



# La Pranda

— CANTINA DEL NEBBIOLO —



## BARBAresco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

**Posizione dei vigneti:** Barbaresco (Faset) - Neive (Basarin, Gaia Principe, Serragrilli)  
Alba (Meruzzano) - Treiso (Meruzzano, Ausario)

**Superficie vitata totale:** 7.20 ha

**Numero medio di viti per ettaro:** 3800-5000

**Vitigno:** Nebbiolo

**Porta innesto:** Kober 5bb, So4, 420a

**Alcol:** 14.49% Vol.

**Acidità:** 5.30 g/l

**Zuccheri:** 0.6 g/l

**Estratto:** 28.3 g/l

Le uve mature vengono pigiate e lasciate fermentare in serbatoi di acciaio inox per 14 giorni a temperatura controllata di 23-25° C. Il vino è invecchiato per 14 mesi, parte in botti di rovere francese da 50 hl, parte in barrique e termina l'affinamento in vasche di acciaio inossidabile.



Colore rosso granato con riflessi aranciati. Profumo di more, liquirizia, cuoio. Vino asciutto, corposo, ben equilibrato, armonico, con lunga persistenza e grande retrogusto.



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



Invecchiato parte in botti di rovere da 50 hl e parte in barriques, termina l'affinamento in vasche di acciaio inossidabile.



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