

# BAROLO DOCG BUSSIA *RISERVA* 2018

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: 14.34 % by vol.

Acidità totale: 5.61 grammi per litro

Estratto non riduttore: 29.8 grammi per litro

Anidride solforosa totale: 78 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: 56 anni

VENDEMMIA MANUALE

## 2018 PRODUZIONE:

992 bottiglie 0.75 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 20-25 giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare in tonneaux di ripassaggio.

Imbottigliato nel Luglio 2022. Affinato in bottiglia 24 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. Toni più scuri di cioccolato, nocciole e liquirizia, con erbe, cannella e vaniglia.

## ABBINAMENTI

Il Barolo DOCG Bussia *Riserva* 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 e formaggi stagionati.