

BAROLO “BUSSIA” D.O.C.G.



VITIGNO: Nebbiolo nelle varietà Michet e Lampia.

VIGNA (E): diversi vigneti in Bussia (Monforte d'Alba).

VENDEMMIA: manuale con selezione dell'uva in vigneto.

EPOCA DI RACCOLTA: metà di ottobre.

VINIFICAZIONE: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

TEMPI DI FERMENTAZIONE: il mosto rimane a contatto delle bucce per 20-30 giorni, durante le quali completa la fermentazione alcolica.

TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE: variabili con punte massime di 32 gradi centigradi.

AFFINAMENTO DI CANTINA: Il vino nuovo viene travasato più volte prima di essere messo in botti di rovere dove invecchia e si affina.

NOTE: l'uva utilizzata per la produzione del Barolo proviene da vigneti che hanno almeno 15-20 anni di età.