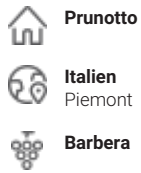


FIULOT BARBERA D'ASTI DOCG



Prunotto



ARTIKELBESCHREIBUNG

'Fiulot' bedeutet im lokalen Dialekt des Piemont "junger Mann". Und so zeigt sich dieser Barbera sehr jugendlich in seiner schönen weinroten Farbe und seinen fruchtigen Noten von Pflaumen und Kirschen. Mit Hilfe modernster Techniken bereitet, zeigt er Struktur und sanfte Tannine. Der Gaumen ist wunderbar aromatisch und äußerst angenehm.



Speiseempfehlungen

Pasta
Pizza/Quiche/Flammkuchen
Kalb gebraten/gegrillt



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000040 8016001000248

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe (Kaliummetabisulfit (Sulfite)), Tannine
Energiegehalt	320 kJ / 77 kcal
Kohlenhydrate	0.1 g
Zuckergehalt	0.1 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT



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.