



NEBBIOLO PRUNOTTO

Il Nebbiolo d'Alba *Occhetti* nasce nella tenuta Prunotto di proprietà dei Marchesi Antinori, situata nel cuore della DOC Nebbiolo d'Alba.

È prodotto con uve Nebbiolo in purezza, raccolte e selezionate interamente a mano nei primi giorni di ottobre. La fermentazione avviene, con macerazione, ad una temperatura massima di 29°C per 10 giorni. Dopo la malolattica, il vino affina per 12 mesi in botti di varia dimensione e per altri 4 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

L'*Occhetti* presenta un colore rosso rubino tendente al granato. Al naso si apre con eleganti sentori di lamponi e rosa, arricchiti da note di liquirizia. Al palato risulta pieno, morbido e armonico, con un lungo retrogusto.

Perfetto per accompagnare antipasti caldi, primi piatti e piatti a base di carne.



PREMI E RICONOSCIMENTI

JAMES SUCKLING	2012	90/100
GAMBERO ROSSO	2012	
ESPRESSO	2012	
WINE SPECTATOR	2006	88/100
WINE SPECTATOR	2005	86/100
WINE SPECTATOR	2004	86/100
BIBENDA	2012	

