



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA



# Barolo Bussia

## Bricco Visette

Il Barolo ha origini antiche. Esistono documenti che testimoniano la coltivazione del Nebbiolo nella zona delle Visette già a partire dal XII secolo. Lo stesso nome "Visette" deriva dall'espressione dialettale "vis" (vite) e significa piccole viti.

Ottenuto da uve Nebbiolo situate nel comune di Monforte d'Alba, zona Visette (Bussia).

**Varietà:** 100% Nebbiolo

**Età media:** 22-55 anni.

**Densità d'impianto:** 5400 piante/ha.

**Quota altimetrica:** 300/350 m.slm.

**Esposizione:** Sud/Sud-ovest

**Terreno:** marnoso, bianco tufaceo.

**Vinificazione:** macerazione sulle bucce per circa 20 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

**Maturazione:** 70 % in botti di rovere da 25-45 Hl e 30% in Tonneaux e Barriques per 30 mesi.

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

**Colore:** rosso granato scuro.

**Profumo:** elegante, intenso e speziato, con note di frutta rossa come lamponi, ribes e melograno. Nelle fasi più giovanili presenta anche sentori mentolati.

**Sapore:** ricco, bilanciato con struttura mediamente tannica.

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

**Temperatura di servizio:** 16° C.

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

**Bottiglie prodotte:** 7.000 circa





ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA



# Barolo Bussia

## Bricco Visette

Barolo has ancient origins. There are documents that testify to the cultivation of Nebbiolo in the Visette area since the 12th century. The same name "Visette" comes from the dialectal expression "vis"(vine) and means small vines.

Obtained from Nebbiolo grapes located in the village of Monforte d'Alba, Visette area (Bussia).

**Grape Variety:** 100% Nebbiolo

**Average age of Vineyards:** 22-55 years

**Planting density:** 5400 plants/ha.

**Elevation:** 300/350 m. asl.

**Exposure:** South/South-west.

**Soil composition:** Marly.

**Vinification:** Maceration on the skins for about 20 days and spontaneous fermentation with indigenous yeasts.

**Ripening:** 70% in Slavonian oak barrel of 25-45 Hl and 30% in Tonneaux and Barriques for 30 months.

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

**Color:** Dark garnet red.

**Nose:** Elegant, intense and spicy with notes of red fruit such as raspberries, currant and pomegranate and spice. In the most youthful phase have also mentholated scents.

**Taste:** Rich, balanced, with medium tannic structure

**Storage temperature:** From 14° to 17 °C.

**Service temperature:** 16°C.

**Pairings:** Roasts of red meat, game, truffle foods and aged cheeses.

**Bottles produced:** About 7.000

