



BUSSIA SOPRANA

BAROLO DOCG BUSSIA 2006

Vitigno:	nebbiolo 100%
Zona di provenienza:	insieme di vigne in Bussia Soprana con superficie di circa 5 ettari
Terreno:	misto tufo e sabbia
Densità di impianto:	4.000 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento:	guyot
Età media delle viti:	25 / 30 anni
Resa per ettaro:	50 quintali
Gradazione alcolica:	14° in Vol.
Epoca di vendemmia:	ottobre
Materiale di fermentazione:	vasche inox
Temperatura di fermentazione:	28 – 32 gradi
Macerazione:	15 giorni
Lieviti impiegati:	selezionati
Invecchiamento:	botti di rovere francese da 30 quintali per 24 mesi
Numero di bottiglie:	4000 circa

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