

SCHEMA TECNICA

Nome: Riccinnebbia

Denominazione: Nebbiolo d'Alba DOC

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspapigiatura con successiva macerazione a freddo per 3 giorni in vasche termocondizionate. Fermentazione alcolica dai 5 ai 10 giorni con macerazione prolungata per ottenere maggiore estrazione fenolica ed aromatica.

FML: in acciaio

Affinamento: dai 10 ai 16 mesi in botti di legno di diverse capacità.

Produzione: da 7 000 a 15 000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative

Colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati

Olfatto: caratteristico, fruttato e delicato

Gusto: secco, di buon corpo

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: salumi e formaggi, pasta fresca ripiena, secondi piatti di carne a base di maiale, cinghiale e brasati.

Il nome: il Nebbiolo, viene così chiamato perché storicamente raccolto in autunno, quando la nebbia rende ancora più magico il panorama di Langa. Il riccio, nostro simbolo, in nebbia (oltre a essere un famoso film d'animazione degli anni 70) rappresenta proprio la vendemmia del Nebbiolo.



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