

PIAN ROMUALDO BARBERA D'ALBA

DOC


 Prunotto

 Italien
Piemont

 Barbera


ARTIKELBESCHREIBUNG

Auf sehr kalkhaltigen Böden der Lage Pian Romualdo in Monforte d'Alba gedeihen die Trauben für diesen 12 Monate in Eichenfässern und Barriques gereiften Barbera. Er besticht durch Aromen von Brombeeren und würzige Noten sowie durch seinen vollmundigen und harmonischen Geschmack.


 Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen

 Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit
gut
14 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Reifung im Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8016001000316
8016001000323

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

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.5 %Vol

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.