

BAROLO "BUSSIA" D.O.C.G.



Vitigno

Nebbiolo, varietà Lampia e Michet.

Esposizione

Est 280 metri s.l.m.- loc. Bussia.

Sud-Est 300 metri s.l.m. - loc. Bussia.

Terreno

Marne calcareo - argillose con sabbia al 25%.

Resa per ettaro

60 q.li.

Vendemmia

Manuale, con selezione dell' uva in vigna e in cantina.

Epoca di raccolta

Tra il 10 ed il 25 del mese di ottobre.

Vinificazione

Fermentazione con macerazione delle bucce per 6 giorni, alla temperatura massima di 32°.

Affinamento

Il 50% del prodotto viene immesso in barriques nuove di rovere francese ove rimane per 12 mesi.

Il restante 50% in barriques di un anno anch'esso per 12 mesi. All'inizio del secondo anno il vino viene assemblato e completa l'affinamento in botti di rovere francese da 16 hl., ove rimane per altri 12 mesi.

Prima dell'imbottigliamento il vino riposa in acciaio per circa 3 mesi.

Imbottigliamento

Nel giugno precedente l'anno di commercializzazione.

Dati analitici

Grado alcolico: 13,5/14% vol.

Acidità totale: 5,60/6,00 g/l.

Estratto secco netto: 27/30 g/l.

Anidride solforosa totale: 80/90 mg/l.

Wine maker: Roberto Gerbino.

