

BAROLO BUSSIA

Dichth. Beplant.	over 5000 ranken/ha.
Altitude:	300/350 m. bzn.
Gem. ouderd:	5 /13 jaren.
Positie:	Zuid- tot Zuid-West
Bodem:	Fijne korrelige klei, witte tufsteen.
Vinificatie:	Zoals bij de andere wijnen worden alleen wilde gisten gebruikt bij de fermentatie. De maceratie op de pel duurt een 10tal dagen, bij een gecontroleerde temp. tussen 25 en 30° C.
Rijping:	In eiken casks van 25-30 Hl voor 30 maanden.
Veroudering:	in de fles voor 6 maanden, bij een gecontroleerde temperatuur van 15° C in de wijnkelder.
Kleur:	Robijn, bijna granaatrood.
Neus:	Floraal, rijk vol uitdrukking en lang.
Smaak:	Goed gebalanceerd en rijp, diep en mooie tannins; kan al jong gedronken worden.
Opslag temperatuur:	tussen 13° en 15° C.
Drinken bij temperatuur:	16° C.
Eten:	Geroosterd rood vlees, wild, schotels verrijkt met truffel en rijpe kazen.
Oogst:	2009
Aantal flessen:	ongeveer 9.440
Awards:	2005 90 punten wine enthousiast 2005 3 stars decanter 2006 3 stars decanter 2007 93 punten wine spectator` 2 glazen Gamberro Rosso 2008 93 punten Wine Spectator 2009 94 punten Wine Spectator

