

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



Rebsorte

Nebbiolo, Sorte Lampia und Michet.

Ausrichtung

Ost 280 Meter ü. M. - Bussia.
Südost 300 Meter ü. M. - Bussia

Boden

kalkhaltiger Mergel, lehmig mit Sand 25%.

Ertrag pro Hektar

6.000 kg.

Ernte

manuell, mit Auslese der Trauben im Weinberg und im Weinkeller.

Erntezeitpunkt

zwischen dem 10. und 25. Oktober

Weinbereitung

Maischegärung auf den Traubenschalen für 6 Tage bei einer maximalen Temperatur von 32 °C

Reifung

50% des Produktes wird in neuen Barriques aus französischer Eiche für 12 Monate gereift.

Die verbleibenden 50% lagern ebenfalls für 12 Monate in ein Jahr alten Barriques. Zu Beginn des zweiten Jahres wird der Wein verschnitten und komplettiert den Verfeinerungsprozess im 16-Hektoliter-Fässern aus französischer Eiche, in denen er für weitere 12 Monate verbleibt. Vor der Abfüllung ruht der Wein für zirka 3 Monate im Stahl

BAbfüllung

im Juni, ein Jahr, bevor er in den Handel kommt.

Analytische Daten

Alkoholgehalt: 13,5/14 Vol.-%
Gesamtsäure: 5,60/6,00 g/l
Netto-Trockenextrakt: 27/30 g/l
Gesamtschwefelgehalt: 80/90 mg/l

Wine maker: Roberto Gerbino.

