



BUSSIA SOPRANA

LANGHE ROSSO DOC ZENIT 2009

Vitigni : 40% barbera d'Alba; 40% nebbiolo d'Alba;
20% cabernet sauvignon
Zona di provenienza: Vigneti in Bussia, Gabutti della Bussia e Mosconi
Densità di impianto : 4.500 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento: Guyot
Età media delle viti : Barbera d'Alba 40/50 anni; Nebbiolo d'Alba 30/40
anni; Cabernet Sauvignon 14 anni
Resa per ettaro : 50/60 quintali per ettaro
Gradazione alcolica : 14° in Vol.
Epoca della
vendemmia: ottobre
Materiale di
fermentazione: vasche inox
Temperatura di
fermentazione: controllata da 28°/32°
Macerazione: 12 giorni
Lieviti impiegati: selezionati
Invecchiamento: in barrique nuove di rovere francese Allier di 225
litri per almeno 18 mesi
Bottiglie prodotte: 4500 bottiglie + 300 magnum lt 1,5

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