

# “COLONNELLO” BAROLO BUSSIA D.O.C.G.



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

**VIGNA (E):** Vigna Colonnello 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 totalmente 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 Colonnello ha un'età media di 40-45 anni, per il mantenimento della quale le piante vengono reimpiantate di volta in volta. La varietà di Nebbiolo è principalmente il Michet e il portainnesto è il 420 A.