



BUSSIA S OPRANA

NEBBIOLO LANGHE DOC 2017

Vitigno:	Nebbiolo 100%
Terreno:	misto tufo e sabbia
Sistema di allevamento:	Guyot
Eta' media delle viti:	10/20 anni
Gradazione alcolica:	13,5°
Epoca di vendemmia:	ottobre
Materiale di fermentazione:	vasche inox
Temperatura di fermentazione:	28°/32°
Macerazione:	10/12 giorni
Invecchiamento:	botti da 30 quintali per 24 mesi
Lieviti impiegati:	selezionati

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