



BUSSIA **S**OPRANA

BAROLO DOCG VIGNA GABUTTI 2016

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:	da 35 a 60 anni
Gradazione alcolica:	14,5°
Epoca di vendemmia:	ottobre
Materiale di fermentazione:	vasche inox
Temperatura di fermentazione:	28°/32°
Macerazione:	20 giorni circa
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 bussiasoprana@virgilio.it