

# SCHEDA TECNICA



**Nome:** Bussia

**Denominazione:** Barolo DOCG

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** Pigiatura, diraspatura e macerazione a freddo per alcuni giorni. Fermentazione in vasche d'acciaio senza controllo della temperatura per circa 7 giorni con follature e rimontaggi regolari. Macerazione post-fermentativa per 25 giorni con il cappello emerso.

**FML:** in tonneau di rovere

**Affinamento:** minimo 18 mesi in rovere

**Produzione:** da 900 a 1200 bottiglie circa all'anno.

**Note degustative:**

**Colore:** rosso granato

**Olfatto:** intenso e caratteristico

**Gusto:** asciutto, pieno, armonico

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

**Abbinamenti consigliati:** si accompagna bene ai piatti di carne, selvaggina e ai formaggi stagionati.

**Il nome:** porta il nome del cru dal quale proviene

**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](mailto:info@labioca.it); [www.labioca.it](http://www.labioca.it)

**La  
Biòca**