



BUSSIA SOPRANA

BAROLO DOCG VIGNA COLONNELLO 2000

Vitigno:	nebbiolo 100%
Zona di provenienza:	parte unica di vigneto di circa 0,5 ettari
Terreno:	misto tufo e sabbia
Densità di impianto:	4.000 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento:	Guyot
Età media delle viti.	50 anni
Resa per ettaro:	50 quintali
Gradazione alcolica:	14,5° in Vol.
Epoca di vendemmia:	ottobre
Materiale di fermentazione:	vasche inox
Temperatura di fermentazione:	28-32 gradi
Macerazione:	6/8 giorni
Lieviti impiegati:	selezionati
Invecchiamento :	barriques da 225 litri nuove e di secondo passaggio per 18 mesi
numero di bottiglie:	3500 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