 30 °C, dabei wurde die Maische 4 mal täglich geflutet. Nach der Gärung im Holzfass erfolgte der Ausbau 12 Monate in Barriques und ein weiteres Jahr in der Flasche.

Kategorie: Rotwein Süße: Trocken

Speiseempfehlung:

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork





Einzelflaschenpreis: € 40.40

Verkostnotiz

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase reiche Fruchtaromen nach Pflaumen, Kirschen und Zimt, am Gaumen würzig, samtige, komplexe Tanninstruktur, vollmundig mit langem Finale.