



BUSSIA **S**OPRANA

## LANGHE DOLCETTO DOC 2019

Vitigno:	Dolcetto 100%
Terreno:	tufo
Sistema di allevamento:	Guyot
Gradazione alcolica:	13°
Epoca di vendemmia	settembre
Materiale di fermentazione	vasche inox
Temperatura di fermentazione:	controllata 28°/32°
Macerazione:	15 giorni
Lieviti impiegati:	selezionati
Invecchiamento.	5 mesi in bottiglia

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)