

SCHEDA TECNICA



Nome: Zabalda

Denominazione: Barbera d'Alba DOC

Vitigno: Barbera 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspigiatura con successiva macerazione a freddo per pochi giorni in vasche termocondizionate. Vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 8 giorni.

FML: in acciaio

Affinamento: dai 9 ai 12 mesi in botti di legno di diverse capacità.

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

Note degustative

Colore: rubino purpureo, unghia violacea

Olfatto: floreale, frutti rossi e spezia

Gusto: Barbera tipica, fresca, con il sapore asciutto, sapido e armonico

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: antipasti di carne, pasta, pizze e piatti a base di formaggi.

Il nome: l'abbiamo chiamato Zabalda in onore del ex-proprietario del vigneto.

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**