

## Barolo Riserva DOCG *Bussia*



**Denominazione:** Barolo Riserva DOCG

**Cru:** Bussia

**Esposizione solare:** Sud/Sud-Ovest

**Terreni:** molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla

**Vitigno:** Nebbiolo Michet e Nebbiolo Lampia

**Area di produzione:** Monforte d'Alba

**Vendemmia:** manuale con selezione dell'uva in vigneto.

**Epoca di raccolta:** metà di ottobre.

**Kg di uve per ettaro:** 5.000

**Vinificazione:** in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

**Tempi di fermentazione:** il mosto rimane a contatto delle bucce per 20 giorni con continue follature giornaliere, durante i quali svolge completamente la fermentazione alcolica e alla fine si svina.

**Temperatura di fermentazione:** variabili con punte massime di 32° C.

**Affinamento in cantina:** il vino nuovo trascorre da 3 a 5 mesi nelle vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica, viene travasato più volte prima di essere messo in botti grandi di rovere francese (45/50hl) dove invecchia per 48 mesi.

**Affinamento in bottiglia:** 12 mesi.

**Bottiglie prodotte:** n. 7.000 da 0.75 L, 500 magnum da 1.5 L, 40 magnum da 3 L, 10 magnum da 5 L.

**Abbinamenti gastronomici:** brasato, stinco, anatra, formaggi a media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 16° - 18°

**Gradazione alcolica:** varia da 14 a 15% Alc/Vol a seconda dell'annata.

*Colore granata brillante con lievi note aranciate; olfatto ricco, complesso, note floreali esaltate da un legno tradizionalmente nuovo. Gusto ricco, dolce, spesso, tannico, ruvido, e potente.*