

VIGNA COLONELLO BAROLO BUSSIA DOCG RISERVA

Prunotto

-  **Prunotto**
-  **Italien**
Piemont
-  **trocken**
-  **100% Nebbiolo**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der „Vigna Colonello“ ist ein etwa 1 Hektar messendes Stück Land der Lage „Bussia“ und bringt einen intensiv-aromatischen, eleganten Barolo Riserva hervor. Florale Noten von Rosenblüten harmonisieren sehr schön mit Aromen von reifen Früchten sowie mit würzigen und balsamischen Untertönen. Ein langes, nachhaltiges Finale mit gefälligem Tannin rundet den Geschmack ab.



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
20-25 Jahre

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 18 Monate im Edelstahlfass 24 Monate in Flaschenreifung 24 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001001450 8016001001443

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



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.