

BAROLO BUSSIA GOLD LABEL



TIPOLOGIA: Rosso da invecchiamento con affinamento in botte.

VITIGNO: 100% Uve Nebbiolo

DESCRIZIONE GENERALE: Dall'uva del nostro migliore vigneto nel comune di Monforte d'Alba, nel crù Bussia, nasce l'omonimo Barolo. Un vino protagonista, sin dal suo ingresso nella linea "La Fenice", per la sua raffinatezza, l'armonia dei sapori e la corposità al palato. Il fascino classico del Barolo, già nell'Ottocento "vino-ambasciatore" del Regno dei Savoia, trova nel nostro Bussia la sua massima espressione, unitamente a quel sentore di liquirizia, spezie e tartufo, tipico delle zone di Monforte, che gli conferiscono una caratteristica nota selvatica.

NOTE ORGANOLETTICHE: Dal colore rosso granato intenso, si apre all'olfatto con freschi accenti di profumi balsamici, per poi scivolare in fragranze più dolci di rosa e liquirizia e completare il gioco dei contrasti con toni olfattivi intensi di ciliegie, prugne mature e sottobosco. Al palato si presenta equilibrato, corposo, avvolgente e con largo retrogusto, manifestando tutta la propria vivacità e carattere.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte manualmente verso la fine del mese di ottobre. La vinificazione segue scrupolosamente i criteri della tradizione e del disciplinare del Barolo. La fermentazione dura circa 15 giorni, a una temperatura controllata di 27°C. Per permettere al vino di arricchirsi del tannino e degli estratti necessari per formare la sua struttura nobile e longeva, in primavera viene posto in grandi botti di legno di rovere, dove si affina per tre anni in botti da 1000 litri. Successivamente, in base alle annate, si decide se debba rimanere a riposo per altri 12 mesi, oppure sia pronto per l'imbottigliamento. Termina il suo affinamento in bottiglia per circa 6 mesi, prima di essere messo in commercio.

ESAME ORGANOLETTICO

GRADO ALCOLICO: 14,50% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese

TAPPO: Sughero 26 x 45

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice abbastanza ampio a tulipano

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: 10 anni e oltre

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: La lunga persistenza lo rende ottimo per gli accostamenti a piatti di carne rossa della grande cucina nazionale e internazionale, selvaggina, cacciagione, brasati, piatti tartufati, risotti, formaggi dal sapore forte e intenso.

