



## BUSSIA SOPRANA

### **BAROLO DOCG MOSCONI 2000 cl. 37,5**

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Vitigno:                      | nebbiolo 100%   |
| Zona di provenienza:          | Insieme di vigne del Cru Mosconi con superficie di circa 2,5 ettari |
| Terreno:                      | tufaceo   |
| Densità di impianto:          | 4.000 ceppi per ettaro  |
| Sistema di allevamento:       | Guyot   |
| Età media delle viti:         | 45 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:                  | 6-8 giorni  |
| Lieviti impiegati:            | selezionati   |
| Invecchiamento:               | barriques da 225 litri nuove e di secondo passaggio per 18 mesi     |
| Numero di bottiglie:          | 6.000 circa   |

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](mailto:bussiasoprana@virgilio.it) [www.bussiasoprana.it](http://www.bussiasoprana.it)