

# SCHEDA TECNICA



**Nome:** Riccinnebbia

**Denominazione:** Langhe DOC Nebbiolo

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** diraspapigiatura con successiva macerazione a freddo per 3 giorni in vasche termocondizionate. Fermentazione alcolica dai 5 ai 10 giorni con macerazione prolungata per ottenere maggiore estrazione fenolica ed aromatica.

**FML:** in acciaio

**Affinamento:** dai 8 ai 10 mesi in botti di legno di diverse capacità.

**Produzione:** da 7 000 a 15 000 bottiglie circa all'anno.

**Note degustative**

**Colore:** rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati

**Olfatto:** caratteristico, fruttato e delicato

**Gusto:** secco, di buon corpo

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Abbinamenti consigliati:** salumi e formaggi, pasta fresca ripiena, secondi piatti di carne a base di maiale, cinghiale e brasati.

**Il nome:** il Nebbiolo, viene così chiamato perché storicamente raccolto in autunno, quando la nebbia rende ancora più magico il panorama di Langa. Il riccio, nostro simbolo, in nebbia rappresenta proprio la vendemmia del Nebbiolo.

**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**

# SCHEDA TECNICA

**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)

