



**BUSSIA SOPRANA**

## **BARBERA D'ALBA DOC VIN DEL ROSS 2012**

Vitigno:	Barbera 100%
Terreno:	tufo e gesso a 350 metri
Sistema di allevamento:	Guyot
Età media delle viti:	da 40 a 50 anni
Gradazione alcolica:	14°
Epoca della vendemmia:	settembre
Materiale di fermentazione:	vasche inox
Temperatura di fermentazione:	controllata 28°/32°
Macerazione:	15 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](http://www.bussiasoprana.it) [bussiasoprana@virgilio.it](mailto:bussiasoprana@virgilio.it)