

Barolo



Granaatrode kleur. Bijzonder goed gestructureerd en rijk aan aroma's van viooltjes en bessenfruit. Op oudere leeftijd ontwikkelt de wijn een karakteristiek bouquet, een mooie complexiteit met rijpe tonen en aroma's van truffel. Piemonte op zijn best! Elegante smaak met een ideale balans tussen het fruit, de zuurgraad en tannines.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

55,90 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Prunotto](#)

Beschrijving

Het landgoed beslaat een oppervlakte van ongeveer 65 hectare met wijngaarden in de allerbeste wijnproducerende zones van de regio. Zorgvuldig en attent omgaan met de grond en de stokken is de belangrijkste fundamentele waarde bij het maken van wijn. Alleen druiven van topkwaliteit kunnen geweldige wijnen produceren die de persoonlijkheid en identiteit van de druivensoort tot uitdrukking kunnen brengen.

Prunotto vertegenwoordigt de perfecte balans tussen traditie en innovatie met behulp van de modernste technologie om de vele nuances van dit

historische gebied tot uitdrukking te brengen. De wijngaarden van Prunotto strekken zich uit over een grote oppervlakte op het grondgebied van The Langhe en Monferrato en zijn onderverdeeld in kleinere percelen en enkele wijngaarden waar geweldige rode wijnen worden geproduceerd. Met respect voor regionale tradities, worden ook witte wijnen gemaakt, zoals Moscato d'Asti en Arneis, evenals een innovatieve rosé en twee soorten grappa, een van Barolo Bussia en een van Barbera d'Asti Costamiòle.

Prunotto voert studies, onderzoek en ontwikkelingen uit en voert actief experimenten uit in de wijngaarden zonder ingewikkelde wiskundige formules. Bijzondere aandacht wordt besteed aan het bevorderen van duurzame landbouw en het verbeteren van handmatige technieken. Elk jaar en elke oogst is uniek en daarom evalueert het wijnbereidingsteam van Prunotto de beste timing en technieken voor het beheer van wijngaarden en voor de productie van elke oogst.

De belangrijkste historische productiegebieden zijn Bussia, Bussia Vigna Colonnello, Costamiòle, Bansaella, Bric Turot, Pian Romualdo en Occhetti.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.