



BUSSIA **S**OPRANA

## **BAROLO DOCG VIGNA COLONNELLO 2014**

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:	70 anni
Gradazione alcolica:	14°
Epoca di vendemmia:	Ottobre
Materiale di fermentazione:	Vasche inox
Temperatura di fermentazione:	28°/32°
Macerazione:	20 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](http://www.bussiasoprana.it) [bussiasoprana@virgilio.it](mailto:bussiasoprana@virgilio.it)