



Barolo Bussia

Bricco Visette

ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

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 del Vigneto: 37 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: In piccole botti di rovere 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 e bilanciato con tannini intensi e armonici.

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

Temperatura di servizio: 16° C.

Abbinamenti: Arrostiti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Consigliato anche come un buon bicchiere di vino da meditazione.

Bottiglie prodotte: 6.000 circa.





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: 37 years.

Planting density: 5400 plants/ha.

Elevation: 300/350 m. asl.

Exposure: South/South-West.

Soil composition: Marly.

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

Aging: In small oak barrels for 30 months.

Refinement: 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 raspberry, currant, and pomegranate. When young, it also has mentholated notes.

Taste: Rich and balanced with intense and harmonious tannins.

Storage temperature: From 14° to 17°C.

Service temperature: 16°C.

Pairings: Roasted red meats, game, and mature cheeses. Also recommended as a good meditation wine.

Bottles produced: About 6.000.

