



# La Pranda

— CANTINA DEL NEBBIOLO —



## BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

### RISERVA

**Posizione dei vigneti:** Serralunga d'Alba

**Superficie vitata totale:** 2 ha

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

**Vitigno:** Nebbiolo

**Porta innesto:** 420a

**Alcol:** 14.24% Vol.

**Acidità:** 5.29 g/l

**Zuccheri:** 0.6 g/l

**Estratto:** 27.1 g/l

Le uve mature vengono pigiate e lasciate fermentare in vinificatori di acciaio inox per 20 giorni a temperatura controllata di 23-25° C. Parte del vino invecchia poi per 20 mesi in botti di rovere francese da 5 hl e parte in botti di rovere da 50 hl.



Colore rosso granato con riflessi aranciati. Profumo fruttato che ricorda il ribes nero, il cuoio e il cioccolato. Sapore pieno, con tannini corposi, ben equilibrati, morbidi, con lungo finale e grande retrogusto.



Cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.



Invecchiato parte in botti di rovere francese da 5 hl e parte 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