

ATTILIO GHISOLFI

Loc. Bussia, 27 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. e Fax 0173 78345
www.ghisolfi.com - ghisolfi@ghisolfi.com

Anno di fondazione: 1988

Proprietà: Gianmarco Ghisolfi

Fa il vino: Gianmarco Ghisolfi

Bottiglie prodotte: 45.000

Ettari vitati di proprietà: 6,5 + 0,5 in affitto

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivare: dalla A21 uscita Asti est, proseguire per Alba, Monforte d'Alba.

Dai primi timidi ma ambiziosi passi di fine anni Ottanta ad oggi, la produzione di Gianmarco Ghisolfi è cresciuta enormemente e gode quest'anno di 45.000 bottiglie di vino, di cui ben 20.000 di Barolo. Ed è ovviamente il Barolo il protagonista di questa cantina situata alla Bussia di Monforte, vinificato con mano esperta e stile tradizionale e leggere divagazioni innovative. Quest'anno, a volare alto nelle nostre classifiche è il Bricco Visette, ma anche il nuovo Langhe Nebbiolo, elegante e preciso, si impone in degustazione. Non ancora pronti per l'assaggio: Barbera Vigna Lisi e Langhe Alta Bussia. Prezzi ovunque equi.

BAROLO BRICCO VISETTE 2004



Tipologia: Rosso Doeg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 35 - **Bottiglie:** 9.800 - Barolo importante, con impatto olfattivo profondo, speziato e fruttato: cacao, mora, susina, confetture, liquirizia. Al gusto, solidità e carica tannica incisiva. Al meglio dal 2015. Trenta mesi tra barrique e botti grandi (70%). Prima annata prodotta: 1988. Sella di agnello al forno.

LANGHE NEBBIOLO 2007



Tipologia: Rosso Doeg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 11 - **Bottiglie:** 4.900 - Vino al debutto. Un giovane Nebbiolo di notevole interesse, che esterna con sicurezza tutti i caratteri del vitigno: fiori, frutta, eleganza, equilibrio. Tutto da bere. 9 mesi di barrique. Roast beef con salsa tartara.

BAROLO 2004



Tipologia: Rosso Doeg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 25 - **Bottiglie:** 10.500 - Naso bello ed ordinato, sfoggiante modernità e dolcezze: cioccolato, ciliegia, lampone, viola. Bocca invece tesa e strutturata, con tannini in netta evidenza. Da attendere. 36 mesi di botte grande. Sottofiletto alle verdure.

LANGHE ROSSO PINAY 2006 - Pinot Nero 100% - € 11



Rosso delicato e soave. Il naso ha sentori di piccoli frutti, confetture e liquirizia, il gusto mostra equilibrio acido-tannico e facilità di beva. 9 mesi di barrique. Polenta e fagioli.

LANGHE ROSSO ALTA BUSSIA 2006 - Barbera 70%, Nebbiolo 30% - € 17



BARBERA D'ALBA VIGNA LISI 2006 - € 12

