

# SCHEDA TECNICA



**Nome:** *Adae*

**Denominazione:** Barbera d'Alba DOC Superiore

**Vitigno:** Barbera 100%

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** Pigiatura e macerazione a freddo per 3 giorni. Vinificazione in acciaio senza controllo di temperatura per circa 15 giorni con follature e rimontaggi regolari. Macerazione postfermentativa per circa 21 giorni.

**FML:** in tonneau di rovere

**Affinamento:** 12 mesi in tonneau di rovere di 2° e 3° passaggio

**Produzione:** da 900 a 1500 bottiglie circa all'anno.

**Note degustative**

**Colore:** rosso rubino

**Olfatto:** fruttato, caratteristico con eventuali sentori di legno

**Gusto:** asciutto, sapido, armonico, freschezza evidente e tannini composti

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Abbinamenti consigliati:** i primi piatti, le carni rosse e i formaggi

**Il nome:** la prima annata di produzione di questo vino (2012) l'uva proveniva di una vigna e la sua proprietaria si chiamava Ada. In latino «Adae» vuol dire «di Ada».

**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**