



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



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da uve Nebbiolo 100%. Varietà Lampia e Michet

Colore compatto di un granato profondo.

Un naso nobile di mora, ciliegia e cannella, piccola frutta in macerazione e spezie.

Bocca splendida, viva, larga ed elegante. Tannino maestoso e scalpitante, freschezza definita, profondità superba. Legno ben dosato che lascia eleganza e finezza.

Secondi importanti per accompagnare la sua forza. Anatra o piccione, fassone o chianina, poche salse e cotture ridotte.

Temperatura di servizio : 18 °C

### VITIGNI E VINIFICAZIONI

**Vigneti:** loc. Bussia, Monforte, 280/300 metri s.l.m. esposizione est e sud-est

**Terreni:** marne calcareo-argillose con sabbia al 25%

**Resa per ettaro:** 60 q.li

**Vendemmia:** manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina

**Vinificazione:** Fermentazione con macerazione delle bucce per 10 giorni, alla temperatura massima di 30 °C

**Affinamento:** 50% in barriques nuove di rovere francese e 50% in barriques di un anno per 12 mesi. All'inizio del secondo anno il vino viene assemblato e completa l'affinamento in botti di rovere francese da 16 hl per altri 18 mesi

**MONTI**

Loc. San Sebastiano, 39 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Italia  
Tel: +39.0173.78391 - E-Mail: wine@paolomonti.com - www.paolomonti.com