



Barolo Bussia

ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

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 media del vigneto: 15 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: Circa 30 mesi di invecchiamento in botte grande.

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

Colore: Rosso rubino quasi granato.

Profumo: Sentore ricco, ampio e intenso con note floreali e fruttate. Sentori di ciliegia, lampone e frutta passita. Ematico.

Sapore: Il gusto avvolgente e persistente con finale fresco e sapido. Tannini vellutati ed equilibrati, adatto ad un consumo fin da giovane.

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

Temperatura di servizio: 16° C.

Abbinamenti: Affettati, arrostiti di carne rossa, selvaggina, e formaggi stagionati.

Bottiglie prodotte: 9.000 circa.





Barolo Bussia

Obtained from Nebbiolo grapes produced in the most recently planted vineyards in the municipality of Monforte d'Alba in the Bussia sub-zone (Cru).

Grape Variety: Nebbiolo 100%

Average age of Vineyards: 15 years

Plant density: 5400 plants/ha.

Altitude: 300/350 m. a.s.l.

Exposure: South/South-West.

Soil: Marly with evident limestone formations.

Vinification: As with the other wines, fermentation occurs exclusively with indigenous yeasts. Maceration lasts approximately 16 days at a controlled temperature between 25 and 30°C.

Aging: Approximately 30 months of aging in big barrels.

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

Color: Ruby red almost garnet.

Nose: Rich, broad, and intense aroma with floral and fruity notes. Hints of cherry, raspberry, and dried fruit. Hematic.

Taste: The enveloping and persistent flavor has a fresh and savory finish. Velvety and balanced tannins make it suitable for drinking even while young.

Storage temperature: Between 14 to 17°C.

Service temperature: 16°C.

Pairings: Cured meats, roast red meats, game, and mature cheeses.

Bottles produced: About 9.000.

ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

