

SCHEMA TECNICA



Nome: Riccinnebbia

Denominazione: Nebbiolo d'Alba DOC

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspapigiatura con successiva macerazione a freddo per 3 giorni in vasche termocondizionate. Fermentazione alcolica dai 5 ai 10 giorni con macerazione prolungata per ottenere maggiore estrazione fenolica ed aromatica.

FML: in acciaio

Affinamento: dai 10 ai 16 mesi in botti di legno di diverse capacità.

Produzione: da 7 000 a 15 000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative

Colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati

Olfatto: caratteristico, fruttato e delicato

Gusto: secco, di buon corpo

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: salumi e formaggi, pasta fresca ripiena, secondi piatti di carne a base di maiale, cinghiale e brasati.

Il nome: il Nebbiolo, viene così chiamato perchè storicamente raccolto in autunno, quando la nebbia rende ancora piu' magico il panorama di Langa. Il riccio, nostro simbolo, in nebbia rappresenta proprio la vendemmia del 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; www.labioca.it

**La
Biòca**