



# 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