

# 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



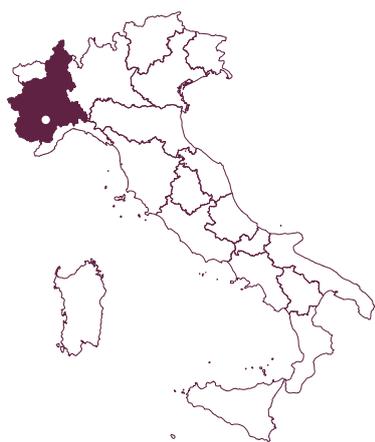
**Vinificazione**  
Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni



**Invecchiamento**  
30 mesi il 70% in botti di rovere e il 30% in tonneaux e barriques



**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