



BUSSIA SOPRANA

BAROLO DOCG MOSCONI 2006

Vitigno:	nebbiolo 100%
Zona di provenienza:	Insieme di vigne in località 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:	40 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 e botti di rovere francese da 30 quintali per circa 24 mesi
Numero di bottiglie:	5.000 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