



**BUSSIA SOPRANA**

**BAROLO DOCG VIGNA COLONNELLO 2000**

Vitigno:	nebbiolo 100%
Zona di provenienza:	Bussia Soprana, parte unica di vigneto di circa 0,5 ettari
Terreno:	misto tufo e sabbia
Sistema di allevamento:	Guyot
Età media delle viti.	50 anni
Gradazione alcolica:	14,5° 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:	Botti da 30 quintali per 24 mesi
"	

---

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](http://www.bussiasoprana.it)  
[bussiasoprana@virgilio.it](mailto:bussiasoprana@virgilio.it)