

# SCHEMA TECNICA



**Nome:** **Secondine**

**Denominazione:** Barbaresco DOCG

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** diraspatura e macerazione a freddo per pochi giorni, vinificazione in tonneau di rovere francese verticale per circa 6 giorni senza controllo della temperatura. Il cappuccio è stato lavorato con follature regolari e rimontaggi manuali. Macerazione di post-fermentazione per circa 14 giorni.

**FML:** in acciaio

**Affinamento:** minimum 9 mesi in rovere

**Produzione:** circa 700-900 bottiglie

**Note degustative**

**Colore:** rosso granato

**Olfatto:** intenso e caratteristico

**Gusto:** secco, pieno, armonico

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

**Abbinamenti consigliati:** si abbina a piatti locali a base di tartufo, carne rossa, formaggi stagionati / piccanti.

**Nome:** il nome del cru da cui proviene

**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**