

Barolo DOCG Bussia

Questo vino nasce a Bussia in Monforte d'Alba, dove la particolare componente minerale del terroir che si trova in questa zona dona al vino grande struttura e colore intenso, tannini netti ed avvolgenti con un lungo e consistente retrogusto.

Al profumo si percepiscono sentori di frutti rossi come il lampone ed il melograno molto maturo, che ben si amalgamano con note speziate e balsamiche.

Un vino che si presta ad una lunga tenuta in bottiglia, fino a 25-30 anni ed oltre nelle migliori annate.

La produzione annua è di poche migliaia di bottiglie.

I vitigni

Varietà: Nebbiolo

Portainnesto: 420 A

Densità: 4800 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I vigneti

Zona: Comune di Monforte d'Alba (Cuneo)

Bussia, 300-350 m.

Terreno: Marnoso-calcareo

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Area vitata: 5,93 Ha

Anno di impianto: 1980/1998

La vinificazione

In vinificatori di acciaio e cemento, con controllo della temperatura di fermentazione (30°C-32°C circa), con macerazione post fermentazione, e svinatura dopo 22-25 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Un lungo periodo di maturazione in botti di rovere di grandi dimensioni, quindi un riposo in bottiglia ne completano l'affinamento.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc

12063 Dogliani (CN) Italia

Tel. +39 0173 70191

www.poderieinaudi.com