

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

Alcool: 14.50 % by vol.
Acidità totale: 5.36 grammi per litro
Estratto non riduttore: 27.3 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 126 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: 36 - 56 anni
VENDEMMIA MANUALE

2017 PRODUZIONE:

6778 bottiglie 0.75 L
798 bottiglie 0.375 L
182 magnum 1.5 L
34 magnum 3 L
11 magnum 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, di 1 e 2 anni e in botti di rovere di Slavonia per 30 mesi. Imbottigliato nel Agosto 2020. 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.