



BAROLO PRUNOTTO

Il Barolo *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 esclusivamente con uve Nebbiolo, lasciate macerare per 15 giorni a una temperatura massima di 30°C. In seguito alla fermentazione malolattica, il vino è posto in botti di rovere francese e, in minor parte, in barriques di secondo passaggio per 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento, il vino viene affinato per 12 mesi nelle cantine di Prunotto.

Questo Barolo presenta un colore rosso granato. Al naso risulta ampio e complesso, con sentori di viola e sfumature di sottobosco. Il gusto è pieno e vellutato, molto bene equilibrato. Nel complesso è un vino di grande struttura e corposità.

Perfetto per accompagnare primi piatti con ragù di carne, questo vino è ideale in abbinamento a portate a base di carni rosse, arrostiti e selvaggina.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2009	
AIS	2009	
ESPRESSO	2009	
VERONELLI	2009	
WINE SPECTATOR	2008	89/100

