

# BAROLO

d.o.c.g.

*Bussia*



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.

NOTE CULTURALI Vigneto messo a dimora nel 1982; coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a contropalliera.

PERIODO DI RACCOLTA Prima metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione spontanea del mosto in tini di rovere; la macerazione si protrae per un periodo di 15 - 20 giorni con frequenti e leggere irrorazioni delle bucce.

AFFINAMENTO In botti di rovere francese di media capacità (15 - 30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Per la selezione Riserva, elevazione in damigiane o in cemento per almeno 24 mesi. Nessun trattamento precede l'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

ROSSO RUBINO CON RIFLESSI ARANCIATI.

IL PROFUMO È INTENSO, CON RICHIAMI DI ROSA APPASSITA, LIQUIRIZIA, TABACCO E NOTE ANIMALI DI CUOIO. CON L'INVECCHIAMENTO EMERGE IL SUO CARATTERISTICO GOUDRON.

DAL SAPORE ASCIUTTO, ROBUSTO MA VELLUTATO, DI TRAMA TANNICA FITTA E COMPLESSA, FINALE PERSISTENTE.

note \_\_\_\_\_