



**BUSSIA S OPRANA**

**BARBERA D'ASTI DOC 2017**

Vitigno: Barbera 100%  
Terreno: Tufo  
Sistema di allevamento: Guyot  
Gradazione alcolica: 14,5° 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](http://www.bussiasoprana.it) [bussiasoprana@virgilio.it](mailto:bussiasoprana@virgilio.it) [bussiasoprana88@gmail.com](mailto:bussiasoprana88@gmail.com)