



21413121 | 2021

PIAN ROMUALDO BARBERA D'ALBA DOC

Prunotto



Prunotto



Italien
Piemont



trocken



100% Barbera

ARTIKELBESCHREIBUNG

Auf sehr kalkhaltigen Böden der Lage Pian Romualdo in Monforte d'Alba gedeihen die Trauben für diesen 12 Monate in Eichenfässern und Barrriques gereiften Barbera. Er besticht durch Aromen von Brombeeren und würzige Noten sowie durch seinen vollmundigen und harmonischen Geschmack.



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
14 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Barbera d'Alba
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000316 8016001000323

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze

Prunotto

PRODUZENTEN-INFO

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 Jahr 1905 folgten einige schwierige Jahre. Wirtschaftliche Engpässe und die Auswirkungen des Ersten Weltkrieges führten schließlich zur Auflösung der Genossenschaft.