



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



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da uve Nebbiolo 100%. Varietà Lampia e Michet

Uno sguardo puro, di un rosso granato lucente.

Olfatto concentrato su frutta matura fusa a note erbacee e speziate, profumi definiti, di rara nobiltà.

L'assaggio è disteso, saldo, indistruttibile, carico di struttura. Tannino setoso e ben presente e persistenza chilometrica.

Chiede carni importanti a cottura perfetta. Con la Fassona non si sbaglia, oppure, per una serata memorabile, Kobe o Limousine.

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: 55 q.li

Vendemmia: manuale; selezione dell'uva in vigna e in cantina

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a freddo per 48 ore a 15 °C. Fermentazione con macerazione delle bucce per 12 giorni, alla temperatura massima di 27 °C

Affinamento: per 24 mesi in barriques nuove di rovere francese a grana molto fine (stagionato all'aria aperta per 3 anni). Completa l'affinamento in botti di rovere francese da 16 hl per almeno 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