



Barolo Bussia Riserva

Ciabot Minat

Il "Ciabot Minat" rappresenta l'eccellenza dell'azienda ed è il frutto di una scrupolosa selezione. Per questo motivo viene prodotto solo nelle migliori annate e in numero limitato di bottiglie.

Varietà: 100% Nebbiolo.

Età media del vigneto: 55 anni.

Densità d'impianto: Oltre 5400 piante/ha.

Quota altimetrica: 350 m. slm.

Esposizione: Sud.

Terreno: Marnoso, calcareo.

Vinificazione: Lenta macerazione sulle bucce per oltre 30 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

Maturazione: In piccole botti di rovere per 48 mesi.

Affinamento: In bottiglia per 12 mesi a temperatura controllata di 15°C.

Colore: Rosso granato.

Profumo: Ricco e complesso con toni caldi caratteristici del Nebbiolo, aromi floreali, confetture e spezie. Note di cuoio e goudron.

Sapore: Ricco e potente con tannini consistenti ma ben a fusi con la struttura, notevole corpo, ottima persistenza ed armonia.

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

Temperatura di servizio: 16°C.

Abbinamenti: Arrostiti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati oppure consigliato semplicemente come un buon bicchiere di vino da meditazione.

Bottiglie prodotte: 1900 circa.





Barolo Bussia Riserva

Ciabot Minat

The "Ciabot Minat" represents the winery's excellence and is the result of meticulous selection. For this reason, it is produced only in the finest vintages and in a limited number of bottles.

Variety: 100% Nebbiolo.

Average age of Vineyards: 55 years.

Plant density: over 5400 vines/ha.

Altitude: 350 m a.s.l.

Exposure: South.

Soil: Marly, calcareous.

Vinification: Slow maceration on the skins for over 30 days and spontaneous fermentation with indigenous yeasts.

Aging: In small oak barrels for 48 months.

Refinement: In bottle for 12 months at a controlled temperature of 15°C.

Color: Garnet red.

Nose: Rich and complex with warm tones characteristic of Nebbiolo, floral aromas, jam, and spices. Notes of leather and tar.

Taste: Rich and powerful with firm tannins but well blended with the structure, notable body, excellent persistence and harmony.

Storage temperature: 14° to 17°C.

Serving temperature: 16°C.

Pairings: Roast red meats, game, mature cheeses or simply recommended as a good glass of meditation wine.

Bottles produced: About 1.900.

