



## 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 89 p., 91 p., 96 e 97.

**Suolo:** marne di Sant'Agata fossili; terreno calcareo, franco limoso-sabbioso.

**Esposizione:** Sud - Ovest.

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

**Pendenza:** 20 - 30 %.

**Note colturali:** sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera. Coltivazione a regime biologico.

**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; successiva macerazione per 15 - 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

**Affinamento:** in botti di rovere francese di media capacità (15 - 30 hl) per un periodo di 30 mesi con il minimo dei travasi indispensabili. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

### Caratteristiche organolettiche:

**COLORE:** rosso rubino con leggero riflesso granata.

**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.