

## SCHEMA TECNICA



**Nome:** *Cyrogrillo*

**Denominazione:** Langhe DOC Rossese Bianco

**Vitigno:** Rossese Bianco 85%, Incrocio Manzoni Bianco 15%

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** vinificazione separata per le 2 varietà. Diraspatura e pressatura soffice senza macerazione. Fermentazione in vasche d'acciaio con controllo delle temperature. Taglio eseguito circa 2 mesi prima dell'imbottigliamento.

**FML:** in acciaio

**Affinamento:** su feccia nobile per 5 mesi in vasca d'acciaio.

**Produzione:** da 2 300 a 2 700 bottiglie circa all'anno.

**Note degustative:**

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**Olfatto:** caratteristico, fruttato

**Gusto:** secco, morbido, armonico

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Abbinamenti consigliati:** buono come aperitivo, si abbina bene con crostacei, pesce in generale e con i formaggi di media stagionatura.

**Il nome:** nel 400 i conti Alfieri di Magliano, oggi comune del Roero, emisero un documento nel quale vietavano severamente ai vassalli l'uso alimentare dei ricci, denominati nel documento "cyrogrilli".

**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](mailto:info@labioca.it); [www.labioca.it](http://www.labioca.it)

**La  
Biòca**