

21414021 | 2021

COSTAMIÒLE NIZZA DOCG RISERVA

Prunotto

Italien
Piemont

Barbera

ARTIKELBESCHREIBUNG

Intensive Fruchtaromen, vornehmlich Pflaumen und Kirschen, sowie Anklänge von Veilchen, Zimt, Kakao und Leder lässt der 12 Monate im Barrique gereifte 'Costamiòle' erkennen. Im Geschmack präsentiert er sich vollmundig und offenbart sanfte, dennoch komplexe Tannine.

Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
15-20 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000354 8016001000361

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol

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.