

# BAROLO DOCG BUSSIA *CORSINI* 2020

PODERE  
RUGGERI  
CORSINI

GENERE: VINO ROSSO FERMO  
AREA: BAROLO LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)  
VARIETA': 100% NEBBIOLO  
Vino ottenuto da uve *Nebbiolo* della nostra azienda.

Alcool: 14.45 % by vol.  
Acidità totale: 5.35 grammi per litro  
Estratto non riduttore: 27.4 grammi per litro  
Anidride solforosa totale: 67 mg/L

## CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba  
ALTITUDINE: circa 420/450 metri  
ESPOSIZIONE: Sud - Ovest  
TERRENO: Elveziano - calcareo argilloso  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP  
DENSITA': 4500 piante/ettaro  
ETA' DEL VIGNETO: 39 - 59 anni  
VENDEMMIA MANUALE

## 2020 PRODUZIONE:

629 bottiglie 0.375 L  
5838 bottiglie 0.75 L  
107 magnum 1.5 L  
20 bottiglie 3 L

## ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una raccolta manuale in cassette con rimozione immediata del raspo, seguita da quattro rimontaggi al giorno per la prima settimana e due rimontaggi al giorno durante la seconda settimana. La macerazione dura 15-18 giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare in un mix di barrique francesi nuove e di ripassaggio, e in botti di rovere di Slavonia per 30 mesi. Imbottigliato nel Agosto 2023. Affinato in bottiglia 6 mesi prima della commercializzazione.

## NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino medio-profondo, con sfumature dal granato all'arancione. Un'esaltante ondata di freschezza al naso, seguita immediatamente da elementi più ampi di carattere che possono includere ciliegie candite, ciliegie amare, prugne, fragole e lamponi. Ttoni più scuri di cioccolato, nocciole e liquirizia, con erbe, cannella e vaniglia.

## ABBINAMENTI

Il Barolo Bussia *Corsini* DOCG è un vino adatto all'invecchiamento (quindici o più anni). Servito ad una temperatura di diciotto gradi e si abbina in modo ideale con la carne (selvaggina come il cinghiale) e con piatti dal sapore intenso a base di formaggi stagionati e piccanti.