

# SCHEDA TECNICA

**Nome:** vigna Bussia

**Denominazione:** Langhe DOC Chardonnay

**Vitigno:** Chardonnay 100%

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** pressatura senza diraspatura. Il mosto fu trasferito in una vasca inox termocontrollata dove fu sottoposto a decantazione durante una notte. Il mosto pulito fu travasato in una vasca di acciaio senza controllo della temperatura, e la fermentazione alcolica durò alcuni giorni. Decantazione per 24 ore in vasca d'acciaio termocontrollata. Travaso e fermentazione alcolica per circa 1 settimana.

**FML:** in tonneau nuovi di rovere francese

**Affinamento:** circa 12 mesi in tonneau di rovere francese, di primo e di quarto passaggio, e in acciaio.

**Produzione:** da 1500 a 2 000 bottiglie circa all'anno.

**Note degustative**

**Colore:** giallo paglierino

**Olfatto:** caratteristico

**Gusto:** secco, morbido, pastoso, armonico

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Abbinamenti consigliati:** ottimo aperitivo. Si abbina perfettamente ai primi piatti di pesce, alle carni bianche, ai molluschi ed ai formaggi.

**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**