

Prunotto

Piemont: Prunotto

Das heutige Weingut Prunotto hat seine Geburtsstunde im Jahre 1904 als es als Winzergenossenschaft "Der Weine aus Langhe" gegründet wurde. Nach der ersten guten Ernte im Jahre 1905 folgten einige schwierige Jahre. Wirtschaftliche Engpässe und die Auswirkungen des Ersten Weltkrieges führten schließlich zur Auflösung der Genossenschaft. Doch ein Mann der ersten Stunde des Weingutes, Alfredo Prunotto, war überzeugt, "Die Weine aus Langhe" aus der Krise führen zu können. Vom Ehrgeiz gepackt, übernahm er gemeinsam mit seiner Frau Luigina das Ruder.

Unter dem Namen "Prunotto" wurden binnen kürzester Zeit erfolgreich Weine produziert und schon bald exportiert - zunächst nach Südamerika, später auch in die Vereinigten Staaten. Prunotto war eines der wenigen Unternehmen, das an die wirtschaftlichen Chancen der Neuen Welt glaubte.

1956 setzte sich Alfredo Prunotto zur Ruhe und gab das Weingut in die treuen Hände seines Freundes Beppe Colla, der gemeinsam mit Carlo Filiberti und später seinem Bruder Tino Colla einige erfolgversprechende Neuerungen vornahm.

Barbera d'Alba DOC 2017



| | |
|-----------------------------|---|
| ARTIKELNUMMER: | 21413017 |
| NAME: | Barbera d'Alba DOC 2017 |
| LAND: | Italien |
| ANBAUGEBIET: | Piemont |
| JAHR: | 2017 |
| ERZEUGER: | Prunotto |
| REBSORTEN: | 100% Barbera |
| FARBE: | rot |
| REIFEGRAD: | Genießen |
| BESCHREIBUNG: | Von lebhafter rubinroter Farbe präsentiert sich der klassische Barbera d'Alba. Das weinige Bouquet wird untermalt von vollfruchtigen, blumigen Noten. Ein sehr harmonischer und gefälliger Wein. |
| SERVIERVORSCHLAG: | Dieser gefällige Rote passt sehr schön zu Antipasti und mittelreifem Käse. |
| SERVIERTEMPERATUR: | 16 °C |
| ANALYSEWERTE: | Alkoholgehalt: 13.50 % |
| SCHON TRINKBAR: | gut |
| VORHER ÖFFNEN: | nein |
| OPTIMAL TRINKREIF: | jetzt |
| LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.): | ca. 3 Jahre |
| HERSTELLUNG: | Das gesunde Lesegut, mit einer exzellenten Balance zwischen Zucker und Säure, wurde entrappt, gemaischt und ca. 10 Tage lang auf der Beerenhaut (bei 28-30°C) vergoren. Nach der malolaktischen Gärung lagert der junge Wein für 8 Monate in französischen Eichenfässern. Nach weiteren 4 Monaten Flaschenlagerung kommt der Wein in den Verkauf. |
| FLASCHENGRÖSSE: | 6 / 0,75l |
| ALLERGENE: | Sulfite |
| INVERKEHRBRINGER: | MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze Italien |
| EAN-CODE: | 801600100033 |
| EAN-CODE KARTON: | 8016001000279 |