



BARBARESCO PRUNOTTO

Il Barbaresco *Prunotto* dei Marchesi Antinori nasce nell'omonima tenuta, situata ad Alba, in Piemonte, su una morbida pianura circondata dai vigneti delle Langhe e del Roero.

È prodotto con uve Nebbiolo in purezza, lasciate macerare per circa 15 giorni ad una temperatura massima di 30°C. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene affinato per 12 mesi in botti di rovere francese e, una piccola parte, in barriques di secondo passaggio. Successivamente riposa in bottiglia per altri 10 mesi nelle cantine Prunotto.

Il Barbaresco *Prunotto* è caratterizzato da un colore rosso granato di buona intensità. Il bouquet è complesso, con evidenti sentori di frutti rossi e piacevoli note speziate. Al palato risulta pieno e vellutato, con un retrogusto lungo e persistente.

Per le sue caratteristiche di struttura e corposità, questo vino è perfetto per accompagnare primi piatti saporiti a base di ragù di carne, carni rosse, arrosti e formaggi stagionati.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2010	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2010	
WINE SPECTATOR	2010	89/100

