



BUSSIA SOPRANA

BAROLO DOCG 2015 VIGNA COLONNELLO

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:	60 anni
Gradazione alcolica:	14,5° in Vol.
Epoca di vendemmia:	ottobre
Materiale di fermentazione:	vasche inox
Temperatura di fermentazione:	28 – 32 gradi
Macerazione:	15 giorni circa
Lieviti impiegati:	selezionati
Invecchiamento:	botte da 30 quintali per 24 mesi

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

Tel. 039.305182 cell. 3358224170

Partita iva e Cod. Fiscale 02539520045

www.bussiasoprana.it bussiasoprana@virgilio.it