

## SCHEDA TECNICA



**Nome:** **La Pipina**

**Denominazione:** Nebbiolo d'Alba DOC

**Vitigno:** Nebbiolo

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** 30% dei grappoli interi + 70% dell'uva diraspata vengono buttati nell'anfora. La fermentazione procede durante 15-20 giorni.

**FML:** in anfora

**Invecchiamento:** circa 11 mesi in anfora

**Produzione:** da 2000 a 2500 bottiglie circa all'anno.

**Note degustative**

**Colore:** rosso rubino

**Olfatto:** intenso, fragrante, complesso

**Gusto:** secco, strutturato, corpo medio

**Temperatura di servizio:** 14-18°C

**Abbinamenti consigliati:** salumi, formaggi semiduri, antipasti, secondi

**L'idea:** ritorno agli antichi metodi di vinificazione, noi abbiamo osato sperimentare con un orcio di coccio pesto, non smaltato e non vetrificato.

---

**La Biocca 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@labiocca.it](mailto:info@labiocca.it); [www.labiocca.it](http://www.labiocca.it)

