



BARBERA PRUNOTTO

Il Barbera d'Alba nasce all'interno dei vigneti della tenuta Prunotto dei Marchesi Antinori, situata nel cuore della DOC Barbera d'Alba.

È prodotto esclusivamente con uve Barbera, raccolte e selezionate unicamente a mano. La fermentazione avviene, con macerazione, ad una temperatura controllata di 28-30°C per 5-7 giorni. Dopo la malolattica, il vino riposa per alcuni mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio.

Questo Barbera d'Alba di Antinori è caratterizzato da un colore rosso rubino, con riflessi violetti. Al naso si apre con un piacevole bouquet di fiori e frutta matura, arricchito da gradevoli note speziate. In bocca si dimostra pieno, armonico e rotondo.

Questo vino rosso è perfetto per accompagnare frittura e carni in umido.



PREMI E RICONOSCIMENTI

JAMES SUCKLING 2014 88/100

BIBENDA 2014 

