

ATTILIO GHISOLFI



Barolo 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