



La Pranda

— CANTINA DEL NEBBIOLO —



NEBBIOLO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

VIGNA VALMAGGIORE

Posizione dei vigneti: Zezza d'Alba

Superficie vitata totale: 3.0 ha

Numero medio di viti per ettaro: 5000-5500

Vitigno: Nebbiolo

Porta innesto: Kober 5bb, 420a

Alcol: 14.49% Vol.

Acidità: 5.70 g/l

Zuccheri: 0.6 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 8/12 giorni a temperatura controllata di 26-29°C con l'aggiunta del lievito *Saccharomyces Bayanus*. Terminata la rimozione delle fecce grossolane viene indotta la fermentazione malolattica. Dopo una maturazione in barrique di rovere francese per 12-14 mesi, il vino viene lasciato per 4 mesi in vasche di acciaio inossidabile prima di essere imbottigliato.



Colore rosso intenso con riflessi aranciati chiari. Profumo di mirtilli rossi, pepe bianco e vaniglia. Sapore tannico, asciutto, di buon corpo ben equilibrato, elegante, con retrogusto persistente.



Antipasti caldi, salumi, primi piatti della tradizione piemontese, carni rosse, arrostiti di manzo.



Invecchiato 14 mesi in barrique.



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