

# BAROLO DOCG BUSSIA RISERVA



**CLASSIFICAZIONE:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**VITIGNO:** Nebbiolo 100 %

**TERRENO:** elveziano, calcareo con arenaria

**VIGNETI:** località Bussia di Monforte d'Alba

**ALTITUDINE:** 400 mt s.l.m.

**ANNO DI IMPIANTO:** 1990

**RESA PER ETTARO:** 50/60 quintali

**VINIFICAZIONE:** si vendemmia verso metà/fine ottobre. Il mosto fermenta sulle vinacce per un tempo che varia dai 10 ai 15 giorni ad una temperatura controllata che non supera i 30° C. Si effettuano almeno 4 / 6 rimontaggi giornalieri.

**AFFINAMENTO:** a fine fermentazione il vino viene trasferito in serbatoi di acciaio per la decantazione e lo sfecchiamento che avviene mediante frequenti travasi. Viene poi trasferito in grandi botti di Rovere di Slavonia dove rimane, come da disciplinare, 36 mesi. A fine invecchiamento in legno viene trasferito in una vasca di acciaio per alcuni mesi dopodiché sarà imbottigliato col caldo, solitamente nell' estate precedente la messa in commercio.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14/14,5% vol.

**COLORE:** rosso rubino con riflessi granati.

**PROFUMO:** intenso e profondo, con evidenti sentori di sottobosco, di spezie dolci, di tabacco e di cacao. Con l'invecchiamento emergono note di tartufo bianco e goudron.

**GUSTO:** Asciutto, potente, vellutato, giustamente tannico. Fa della persistenza gustativa e dello spiccato retrogusto avvolgente e caldo le sue principali peculiarità.

**ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:** selvaggina, formaggi stagionati e cioccolato fondente. Possiamo anche definirlo

vino da meditazione da degustare, perché no, con un buon sigaro!