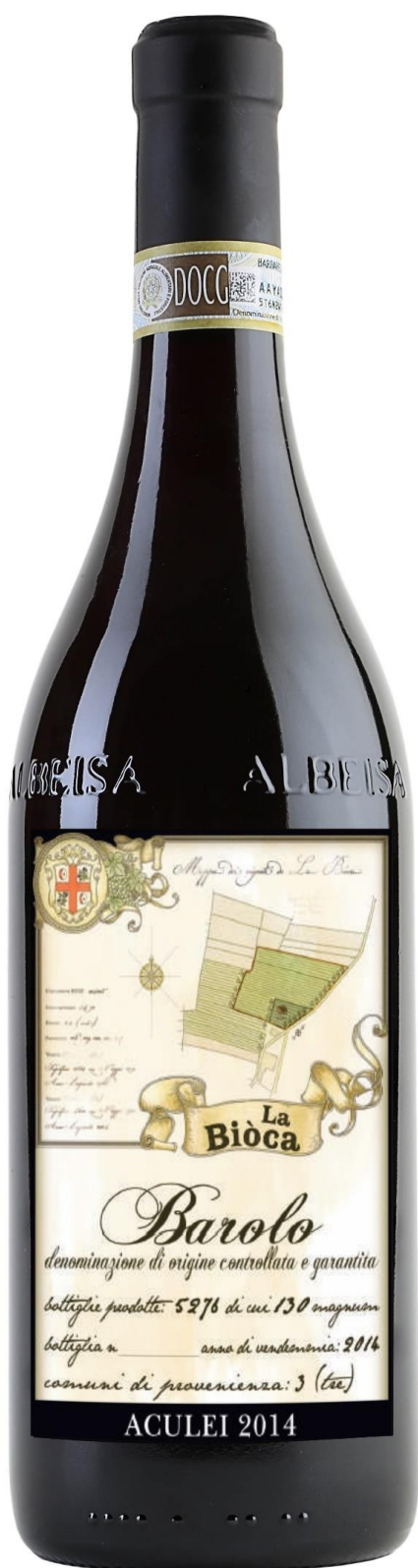


SCHEDA TECNICA



Nome: Aculei

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo 100% (cru Castagni, cru Ravera, cru Bussia)

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspapigiatura e macerazione a freddo per pochi giorni. Vinificazione in vasca d'acciaio termocontrollata per 7-10 giorni con rimontaggi e délestage regolari separatamente per tre lotti. Macerazione post-fermentativa per 20 giorni.

Affinamento: minimo 18 mesi in legno separatamente per tre lotti

FML: in acciaio

Produzione: 5 000- 7000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:

Colore: rosso granato

Olfatto: intenso e caratteristico

Gusto: asciutto, pieno, armonico

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti consigliati: il Barolo è ideale da abbinare a piatti a base di tartufo, piatti di carne, cacciagione, formaggi stagionati ed è perfetto anche in abbinamento alla pasticceria secca o il cioccolato

Il nome: gli "aculei" sono la difesa del riccio, nostro simbolo. La sua "corazza" lo rende imbattibile e lo protegge dai predatori così vuole presentarsi il nostro Barolo.

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**