

ATTILIO GHISOLFI

MONFORTE D'ALBA



Barolo Bussia



Denominazione
Barolo DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo

Zona di Produzione

Monforte d'Alba nella sottozona (Cru)
Bussia

Vigneti

Età media 4/18 anni



Vinificazione

Fermentazione con lieviti indigeni. Mace-
razione a temperatura controllata per cir-
ca 16 giorni



Invecchiamento

30 mesi in botti di rovere da 25-30 HL. 6
mesi in bottiglia



Abbinamenti

Arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi
tartufati e formaggi stagionati



Note sensoriali



Rosso rubino
con sfumatura granata



Floreale, ricco, ampio
e continuo con note di fiori
di ibisco rosso, prugna
e lampone



Avvolgente con forza, armonia
e pienezza. Moderatamente
tannico e adatto ad un consumo
fin da giovane