

SCHEDA TECNICA



Nome: **La Pipina**

Denominazione: Nebbiolo d'Alba DOC

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: l'uva viene raccolta due settimane dopo la raccolta principale della vigna. Il 30% dei grappoli interi vengono buttati nell'anfora, l'altra parte viene diraspata a mano. La fermentazione procede lentamente in un ambiente riscaldato, la malolattica si svolge spontaneamente assieme alla fermentazione alcolica. Il vino rimane con le bucce per 2 mesi e viene svinato prima di Natale. Imbottigliato senza filtrazione o altri trattamenti.

FML: in orcio (anfora di terracotta)

Affinamento: 11 mesi in orcio

Produzione: da 2000 a 2500 bottiglie circa all'anno.

Note degustative

Colore: rosso rubino

Olfatto: intenso, fragrante, complesso

Gusto: secco, strutturato, corpo medio

Temperatura di servizio: 14-18°C

Abbinamenti consigliati: salumi, formaggi semiduri, antipasti, secondi

L'idea: l'anfora è uno dei vasi più antichi utilizzati per la fermentazione, conservazione e trasporto dei vini da più di 8000 anni. Ultimamente si nota un "rinascimento" delle metodiche antiche di produrre il vino, e noi, abbiamo osato sperimentare con un orcio fatto con tutta la tecnologia moderna abbinandolo con la scienza vinicola.

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; www.labioca.it

**La
Biòca**