

# “CICALA” BAROLO BUSSIA D.O.C.G.



**VITIGNO:** Nebbiolo nelle varietà Michet e Lampia.

**VIGNA (E):** Vigna Cicala 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 30 giorni, durante i quali svolge completamente 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:** la Vigna Cicala ha un'età media di 40-45 anni e le piante si reimpiantano di volta in volta.

La varietà principale di Nebbiolo è il Lampia e il portainnesto è il Rupestris du Lot.