



ALBERTO BALLARIN

Barolo Bussia D.O.C.G.

Uve: 100% Nebbiolo

Vigneto di provenienza: Bussia di Monforte d'Alba

Sesto d'impianto: 2,30 x 0,90 m

Altitudine: 280 metri slm

Esposizione: sud

Forma di allevamento: guyot

Età delle viti: 30-40 anni

Resa per ettaro: 55 quintali di uva per ettaro

Terreno: argilloso – calcareo

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: fermentazione in vasche termoregolate di acciaio inox

Affinamento: 26 mesi in barriques da 225 lt di rovere francese

Esame organolettico: colore rosso granato con riflessi aranciati. Profumo ricco, elegante, con note floreali di rosa e di viola accompagnate da lievi sentori di spezie dolci. In bocca è persistente, ricco. Da invecchiamento.

