



La Pranda

— CANTINA DEL NEBBIOLO —



BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

SUPERIORE

Posizione dei vigneti: Zezza d'Alba - Castellinaldo - Castagnito

Superficie vitata totale: 1.8 ha

Numero medio di viti per ettaro: 5500

Vitigno: Barbera

Porta innesto: Kober 5bb

Alcol: 15.41% Vol.

Acidità: 6.30 g/l

Zuccheri: 0.5 g/l

Estratto: 29 g/l

Le uve mature, dopo la pigiatura, sono poste in vinificatori verticali automatici in acciaio inossidabile, dove fermentano sulle bucce per 8/12 giorni a temperatura controllata di 26-29°C con l'aggiunta del lievito *Saccharomyces Bayanus*. Terminata la rimozione delle fecce grossolane viene indotta la fermentazione malolattica. Dopo la maturazione in piccole botti di rovere francese da 225 litri per 13 mesi, il vino è stato lasciato per 3 mesi in vasche di acciaio inossidabile prima di essere imbottigliato.



Colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo fruttato, che ricorda le ciliegie. Sapore vellutato, corposo, ben equilibrato, fragrante, con un retrogusto piacevole e persistente.



Antipasti, salumi, pasta, pizza, carne alla brace e formaggi stagionati.



Invecchiato in barrique.



Servire alla temperatura di 18° C.



Conservare in orizzontale.

12040 - VEZZA D'ALBA (CN) - ITALIA
VIA TORINO, 17 - FRAZIONE BORBORE
Tel. +39 0173/65040 - Fax +39 0173/639928