



BUSSIA SOPRANA

LANGHE BIANCO DOC 2011

Vitigno: Chardonnay 30% Sauvignon bianco 70%
Zona di provenienza: Bussia Soprana
Terreno: Sabbioso
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 4.500 ceppi per ettaro.
Età media delle viti: 10 anni.
Resa per ettaro: 70 quintali per ettaro.
Gradazione alcolica: 13° in Vol.
Epoca di vendemmia: inizio settembre
Materiale di
fermentazione: vasche inox
Temperatura di
fermentazione: 25/28 gradi controllata
Macerazione: 10 giorni
Lieviti impiegati: selezionati
Invecchiamento: in acciaio per 6 mesi
Bottiglie prodotte: 3000

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