

SCHEDA TECNICA

Nome: **Ricciante**

Denominazione: vino di qualità rosato BRUT

Vitigno: uve tipiche del territorio

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pigiatura e pressatura senza macerazione. Fermentazione in vasche d'acciaio termocontrollate a basse temperature per circa 20 giorni. Dopo la sfecciatura il vino fa un breve affinamento su feccia fine per un mese ed a Dicembre si avvia la seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat).

FML: non svolta

Affinamento: 6 mesi in autoclave

Produzione: da 8 000 a 10 000 bottiglie circa all'anno compresi magnum

Note degustative:

Colore: rosato

Olfatto: fruttato e delicato

Gusto: morbido, leggero, cremoso, vivace

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti consigliati: locali, con piatti freddi, pesce, è perfetto come aperitivo.

Il nome: il riccio è il nostro simbolo, essendo rotondo e duro, proprio come una «biòca». Riccio + spumante = Ricciante.



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**