

PRUNOTTO BARBERA BANSELLA NIZZA DOCG



Druivenras/vinificatie

De druiven die worden geoogst uit het Nizza-gebied, bekend als het beste terroir voor Barbera dankzij de karakteristieke leem- en zandrijke bodems, worden naar de kelder gebracht, ontsteeld en voorzichtig geperst. Nizza heeft een DOCG-status, de hoogste kwalificatie voor Italiaanse wijnen. Dit staat voor Denominazione di Origine Controllata e Garantita en garandeert dat de wijn aan strenge kwaliteitsnormen voldoet en uit een specifiek geografisch gebied komt.

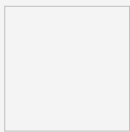
De druiven weken zes dagen op de schillen bij temperaturen tot 28°C, een bereik gekozen om de delicate aroma's en frisheid van de druif te behouden. Zowel de alcoholische als de melkzuurgisting, een proces dat de zuurgraad van de wijn verzacht, worden voor het begin van de winter voltooid. Daarna rijpt de wijn twaalf maanden in tweede- en derdevuls barriques voordat hij wordt gebotteld.

Proefnotitie

Bansella heeft een intense robijnrode kleur. De neus is rijk en fruitig, met tonen van donker fruit, bloemen en een vleugje drop. De smaak is soepel, met een uitstekende balans tussen frisheid en zuurgraad, kenmerkend voor de Barbera-druif.

Wijn/spijs

Past uitstekend bij gegrild rood vlees, zoals biefstuk, ook heerlijk in combinatie met gestoofde lamsbout.



PRODUCENT

Prunotto

Prunotto vertegenwoordigt de perfecte balans tussen traditie en innovatie met behulp van de modernste technologie om de vele nuances van dit historische gebied tot uitdrukking te brengen.

Info logo



INFO

Productnummer	5599/22	Ei allergenen	Nee
Land	Italië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Piemonte	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rood	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	15	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	0	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8016001001689
		GTIN verpakking	8016001001696