

SCHEDA TECNICA

Nome: Bissia

Denominazione: Langhe DOC Chardonnay

Vitigno: Chardonnay 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pressatura senza diraspatura. Il mosto viene trasferito in una vasca inox termocontrollata dove è sottoposto a decantazione durante la notte. Il mosto viene travasato in una vasca d'acciaio senza controllo della temperatura.

FML: in tonneau nuovi di rovere francese

Affinamento: circa 12 mesi in tonneau di rovere francese, di primo e di quarto passaggio, e in acciaio.

Produzione: da 800 a 1 200 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:

Colore: giallo paglierino

Olfatto: caratteristico

Gusto: secco, morbido, pastoso, armonico

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti consigliati: ottimo aperitivo. Si abbina perfettamente ai primi piatti di pesce, alle carni bianche, molluschi e formaggi.

Il nome: in lingua piemontese si chiama «Bissìa» il più grande e noto cru del Barolo, in italiano è conosciuto come Bussia.



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**