

SCHEDA TECNICA

Nome: *Cyrogrillo*

Denominazione: Langhe DOC Rossese Bianco

Vitigno: Rossese Bianco 85%, Incrocio Manzoni Bianco 15%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: vinificazione separata per le 2 varietà. Diraspatura e pressatura soffice senza macerazione. Fermentazione in vasche d'acciaio con controllo delle temperature. Taglio eseguito circa 2 mesi prima dell'imbottigliamento.

FML: in acciaio

Affinamento: su feccia nobile per 5 mesi in vasca d'acciaio.

Produzione: da 2 500 a 5 000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto: caratteristico, fruttato

Gusto: secco, morbido, armonico

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti consigliati: buono come aperitivo, si abbina bene con crostacei, pesce in generale e con i formaggi di media stagionatura.

Il nome: nel 400 i conti Alfieri di Magliano, oggi comune del Roero, emisero un documento nel quale vietavano severamente ai vassalli l'uso alimentare dei ricci, denominati nel documento "cyrogrilli".



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**