

SCHEDA 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 cappello è stato lavorato con follature regolari e rimontaggi manuali. Macerazione di post-fermentazione per circa 14 giorni.

FML: in acciaio

Affinamento: minimo 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: porta il nome del cru dal quale 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; www.labioca.it

**La
Biòca**