

# Prunotto Banzella Nizza DOCG 75cl



Piirkond: **Piemonte**



Tootja: **Prunotto S.R.L.**



Maht: **75cl**



EAN: **8016001001689**



Alkoholisaldus: **15.0% vol**



Tootegrupp: **Vein**



Alkoholi liik: **Kaitstud päritolunimetusega vein**



Värv: **Punane**



Maitse: **Kuiv**



Stiil: **Kergelt täidlane**



Viinamari: **Barbera**



Serveerimine: **15 - 18 °C**



Kastis: **6 tk**

## Iseloomustus

Nizza piirkond on parim terroir Barbera viinamarjasordile. Nizzale on iseloomulik liivane ja savine pinnas, mis toob esile viinamarjasordi autentsed aroomid ja värskuse.

Viinamarjad puhastatakse vartest ja purustatakse õrnalt. Kestadega leotamine kestab 6 päeva, mille vältel temperatuur ei ületa 28°C. Nii alkoholne kui ka malolaktiline fermentatsioon viiakse lõpule enne talve algust. Seejärel laagerdatakse veini 12 kuud barriques-tüüpi vaatides, kasutades teise ja kolmanda täitmise tammevaate, enne kui vein villitakse.

Bansella on rubiinpunane, kergelt lillaka varjundiga. Aroom on külluslik ja mitmekesine, esile kerkivad põldmarjade, kirsside ja maasikate noodid, mis sulanduvad punaste marjade moosiste ja vürtsikate aroomidega. Tunda on vihjeid kaneelile, vanillile ja rohelinele piprale. Maitse on mahlane ja nauditav, suurepärase tasakaalu ja struktuuriga. Lõppmaitse on pikk ja harmooniline. Sisaldab sulfiteid.

## Tarbimissoovitus

Sobib suurepäraselt erinevate liha- ja pastaroogadega.

## Lisainfo

Prunotto viinamarjaistandused ulatuvad ligikaudu 65 hektari suurusele alale Langhe ja Monferrato territooriumil ning on jagatud väiksemateks maatükkideks ja üksikuteks viinamarjaistandusteks, kus toodetakse suurepäraseid punaseid veine. Igas veinipudelis väljendab Prunotto oma territooriumi rikkaliku pärandit ja ainulaadseid omadusi, jäädvustades tuhandeid erinevaid nüansse, mida iga viinamarjaistanduse maatükk suudab peegeldada. Pidev väljakutse traditsioonide ja innovatsiooni vahel, et rõhutada autentsid terroir omadusi kohalike ja mittekohalike viinamarjasortide kaudu.

Tootja koduleht: <https://www.prunotto.it/en/>