



La Pranda

— CANTINA DEL NEBBIOLO —



NEBBIOLO 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 - Guarene Monticello d'Alba - Santa Vittoria d'Alba - Pocapaglia - Corneliano - Piobesi d'Alba

Superficie vitata totale: 72.7 ha

Numero medio di viti per ettaro: 4000-5500

Vitigno: Nebbiolo

Porta innesto: Kober 5bb, 420a, So4

Alcol: 14.59% Vol.

Acidità: 5.30 g/l

Zuccheri: 0.4 g/l

Estratto: 27.5 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*. Terminata la rimozione delle fecce grossolane viene indotta la fermentazione malolattica. Il vino viene affinato parte in botti di rovere francese e in parte in vasche di acciaio inossidabile prima di essere imbottigliato.



Colore rosso intenso con riflessi aranciati. Profumo di bacche rosse, tabacco, vaniglia. Sapore tannico, asciutto, di corpo setoso, ben equilibrato, elegante, buon retrogusto persistente.



Antipasti caldi, salumi, primi piatti della tradizione piemontese, carni rosse, roast-beef.



Invecchiato parte in botti di rovere francese e parte 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