



BUSSIA SOPRANA

BAROLO DOCG VIGNA COLONNELLO 2003

Vitigno:	nebbiolo 100%
Zona di provenienza:	Bussia Soprana, parte unica di vigneto di circa 0,5 ettari
Terreno:	misto tufo e sabbia
Densita' di impianto:	4000 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento:	guyot
Eta' media delle viti:	50 anni
Resa per ettaro:	40/50 quintali
Gradazione alcolica:	14,5°
Epoca di vendemmia:	ottobre
Materiale di fermentazione:	vasche inox
Temperatura di fermentazione:	28°/32°
Macerazione:	15 giorni circa
Lieviti impiegati:	selezionati
Invecchiamento:	barrique di 225 litri e botte da 30 quintali per circa 20 mesi
Bottiglie prodotte:	3000 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