

PRUNOTTO
Mompertone
Prunotto Monferrato
2019

24,25\$

* Prix de détail suggéré

Prunotto

	Code produit	11669148
	Prix licencié	21.06\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin Tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Piémont
	Appellation	Monferrato
	Cépage(s)	Barbera 60 %
	Cépage(s)	Shiraz 40 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.8
	Fermeture	Liège



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Histoire de passion, Alfredo Prunotto et son épouse ont vendu leur maison aux frères Beppe et Tino Colla qui ont perpétué la qualité des vins de 1959 jusqu'à 1995 avant qu'eux-mêmes ne revendent au Marchese Antinori cette fabuleuse maison du Piémont.

NOTES DE DÉGUSTATION

Mompertone est une couleur rouge rub intense. Le nez offre des notes captivantes d'épices, de vanille, de cacao, de sous-bois et de cerises. La bouche riche et veloutée de Mompertone est persistante et bien équilibrée avec des tanins souples et élégants

ÉLABORATION DU PRODUIT

Mompertone provient de vignobles de la région de Monferrato qui poussent sur des sols composés de calcaire et d'argile avec des veines de sable généralisées. Ce terroir donne au vin une bouche ronde caractérisée par des tanins souples et élégants.

