



BUSSIA SOPRANA

LANGHE ROSSO DOC 2015 PINOT NERO

Vitigni :	Pinot Nero 100%
Sistema di allevamento:	Guyot
Età media delle viti :	8/10/15 anni
Gradazione alcolica :	13,5°
Epoca della vendemmia:	Primi giorni di settembre
Materiale di fermentazione:	Vasche inox
Temperatura di fermentazione:	28°/32°
Macerazione:	15 giorni circa
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