

BAROLO DOCG Bussia

Uve: 100% Nebbiolo

Vigneto di provenienza: Bussia di Monforte d'Alba

Sesto d'impianto: 2,30 x 0,90 m

Altitudine: 250 metri slm

Esposizione: sud

Forma di allevamento: Guyot

Età delle viti: 30 anni

Resa per ettaro: 55 quintali di uva per ettaro

Terreno: argilloso - calcareo

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale in vasche termoregolate

Maturazione: 26 mesi in barrique

Affinamento: 8 mesi in bottiglia

Esame organoleptico: colore rosso rubino intenso con lievissime note aranciate, profumo molto intenso, tostato, floreale, al gusto apre con maestosa potenza, lunga tannicità, molto ricco e molto persistente. Vino di sicuro invecchiamento. Le uve provengono dai vigneti in Monforte d'Alba in regione Bussia e l'affinamento avviene in barrique francesi.

CURIOSITÀ

Bussia: collina di Monforte d'Alba da cui proviene l'uva per produrre il vino Barolo Bussia.



Cascina Ballarin

Frazione Annunziata 115
12064 La Morra (CN), Italia
Tel +39.0173.50365
cascina@cascinaballarin.it