



DOLCETTO D'ALBA PRUNOTTO

A fianco di alcuni dei suoi più importanti cru, Prunotto propone da sempre una linea dedicata a quelli che sono i grandi classici delle Langhe e del Monferrato, bianchi e rossi che rappresentano tutta la tradizione di questi territori così importanti nel panorama del vino italiano. Vini che valorizzano e portano avanti con successo lo storico connubio dell'azienda tra sperimentazione e produzione: un percorso tra i profumi e in generale i caratteri più tipici delle uve coltivate su queste colline. Il Dolcetto d'Alba, dai vigneti aziendali di Barbaresco, Treiso, Alba e Monforte, racconta tutta la fragranza e l'immediatezza di questo rosso così importante. Vinificato e lasciato maturare in sole vasche di acciaio al fine di mantenerne inalterate le naturali caratteristiche di fragranza, nel bicchiere si esprime con grazia e con equilibrio. Un rosso perfetto per ogni occasione, che trova nell'abbinamento con alcuni dei più tipici piatti piemontesi il suo senso più compiuto.

Note di degustazione

Rosso rubino vivace. Al naso esprime un profumo vinoso che ricorda i fiori e la frutta matura, ciliegia in particolare. Al palato è fresco, equilibrato, senza particolari asperità e per questo di grande beva.

Abbinamenti

A tutto pasto, è il più classico vino piemontese da pasto, da abbinare ad antipasti e formaggi non troppo stagionati

