

# SCHEDA TECNICA

**Nome:** Aculei

**Denominazione:** Barolo DOCG

**Vitigno:** Nebbiolo 100% (cru Castagni, cru Ravera, cru Bussia)

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** diraspapigiatura e macerazione a freddo per pochi giorni. Vinificazione in vasca d'acciaio termocontrollata per 7-10 giorni con rimontaggi e délestage regolari separatamente per tre lotti. Macerazione post-fermentativa per 20 giorni.

**Affinamento:** minimo 18 mesi in legno separatamente per tre lotti

**FML:** in acciaio

**Produzione:** 6 000- 7000 bottiglie circa all'anno.

**Note degustative:**

**Colore:** rosso granato

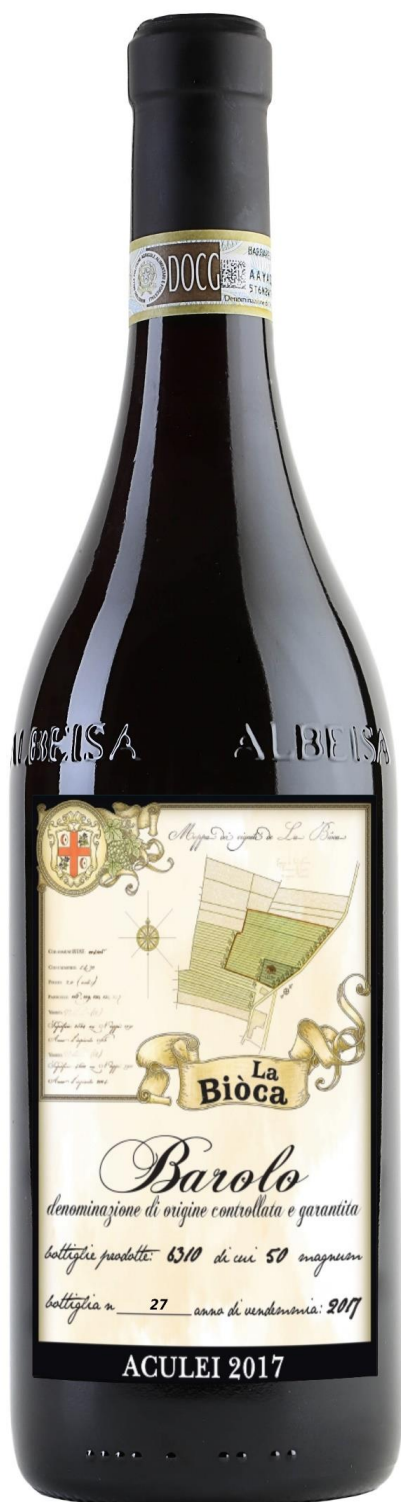
**Olfatto:** intenso e caratteristico

**Gusto:** asciutto, pieno, armonico

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

**Abbinamenti consigliati:** il Barolo è ideale da abbinare a piatti a base di tartufo, piatti di carne, cacciagione, formaggi stagionati ed è perfetto anche in abbinamento alla pasticceria secca o il cioccolato

**Il nome:** gli "aculei" sono la difesa del riccio, nostro simbolo. La sua "corazza" lo rende imbattibile e lo protegge dai predatori così vuole presentarsi il nostro Barolo.



**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**