



La Pranda

— CANTINA DEL NEBBIOLO —



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

DEL COMUNE DI
SERRALUNGA D'ALBA

Posizione dei vigneti: Serralunga d'Alba

Superficie vitata totale: 2 ha

Numero medio di viti per ettaro: 4500

Vitigno: Nebbiolo

Porta innesto: 420a

Alcol: 14.24% Vol.

Acidità: 5.29 g/l

Zuccheri: 0.6 g/l

Estratto: 28.1 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. Il vino invecchia poi per 20 mesi parte in botti di rovere francese da 5 hl e parte in barriques.



Rosso intenso con leggeri riflessi granati. Profumo che ricorda la frutta rossa matura, il tabacco e le spezie. Al palato è morbido con buona struttura. Sfumature speziate e floreali.



Cacciagione, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.



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