



BUSSIA SOPRANA

BAROLO DOCG GABUTTI DELLA BUSSIA RISERVA 2001

Vitigno:	nebbiolo 100%
Zona di provenienza:	Gabutti della Bussia (selezione delle uve migliori) vigneto di circa 3 ettari
Terreno:	misto tufo e sabbia
Densita' di impianto:	4000 piante per ettaro
Sistema di allevamento:	guyot
Eta' media delle viti:	4 anni
Resa per ettaro:	40/50 quintali
Gradazione alcolica:	14°
Epoca di vendemmia:	ottobre
Materiale di fermentazione:	vasche inox
Temperatura di fermentazione:	28°/32°
Macerazione:	15 giorni circa
Lieviti impiegati:	selezionati
Invecchiamento:	barrique da 225 litri e botte da 30 quintali per circa 30 mesi
Bottiglie prodotte:	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