

SCHEDA TECNICA



Nome: **Monvigliero**

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspatura e macerazione a freddo per alcuni giorni. Fermentazione in tonneau di rovere francese per circa 10 giorni con follature e rimontaggi regolari. Macerazione post-fermentativa per circa 3-4 settimane.

Affinamento: minimo 18 mesi in legno

FML: in acciaio

Produzione: da 700 a 800 bottiglie circa all'anno

Note degustative:

Colore: rosso granato

Olfatto: intenso e caratteristico

Gusto: asciutto, pieno, armonico

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti consigliati: si accompagna bene con il riso (in particolare risotti), selvaggina, formaggi stagionati / piccanti.

Il nome: il nome del cru da 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**