



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA



Barolo Bussia

Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte dai vigneti di più recente impianto nel comune di Monforte d'Alba nella sottozona (Cru) Bussia

Varietà: 100% Nebbiolo

Età del vigneto: 6/22 anni.

Densità d'impianto: 5400 piante/ha.

Quota altimetrica: 300/350 m. slm.

Esposizione: Sud/Sud-ovest

Terreno: Marnoso, bianco tufaceo, con evidenti formazioni calcaree.

Vinificazione: Come per gli altri vini la fermentazione avviene con l'uso esclusivamente di lieviti indigeni. La macerazione è di circa 16 giorni a temperatura controllata tra i 25 e i 30° C.

Maturazione: in botti di rovere da 25 – 30 Hl per 30 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 6 mesi a temperatura controllata di 15° C.

Colore: rosso rubino quasi granato.

Profumo: floreale, ricco, ampio e continuo con note di fiori di ibisco rosso, prugna e lampone.

Sapore: Il gusto avvolge il palato con forza, armonia e pienezza e lo mantiene a lungo. Moderatamente tannico e adatto ad un consumo fin da giovane.

Temperatura di conservazione: dai 14° ai 17° C.

Temperatura di servizio: 16° C.

Abbinamenti: arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati.

Bottiglie prodotte: 11.000 circa





Barolo Bussia

Obtained from Nebbiolo grapes produced from the most recent vineyards in the village of Monforte d'Alba in the subarea (Cru) Bussia

Grape Variety: Nebbiolo 100%

Average age of Vineyards: 6/22 years

Plant density: 5400 plants/ha.

Altitude: 300/350 m. asl

Exposure: South/South-west

Soil: Marly with evident limestone formations.

Vinification: As the other wines, fermentation takes place with the use exclusively of indigenous yeasts. The maceration last about 16 days at controlled temperature between 25 and 30°C.

Maturation: in Slavonian oak barrel of 25- 30 HI for 30 months.

Refinement: in bottle for 6 months at a controlled temperature of 15°C.

Color: Ruby red almost garnet.

Nose: Floral, rich, full and continuous, with notes of red hibiscus flowers plum and raspberry.

Taste: The taste envelops the palate with strength, harmony and fullness and maintains it for a long time. Moderately tannic and suitable for consumption from a young age.

Storage temperature: Between 14° to 17 °C.

Service temperature: 16°C.

Pairings: Roasted red meat, game, truffled foods and aged cheeses.

Bottles produced: 11.000

