

SCHEDA TECNICA



Nome: *Adae*

Denominazione: Barbera d'Alba DOC Superiore

Vitigno: Barbera 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pigiatura e macerazione a freddo per 3 giorni. Vinificazione in acciaio senza controllo di temperatura per circa 15 giorni con follature e rimontaggi regolari. Macerazione postfermentativa per circa 21 giorni.

FML: in tonneau di rovere

Affinamento: 4-5 mesi in barrique

Produzione: da 900 a 1500 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:

Colore: rosso rubino

Olfatto: fruttato, caratteristico con eventuali sentori di legno

Gusto: asciutto, sapido, armonico, freschezza evidente e tannini composti

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: i primi piatti, le carni rosse e i formaggi

Il nome: la prima annata di produzione di questo vino (2012) l'uva proviene da una vecchia vigna e la sua proprietaria si chiama Ada. In latino «Adae» vuol dire «di Ada».

La Biòca S.r.l. agricola

Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA

P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465

t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

**La
Biòca**