

# SCHEDA TECNICA



**Nome:** Aculei

**Denominazione:** Barolo DOCG

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**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. Macerazione post-fermentativa per 20 giorni.

**Affinamento:** minimo 18 mesi in legno

**FML:** in acciaio

**Produzione:** da 3000 a 5000 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, primi a base di funghi porcini, 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.lagricola**

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**