



BUSSIA **S** **OPRANA**

BAROLO DOCG VIGNA COLONNELLO 2010

| | |
|-------------------------------|--|
| 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 |
| Eta' media delle viti: | 60 anni |
| Gradazione alcolica: | 14,° |
| Epoca di vendemmia: | ottobre |
| Materiale di fermentazione: | vasche inox |
| Temperatura di fermentazione: | 28°/32° |
| Macerazione: | 15 giorni circa |
| Lieviti impiegati: | selezionati |
| Invecchiamento: | botte da 30 quintali per circa 24 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