



ODDERO

BAROLO DOCG BUSSIA VIGNA MONDOCA RISERVA

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 contropalliera.

Età: 35 anni

Ettari: ha 1.13 Resa/ha: 65 q/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre

PRODUZIONE

3500 bottiglie

VINIFICAZIONE

Grande cura nella coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve in vigneto ed in cantina con nastro scorrevole, diraspatura e pigiatura molto soffice, fermentazione e macerazione per 30 giorni circa a temperatura controllata di 28- 29° C. Segue la fermentazione malolattica a dicembre.

AFFINAMENTO

Affinamento in botti di rovere da 30 Hl per una durata di 36 mesi circa, poi affinamento in bottiglia. Nelle migliori annate il Bussia Vigna Mondoca è Riserva, con un tempo di permanenza complessivo nella nostra cantina di 5 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È un vino di suadanza ed eleganza olfattiva, con richiami di piccoli frutti, note balsamiche naturali, di macchia mediterranea, di rosa secca, che con l'affinamento richiamano il goudron. Bocca di grande equilibrio, con trama tannica fine e potente, chiusura lunga e complessa.

