



BUSSIA S OPRANA

NIZZA DOCG 2017

Vitigno:	Barbera 100%
Terreno:	Tufo
Sistema di allevamento:	Guyot
Gradazione alcolica:	15° in Vol.
Epoca di vendemmia:	da metà a fine settembre
Materiale di fermentazione:	vasche inox
Temperatura di fermentazione:	controllata 28°/32°
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 bussiasoprana@virgilio.it