

# SCHEDA TECNICA



**Nome:** Stèrmà

**Denominazione:** Nebbiolo d'Alba DOC Superiore

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** pigiadiraspatura e macerazione a freddo per alcuni giorni. Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termocontrollate per circa una settimana. Macerazione post-fermentativa per 10-12 giorni al fine di ottenere la maggior estrazione di sostanze aromatiche e fenoliche.

**FML:** in acciaio

**Affinamento:** 12 mesi nella botte combinata e 6 mesi in botti grandi di rovere

**Produzione:** da 7000 a 12000 bottiglie circa all'anno

**Note degustative**

**Colore:** rosso rubino tendente al granato

**Olfatto:** fruttato e caratteristico

**Gusto:** secco, vellutato, armonico

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

**Abbinamenti consigliati:** ideale con primi piatti saporiti, con arrostiti di carne rossa, grigliate e con formaggi a media stagionatura.

**Il nome:** in dialetto piemontese «stèrmà» vuol dire «nascosto». Una frase popolare Piemontese è "Vàte stèrmé 'nt la nèbia" che vuol dire "Vai e nasconditi nella nebbia", nebbia nella quale tipicamente si vendemmia il 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](mailto:info@labioca.it); [www.labioca.it](http://www.labioca.it)

**La  
Biòca**