



Barolo

Bussia Soprana Vigna Mondoca

Vitigno

Nebbiolo 100%

Vigneto

Comune: Monforte d'Alba, Foglio n. 2, Particelle 178-407-406
Proprietà: altitudine 380 m s.l.m., esposizione a Sud-Ovest, sesto d'impianto 2,70x0,90m, densità 4500 ceppi/ha, allevamento a Guyot a controspalliera.

Età: 35 anni

Ettari: ha 1.13 Resa/ha: 60 q/ha

Epoca di raccolta

Prima decade di ottobre

Produzione

3500 bottiglie

Vinificazione

Grande importanza alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto che in cantina, diraspa-pigiatura, fermentazione e macerazione in acciaio inox per 30 giorni a temperatura controllata 28-29° C. Segue la fermentazione malolattica in dicembre.

Affinamento

Affinamento in botti di rovere austriaco da 30 Hl per una durata di 30 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia in cantina per una durata variabile di 1-2 anni, a seconda delle annate.

Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di un anno.

Caratteristiche organolettiche

E' un vino di suadanza ed eleganza olfattiva, con richiami di piccoli frutti e note balsamiche mediterranee che, con l'invecchiamento, richiamano il goudron. Bocca di grande equilibrio, con trama tannica fine e potente, chiusura lunga e complessa.

