



La Pranda

— CANTINA DEL NEBBIOLO —



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Posizione dei vigneti: Barolo, Monforte

Superficie vitata totale: 8 ha

Numero medio di viti per ettaro: 3800-5000

Vitigno: Nebbiolo

Porta innesto: So4, 420a

Alcol: 13.83% Vol.

Acidità: 5.70 g/l

Zuccheri: 0.5 g/l

Estratto: 29.1 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 14 mesi, parte in botti di rovere francese da 50 hl e parte in barriques e termina l'affinamento in vasche di acciaio inox.



Colore rosso granato con riflessi aranciati. Profumo fruttato che ricorda il ribes nero, il cuoio, e i chicchi di caffè. Sapore tannico piacevolmente caldo, corposo, ben equilibrato, con finale lungo e grande retrogusto.



Cacciagione, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.



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



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