

## SCHEDA TECNICA



**Nome:** Daje Mach

**Denominazione:** Verduno Pelaverga DOC

**Vitigno:** Pelaverga Piccolo

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** diraspapigiatura e macerazione a freddo per circa 72 ore in vasca d'acciaio termocontrollata. La fermentazione dura circa 9 giorni seguita da una macerazione di circa 15 giorni.

**FML:** in acciaio

**Invecchiamento:** circa 10 mesi in botti di legno di diverse capacità

**Produzione:** da 2000 a 2 700 bottiglie circa all'anno

**Note degustative:**

**Colore:** rosso rubino con riflessi violetti

**Olfatto:** intenso, fragrante, con la sua caratteristica speziata

**Gusto:** secco, fresco, vellutato, con il retrogusto di pepe nero

**Temperatura di servizio:** 14-18°C

**Abbinamenti consigliati:** salumi, formaggi semiduri, carni bianche tipo coniglio arrosto.

**Il nome:** "Daje mach" in dialetto piemontese vuol dire "dacci dentro".

---

**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**