



BUSSIA SOPRANA

## **BARBERA D'ALBA DOC VIN DEL ROSS 2006**

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 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   |

---

Azienda agricola BUSSIA SOPRANA di Casiraghi Silvano & C S.S.  
Località Bussia 88/a – 12065 Monforte d'Alba (CN) tel e fax 039.305182  
p.iva /cod.fiscale 02539520045  
[www.bussiasoprana.it](http://www.bussiasoprana.it)  
bussiasoprana@virgilio.it