

SCHEDA TECNICA



Nome: Stèrmà

Denominazione: Nebbiolo d'Alba DOC

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pigiadiraspatura e macerazione a freddo per alcuni giorni. Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termocontrollate per circa una settimana. Macerazione post-fermentativa per 10-12 giorni al fine di ottenere la maggior estrazione di sostanze aromatiche e fenoliche.

FML: in acciaio

Affinamento: 14 mesi in botti di diversa capacità

Produzione: da 9000 a 12000 bottiglie circa all'anno

Note degustative

Colore: rosso rubino tendente al granato

Olfatto: fruttato e caratteristico

Gusto: secco, vellutato, armonico

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti consigliati: ideale con primi piatti saporiti, con arrostiti di carne rossa, grigliate e con formaggi a media stagionatura.

Il nome: in dialetto piemontese «stèrmà» vuol dire «nascosto». Una frase popolare Piemontese è "Vàte stèrmé 'nt la nèbia" che vuol dire "Vai e nasconditi nella nebbia", nebbia nella quale tipicamente si vendemmia il 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**