

BAROLO DOCG BUSSIA

2017

Varietà	Nebbiolo
Area di produzione	Vino simbolo del Piemonte nel Mondo, proviene dai vigneti situati nella Località Bussia di Monforte d'Alba, che per le loro caratteristiche pedo-climatiche danno origine ad un vino unico, dal tratto delicato. Si tratta di vigneti di altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m ed esposizione che va da Sud a Sud-Ovest
Composizione del suolo	Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo
Piante/Ettaro	4.000/5.000 Piante/Ha
Resa/Ettaro	Max 8.000 Kg/Ha
Coltivazione	Biologica con potatura alla Guyot
Vinificazione	Dopo la raccolta, l'uva giunge nelle nostre cantine e segue la vinificazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Durante questa fase si eseguono frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione dei tannini e del colore
Invecchiamento	38 mesi di affinamento, di cui circa 18 in grandi botti di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia
Tenore Alcolico	14.0 %
Acidità	5 parti per mille
Note di Degustazione	COLORE: Rosso granato, con riflessi aranciati BOUQUET: Caratteristico, etereo, intenso SAPORE: Asciutto, pieno, robusto e vellutato

DOGLIANI
IL GENERALE
1856

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

