

SCHEMA TECNICA



Nome: Bussia

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: Pigiatura, diraspatura e macerazione a freddo per alcuni giorni. Fermentazione in vasche d'acciaio senza controllo della temperatura per circa 7 giorni con follature e rimontaggi regolari. Macerazione post-fermentativa per 25 giorni con il cappello emerso.

FML: in tonneau di rovere

Affinamento: minimo 18 mesi in rovere

Produzione: da 900 a 1200 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: si accompagna bene ai piatti di carne, selvaggina e ai formaggi stagionati.

Il nome: porta il nome del cru dal quale proviene

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**