



BUSSIA SOPRANA

BARBERA D'ALBA DOC 2009 "MOSCONI"

Vitigno: Barbera 100%
Zona di provenienza: Vigneti esclusivamente della localita' "Mosconi"
Terreno: tufo e gesso
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 4.500 ceppi per ettaro.
Età media delle viti: da 40 a 50 anni.
Resa : 60 quintali di uve per ettaro
Gradazione alcolica: 14° in Vol.
Epoca di vendemmia: ottobre
Materiale di fermentazione: vasche inox
Temperatura di fermentazione: controllata 28°/32°
Macerazione: 15 giorni
Lieviti impiegati: selezionati
Invecchiamento: in acciaio per 6 mesi + 4 mesi in bottiglia
Bottiglie prodotte: 4500 cl 75
300 cl 150 (magnum)

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
bussiasoprana@virgilio.it