



La Pranda

— CANTINA DEL NEBBIOLO —



BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

MERUZZANO

Posizione dei vigneti: Alba - Treiso sottozona Meruzzano

Superficie vitata totale: 1 ha

Numero medio di viti per ettaro: 4500

Vitigno: Nebbiolo

Porta innesto: 420a

Alcol: 13.60% Vol.

Acidità: 5.30 g/l

Zuccheri: 0.4 g/l

Estratto: 26.70 g/l

Le uve mature vengono pigiate e lasciate fermentare in vinificatori di acciaio inox per 14 giorni a temperatura controllata di 23-25°C. Il vino viene poi affinato per 14 mesi, in botti di rovere francese da 50 hl.



Colore rosso granato con riflessi aranciati. Profumo di bacche nere, liquirizia, spezie e tabacco. Sapore asciutto, corposo, ben equilibrato, armonico, con lunga persistenza e grande e piacevole retrogusto.



Ravioli, costolette di agnello, funghi porcini, arrostiti di carne rossa e formaggi stagionati.



Invecchiato in botti di rovere da 50 hl.



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