

# SCHEMA TECNICA

**Nome:** Grappa di Nebbiolo da Barolo

**Denominazione:** Grappa di Nebbiolo da Barolo, DOCG

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** dopo la fine della fermentazione e la macerazione post-fermentativa dei nostri Baroli, la vinaccia viene attentamente pressata in pressa soffice e portata subito in distilleria. Lì avviene la distillazione in alambicchi a vapore, in una linea storica degli anni 1930, recuperata recentemente.

**Affinamento:** acciaio per alcuni mesi

**Produzione:** da 300 a 400 bottiglie circa all'anno.

**Note degustative**

**Colore:** bianco, trasparente

**Olfatto:**

**Gusto:**

**Temperatura di servizio:** 15-18°C

**Abbinamenti consigliati:** servita a fine pasto è un ottimo digestivo. Può essere accompagnata da dolci aromatici e speziati, perfetto l'abbinamento con il cioccolato fondente.

**La grappa:** prodotta con metodi tradizionali in una delle distillerie storiche e più vecchie della zona, la nostra grappa è una continuazione delle tradizioni locali, è una grappa bianca (non invecchiata) proprio per sottolineare la sua freschezza e corposità naturale.



**La Bioca 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  
Bioca**