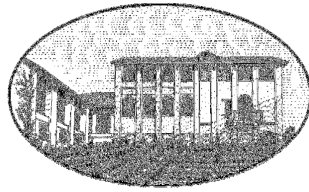


BUSSIA SOPRANA

BARBERA D'ALBA DOC 2010

Vitigno:	Barbera 100%
Zona di provenienza:	Vigneti in Bussia Soprana e Mosconi.
Terreno:	Misto tufo e sabbia per Bussia; tufo e gesso per Mosconi.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità di impianto:	4.500 ceppi per ettaro.
Età media delle viti:	da 20 a 50 anni.
Resa :	60 quintali di uve per ettaro.
Gradazione alcolica:	13,50° 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
Bottiglie prodotte:	4000 cl 75 480 cl 37,5



BUSSIA SOPRANA

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