

# Aculei

Barolo DOCG 2012

La Biòca

---

Il vino Aculei de La Biòca è un Barolo DOCG prodotto con sole uve Nebbiolo, nei pressi del comune di Castagni, in Piemonte. Il Nebbiolo è il Re delle Langhe, l'uva con fama mondiale per i vini longevi, ricchi ed unici. Il Nebbiolo è proprio la varietà di uva che permette di «leggere e tradurre» tutte le diversità dei nostri terroir. "Aculei", nome del vino, è ispirato alla difesa del riccio - il nostro simbolo, la sua «corazza» che lo rende imbattibile e lo salva dai predatori.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Barolo
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Castagni
<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Zuccheri</b>	0.4 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore rosso granato chiaro ed elegante
<b>Gusto</b>	Al palato è potente e di buon corpo, rivela un sorso deciso e di ottima persistenza.
<b>Profumo</b>	Al naso, regala un bouquet olfattivo composto da sentori di frutta rossa surmatura e a confettura, cui si aggiungono richiami al caffè tostato, alle spezie dolci e alle erbe grigliate
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Epoca vendemmia</b>	Ottobre
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura e macerazione a freddo per 3 giorni. Vinificazione in vasca d'acciaio termocontol- lata per 7 giorni con follature e délestage regolari. Macerazione post-fermentativa per 20 giorni, in vasca d'acciaio inox
<b>Maturazione</b>	22 mesi in tonneau (500 l) di rovere francese e barrique (300 l) di rovere misto