

SCHEDA TECNICA



Nome: Riccinnebbia

Denominazione: Langhe DOC Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspapigiatura con successiva macerazione a freddo per circa 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

Invecchiamento: dai 8 ai 10 mesi circa in acciaio

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 perché storicamente raccolto in autunno, quando la nebbia rende ancora più 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