

# SCHEMA TECNICA

**Nome:** Ricciaia

**Denominazione:** Dolcetto d'Alba DOC

**Vitigno:** Dolcetto 100%

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** pigiatura e avvio immediato della fermentazione in vasche d'acciaio e tonneau di rovere di diverse capacità, senza controllo della temperatura. Fermentazione per circa 7 giorni con follature manuali e regolari rimontaggi a gravità. Macerazione post-fermentativa per 20 giorni.

**FML:** in acciaio

**Affinamento:** 12 mesi in botti di legno di diverse capacità.

**Produzione:** da 4 000 a 8 000 bottiglie circa all'anno.

**Note degustative**

**Colore:** rosso rubino

**Olfatto:** intenso, dai tratti vinosi, frutti di bosco, spezie, sbuffi balsamici

**Gusto:** morbido e carnoso al sorso, mostra acidità e tannini coesi, gradevolmente amarognolo

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Abbinamenti consigliati:** antipasti di verdure, salumi, carni rosse, risotti, funghi e legumi.

**Il nome:** il riccio è il nostro simbolo, essendo rotondo e duro, proprio come una "biòca". La ricciaia è un mucchio di castagni, chiamati "maròn" in Piemontese, che fanno parte della tradizione gastronomica di Cuneo, il capoluogo della nostra provincia.



**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**