



BUSSIA S OPRANA

BARBERA D'ALBA DOC 2016

Vitigno: Barbera 100%
Terreno: Tufo
Sistema di allevamento: Guyot
Età media delle viti: da 10 a 50 anni.
Gradazione alcolica: 14° in Vol.
Epoca di vendemmia: fine settembre
Materiale di
fermentazione: vasche inox
Temperatura di
fermentazione: controllata 28°/32°
Macerazione: 15 giorni
Lieviti impiegati: selezionati
Invecchiamento: in acciaio per 6 mesi

Azienda Agricola **Bussia Soprana** s.s.a. Località Bussia, 88/a – Monforte d'Alba (CN)

Tel. e Fax 039.305182

Partita iva e Cod. Fiscale 02539520045

www.bussiasoprana.it bussiasoprana@virgilio.it bussiasoprana88@gmail.com