



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Barolo Bussia

Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte dai vigneti di più recente impianto nel comune di Monforte d'Alba nella sottozona (Cru) Bussia

Varietà: 100% Nebbiolo

Quota altimetrica: 300/350 m. slm.

Età media: 4 /18 anni.

Densità d'impianto: 5400 piante/ha.

Esposizione: Sud. Sud-ovest

Terreno: marnoso, bianco tufaceo.

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: in botti di rovere da 25 – 30 Hl per 30 mesi.

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

Colore: rosso rubino quasi granato.

Profumo: floreale, ricco, ampio e continuo con note di fiori di ibisco rosso, prugna e lampone.

Sapore: Il gusto avvolge il palato con forza, armonia e pienezza e lo mantiene a lungo. Moderatamente tannico e adatto ad un consumo fin da giovane.

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: 9.500 circa

Annata: 2019





ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Barolo Bussia

Obtained from Nebbiolo grapes produced from the most recent vineyards in the village of Monforte d'Alba in the subarea (Cru) Bussia

Grape Variety: Nebbiolo 100%

Elevation: 300/350 m. asl

Average age of Vineyards: 4/18 years.

Planting density: 5400 plants/ha.

Exposure: South. Southwest

Soil composition: marly, tuff white.

Vinification: As the other wines, fermentation takes place with the use exclusively of indigenous yeasts. The maceration last about 16 days at controlled temperature between 25 and 30°C.

Ripening: in Slavonian oak barrel of 25- 30 Hl for 30 months.

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

Color: ruby red almost garnet.

Nose: floral, rich, full and continuous, with notes of red hibiscus flowers plum and raspberry.

Taste: The taste envelops the palate with strength, harmony and fullness and maintains it for a long time. Moderately tannic and suitable for consumption from a young age.

Storage temperature: between 14° to 17 °C.

Service temperature: 16°C.

Pairings: roasted red meat, game, truffled foods and aged cheeses.

Bottles produced: 9.500

Vintage: 2019

