

# 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. Macezzazione a temperatura controllata per circa 16 giorni



### Invecchiamento

30 mesi in botti di rovere da 25-30 hl



### 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