



## BAROLO D.O.C.G. BUSSIA RISERVA

**Vitigno:** 100% Nebbiolo.

**Zona di origine:** comune di Monforte d'Alba, vigna Bussia Soprana; foglio di mappa n. 3, particelle 90, 96, 97.

**Suolo:** marne argillose miste a sabbia grigio-bruna in banchi; tessitura franco limoso-argillosa.

**Esposizione:** Sud-Ovest.

**Altitudine:** 270 m.s.l.m.

**Pendenza:** 30%.

**Note colturali:** vigneto messo a dimora nel 1982; coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera.

**Periodo di raccolta:** prima metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve dei nostri vigneti; successiva macerazione per circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

**Affinamento:** in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Elevazione in damigiane per la selezione Riserva. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** rosso rubino con riflessi aranciati.

**Profumo:** intenso, con note di rosa appassita, liquirizia, tabacco e cuoio. Con l'invecchiamento emerge il goudron.

**Sapore:** asciutto, robusto ma vellutato, di trama tannica complessa e finale persistente.

**Abbinamenti gastronomici:** arrostiti di carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.

**Consigli di servizio:** è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18 ° C. Trattandosi di Barolo da tempo in bottiglia può presentare un lieve sedimento per cui è sempre consigliabile decantare.

**Metodo di conservazione:** Mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante e lontano da fonti di luce.