

ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

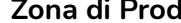


Barolo Bricco Visette



 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