

## BAROLO BUSSIA

<b>Età media:</b>	5 /13 anni.
<b>Densità d'impianto:</b>	oltre 5000 piante/ha. .
<b>Quota altimetrica:</b>	300/350 m. slm.
<b>Esposizione:</b>	Sud. Sud-ovest
<b>Terreno:</b>	marnoso, bianco tufaceo.
<b>Vinificazione:</b>	Come per gli altri vini la fermentazione avviene con l'uso esclusivamente di lieviti indigeni. La macerazione è di circa 10 giorni a temperatura controllata tra i 25 e i 30° C
<b>Maturazione:</b>	in botti di rovere da 25 – 30 Hl per 30 mesi.
<b>Affinamento:</b>	in bottiglia per 6 mesi in cantina a temperatura controllata di 15° C.
<b>Colore:</b>	rosso rubino quasi granato
<b>Profumo:</b>	floreale, ricco, ampio e continuo
<b>Sapore:</b>	armonico, maturo, profondo e piacevolmente tannico adatto ad un consumo fin da giovane.
<b>Temperatura di conservazione:</b>	dai 13° ai 15° C.
<b>Temperatura di servizio:</b>	16° C.
<b>Abbinamenti:</b>	arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati
<b>Vendemmia:</b>	2009
<b>Bottiglie prodotte:</b>	9.440 circa.
<b>Premi:</b>	2005 90 punti wine enthusiasts 2005 3 stars decanter 2006 3 stars decanter 2007 93 punti wine spectator

