

## BAROLO DOCG BUSSIA



### **Zona e Comune di produzione:**

Monforte d'Alba - Sottozona Bussia

**Uve:** 100% Nebbiolo

**Superficie vigneto:** 5 ettari

**Esposizione:** Sud - Sud/Ovest

**Altimetria:** zona collinare a 300 metri s.l.m. ca.

**Tipo terreno:** Elveziano con sedimenti argillosi e calcarei, ricco di ferro.

**Età media delle viti:** 30 anni

**Resa per ettaro uva:** 70 quintali

**Epoca della vendemmia:** primi quindici giorni di ottobre.

**Vinificazione:** metodo tradizionale a lunga macerazione: fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti per 30 giorni circa in vasche di acciaio inox.

**Invecchiamento:** 6 mesi in tini di acciaio inox 30 mesi in botti di rovere di Slavonia di grande capacità (35-50 hl) - successivo affinamento in bottiglia.

**Produzione:** 30.000 bottiglie anno

**Note degustative:** colore rosso granato intenso. Profumo fine e gradevole ma allo stesso tempo intenso con sentori di rosa e liquirizia, speziato. Gusto asciutto, caldo, di corpo pieno e armonico - marcata tannicità con un persistente retrogusto. Vino particolarmente adatto all'invecchiamento.

**Gastronomia:** il Barolo Bussia, per le sue caratteristiche di struttura e corposità si accompagna bene a piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati tipici della cucina locale, come sono moltissimi gli abbinamenti con piatti ricchi della cucina internazionale. Temperatura di servizio 17°-18°C.

**Gradazione alcolica:** 13,5/14,00% Vol ca

**Acidità totale:** da 5,2 a 5,6 g/L ca

### **Location:**

Village of Monforte d'Alba - Bussia zone

**Grape Variety:** 100% Nebbiolo

**Vineyard Area:** 5 Hectares

**Exposure:** South - Southwest

**Altitude:** Hilly zone at about 300 Meters a.s.l

**Soil:** Elveziano with clayey and calcareous sediments, rich in iron.

**Average age of the vines:** 30 years

**Grape yield per hectare:** 70 quintals

**Harvest:** In the first fifteen days of October.

**Vinification:** Traditional method of long maceration: natural fermentation without added yeasts for 30 days in stainless steel tanks.

**Aging:** 6 months in stainless steel tanks, 30 months in large capacity Slavonian oak casks (35-50 hl) and a successive maturation in the bottle.

**Production:** 30,000 bottles a year

**Tasting Notes:** The color is deep garnet red and the bouquet is fine and pleasing, with intense scents of spiced rose and licorice. The flavor is dry, warm, full bodied and balanced with pronounced tannins and a persistent aftertaste. A wine particularly adapted for aging.

**Gastronomy:** The Barolo Bussia, with its structure and body characteristics, pairs well with dishes of meat, game and aged cheeses, typical dishes of the local cuisine, as well as with many rich international dishes. The recommended serving temperature is 17-18 degrees.

**Alcohol level:** Approx. 13.5-14% Vol

**Total Acidity:** Approx. 5.2 - 5.6 g/L

GIACOMO FENOCCHIO  
GIACOMO FENOCCHIO

