



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.

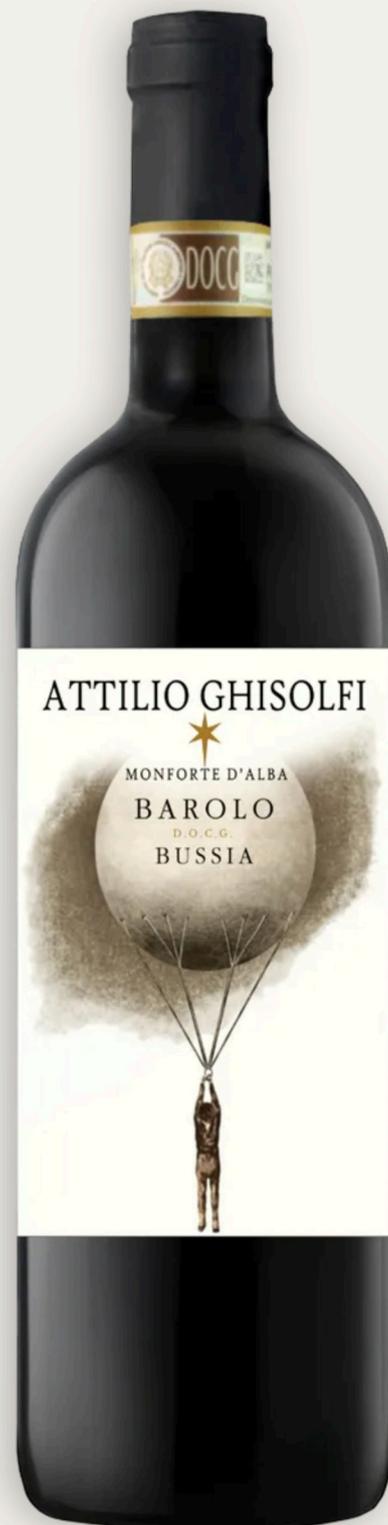
**Temperatura di conservazione:** dai 14° ai 17° C.

**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

