



**BUSSIA S OPRANA**

### **BAROLO DOCG MOSCONI 2016**

Vitigno:	nebbiolo 100%
Zona di provenienza:	località Mosconi con superficie di circa 1,2 ettari
Terreno:	tufaceo
Sistema di allevamento:	guyot
Età media delle viti:	da 45 a 65 anni
Gradazione alcolica:	14 °
Epoca di vendemmia:	ottobre
Materiale di fermentazione:	vasche inox
Temperatura di fermentazione:	28-32 gradi
Macerazione:	20 giorni
Lieviti impiegati:	selezionati
Invecchiamento:	Botti da 30 quintali per 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)