



**BUSSIA SOPRANA**

**BAROLO DOCG GABUTTI DELLA BUSSIA 2006**

Vitigno:	nebbiolo 100%
Zona di provenienza:	Gabutti della Bussia vigneto di circa 1,8 ettari
Terreno:	misto tufo e sabbia
Sistema di allevamento:	guyot
Eta' media delle viti:	40 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:	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](mailto:bussiasoprana@virgilio)