

ATTILIO GHISOLFI

MONFORTE D'ALBA



Bricco Visette



Denominazione
Barolo Bussia DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo

Zona di Produzione
Monforte d'Alba, zona Visette (Bussia)

Vigneti
Età media 20-40 anni



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
30 mesi il 70% in botti di rovere e il 30% in tonneaux e barriques. 6 mesi in bottiglia



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



Note sensoriali



Rosso rubino
con sfumatura granata



Elegante, intenso e speziato,
con note di frutta rossa come
lamponi, ribes e melograno.
Nelle fasi più giovanili presenta
anche sentori mentolati



Ricco, bilanciato con struttura
mediamente tannica