



Denominazione: Barolo D.O.C.G. RISERVA

Bussia Munie. Esposizione solare: Sud, Sud – Ovest.

molto acclivi, plastici, di difficile Terreni:

> lavorazione e ricchi di argilla. Nebbiolo – Michet e Lampia.

Vitigno: Area di produzione: Monforte d'Alba.

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in

vianeto. Epoca di raccolta: fine di ottobre.

Kg di uve per ettaro: 5.000

Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce

in vasche di acciaio inox.

il mosto rimane a contatto delle bucce Tempi di fermentazione:

> per 20 giorni con continue follature giornaliere, durante i quali svolge completamente la fermentazione

alcolica e alla fine si svina.

Temperatura di fermentazione: Affinamento in cantina:

variabili con punte massime di 34-36 °C. il vino nuovo trascorre da 3 a 5 mesi nelle vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica, viene travasato più volte prima di essere messo nelle botti di rovere francese di media capacità (15-25 hl) dove

invecchia per 48 mesi.

Affinamento in bottiglia:

Bottiglie prodotte:

n. 3.800 da 0.75 L, 300 magnum da L.1,5, 40 magnum da L.3,

10 magnum da L.5.

Abbinamenti gastronomici: brasato, stinco, anatra, formaggi

6 mesi.

molto stagionati.

16° - 18°

14.00% Vol.

Gradazione alcolica:

Da bersi:

Colore rosso rubino brillante con lievi note aranciate; olfatto ricco, complesso, note floreali esaltate da un legno tradizionalmente nuovo. Gusto ricco, dolce, spesso, tannico,

ruvido, e potente.

Azienda Agricola Franco Conterno