

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

Alcool: 14.38 % by vol.
Acidità totale: 5.47 grammi per litro
Estratto non riduttore: 27.2 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 110 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: 40 - 60 anni
VENDEMMIA MANUALE

2021 PRODUZIONE:

600 bottiglie 0.375 L
5342 bottiglie 0.75 L
120 magnum 1.5 L
20 bottiglie 3 L
4 bottiglie 5 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 Luglio 2024. 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.