



La Pranda

— CANTINA DEL NEBBIOLO —



BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Posizione dei vigneti: Alba - Vezza d'Alba - Castagnito-Castellinaldo - Canale Monteu Roero - Montaldo Roero - Baldissero d'Alba - Sommariva Perno - Monticello d'Alba - Santa Vittoria d'Alba - Pocapaglia - Corneliano - Piobesi d'Alba - Guarene

Superficie vitata totale: 63.7 ha

Numero medio di viti per ettaro: 5000-5500

Vitigno: Barbera

Porta innesto: Kober 5bb, 420a

Alcol: 14.85% Vol.

Acidità: 6.50 g/l

Zuccheri: 3.9 g/l

Estratto: 28.9 g/l

Le uve mature, dopo la pigiatura, sono poste in vinificatori verticali automatici in acciaio inossidabile, dove fermentano sulle bucce per 7/10 giorni a temperatura controllata di 24-27°C con l'aggiunta del lievito *Saccharomyces Bayanus*. Dopo la rimozione delle fecce grossolane viene indotta la fermentazione malolattica. Successivamente si procede ad un breve periodo di affinamento in vasche di acciaio inossidabile prima dell'imbottigliamento.



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



Antipasti, salumi, pasta, pizza, carne alla brace.



Nessun invecchiamento in rovere, solo 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