



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