



BUSSIA SOPRANA

BARBERA D'ALBA DOC VIN DEL ROSS 1997

Vitigno:	Barbera 100%
Zona di provenienza:	Vigneti in Bussia, Gabutti e Mosconi, delle vigne piu' vecchie e piu' esposte
Terreno:	misto tufo e sabbia (Bussia e Gabutti) a 300/400 mt s.l.m. – tufo e gesso (Mosconi) a 350 metri
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità di impianto:	4200 ceppi per ettaro
Età media delle viti:	da 50 a 75 anni
Resa per ettaro:	60 quintali di uva
Gradazione alcolica:	14°
Epoca della vendemmia:	ottobre
Materiale di fermentazione:	vasche inox
Temperatura di fermentazione:	controllata 28°/32°
Macerazione:	15 giorni
Lieviti impiegati:	selezionati
Invecchiamento:	in barrique nuove di rovere francese Allier da 225 litri per almeno 18 mesi
Bottiglie prodotte:	5000 + 400 magnum lt. 1,5

Az. Agr. Bussia Soprana di Casiraghi Silvano & C. Società Agricola Semplice
tel/fax : +39 039 305182

Località Bussia, 88/a 12065 Monforte d'Alba (Cn) C.F./P.Iva 02539520045

bussiasoprana@virgilio.it www.bussiasoprana.it