



21400117 | 2017

SECONDINE BARBARESCO DOCG

 Prunotto

 Italien
Piemont

 trocken

 100% Nebbiolo

 94 Punkte James Suckling

94 Punkte Wine Enthusiast

Prunotto

ARTIKELBESCHREIBUNG

Secondine bezaubert im Glas mit einer rubin- bis granatroten Farbe. Die Nase erscheint komplex mit Noten von Himbeeren, Rosen und vereint einen feinen Hauch von Tabak, Lakritze und weißem Pfeffer.

Der Gaumen ist elegant und schön ausbalanciert, abgerundet von einer feinen Süße und seidigen Tanninen.



Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
15-20 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Barbaresco
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 12 Monate in Flaschenreifung

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001001955 8016001001931

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
Säure	4.9 g/L
Restzucker	1.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT

Prunotto

PRODUZENTEN-INFO

Das heutige Weingut Prunotto hat seine Geburtsstunde im Jahre 1904 als es als Winzergenossenschaft „Der Weine aus Langhe“ gegründet wurde. Nach der ersten guten Ernte im Jahr 1905 folgten einige schwierige Jahre. Wirtschaftliche Engpässe und die Auswirkungen des Ersten Weltkrieges führten schließlich zur Auflösung der Genossenschaft.