



**BUSSIA SOPRANA**

**BARBARESCO DOCG 2015**

Vitigno:	Nebbiolo 100%
Terreno:	Sabbioso
Sistema di allevamento:	Guyot
Eta' media delle viti:	20 anni
Gradazione alcolica:	14°
Epoca di vendemmia:	Fine settembre
Materiale di fermentazione:	Vasche inox
Temperatura di fermentazione:	28°/32°
Macerazione:	10/12 giorni circa
Lieviti impiegati:	Selezionati
Invecchiamento:	Botti da 30 quintali per 24 mesi

Azienda Agricola **Bussia Soprana** s.s.a. Località Bussia, 88/a – Monforte d'Alba (CN)

Tel. e Fax 039.305182

Partita iva e Cod. Fiscale 02539520045

[www.bussiasoprana.it](http://www.bussiasoprana.it) [bussiasoprana@virgilio.it](mailto:bussiasoprana@virgilio.it)