

SCHEMA TECNICA



Nome: Karina

Denominazione: Langhe DOC Rosato

Vitigno: tipici del territorio

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pigiatura e pressatura senza macerazione delle uve. Fermentazione in vasche d'acciaio termo controllate a basse temperature per circa 20 giorni.

FML: non svolta

Invecchiamento: su feccia fine in vasca d'acciaio per circa 2 mesi

Produzione: da 1500 a 2500 bottiglie circa all'anno.

Note degustative

Colore: rosato

Olfatto: caratteristico, tenue e delicato

Gusto: amabile, vellutato e armonico

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti consigliati: gli antipasti, le insalate miste, la pasta e piatti a base di pesce.

Il nome: «carina» è un complimento ma con la «K» diventa un nome femminile. Il rosato è un vino molto amato dalle donne, a cui dire sei carina è una lusinga sempre molto gradita. Ecco perché Karina: Karina come una donna, Karina come una lode, Karina come un momento carino da condividere.

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