

# SCHEDA TECNICA



**Nome:** Zabalda

**Denominazione:** Barbera d'Alba DOC

**Vitigno:** Barbera 100%

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** diraspapigiatura con successiva macerazione a freddo per pochi giorni in vasche termocondizionate. Vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 8 giorni.

**FML:** in acciaio

**Affinamento:** dai 9 ai 12 mesi in botti di legno di diverse capacità.

**Produzione:** da 7 000 a 15 000 bottiglie circa all'anno.

**Note degustative**

**Colore:** rubino purpureo, unghia violacea

**Olfatto:** floreale, frutti rossi e spezia

**Gusto:** Barbera tipica, fresca, con il sapore asciutto, sapido e armonico

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Abbinamenti consigliati:** antipasti di carne, pasta, pizze e piatti a base di formaggi.

**Il nome:** l'abbiamo chiamato Zabalda in onore del ex-proprietario del vigneto.

---

**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**