

# BAROLO

d.o.c.g.

*Monrobiolo  
di Bussia*



VITIGNO 100% Nebbiolo, cloni Michet, Rosè e Lampia

ZONA DI ORIGINE comune di Barolo, vigna Monrobiolo di Bussia; foglio di mappa n. 6, particella 134

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 CULTURALI Vigneto messo a dimora nel 2014, mediante selezione massale dei vecchi cloni del vigneto Castellero; sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera. **Coltivazione a regime biologico.**

PERIODO DI RACCOLTA Metà 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 30 mesi con il minimo dei travasi indispensabili. Nessun intervento precede l'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

ROSSO GRANATO CON RIFLESSI ARANCIATI.

IL PROFUMO È ETereo, CON NOTE BALSAMICHE E MINERALI, SENTORI DI FRUTTA ROSSA MATURA, ROSA APPASSITA E SOTTOBOSCO.

DAL SAPORE ASCIUTTO, SAPIDO E VELLUTATO. RICCO DI NOBILI TANNINI DI FRUTTA MATURA CHE LASCIANO UNA DELICATA DOLCEZZA FINALE.

note \_\_\_\_\_