



Codice Articolo	&32530
PRUNOTTO BAROLO 2018 14° 75	
Unità di vendita al Cliente	
Tipo imballo	Bottiglia
Contenuto imballo	75cl
Codice EAN	
Peso lordo imballo (kg)	1,3
Caratteristiche	
Denominazione:	Tipologia: Vini rossi
Regione: Piemonte	Paese: Italia
Vitigno:	Uvaggio: Nebbiolo
Dosaggio:	Sosta sui lieviti:
Altre note	
Grado alcolico: 14	

Grande equilibrio e tipicità per questo Barolo prodotto da Prunotto con selezionate uve nebbiolo dei vigneti di Monforte, Castiglione Falletto e Serralunga, e affinato almeno diciotto mesi in botti di rovere. Ha colore rosso granato, un ampio bouquet di frutti di bosco ed erbe officinali, con note di cuoio e vaniglia. Il sapore è pieno, i tannini vellutati, la persistenza prolungata. Per la sua struttura e corposità accompagna ed esalta piatti della tradizione regionale, quali tagliolini al tartufo, bollito misto, selvaggina e formaggi.