

## Barolo Docg Bussia

Nasce dalla Vigna Bussia in Monforte D'alba, recentemente acquistata e condotta direttamente dall'Azienda per ampliare la gamma di cru di Barolo con caratteristiche specifiche. La particolare componente minerale del terroir di Bussia dona al vino grande struttura e colore intenso, tannini netti ed avvolgenti con un lungo e consistente retrogusto. Al profumo i sentori di frutti rossi come il lampone ed il melograno molto maturo ben si amalgamano con note speziate e balsamiche. Un vino che si presta ad una lunga tenuta in bottiglia, fino a 25-30 anni e oltre nelle migliori annate. La produzione annua è di 8.000 bottiglie.

### *I vigneti*

**Zona:** Comune di Monforte d'Alba (Cuneo)

**Sottozona:** Bussia, 300-350 m.

**Terreno:** marnoso-calcareo

**Esposizione:** Sud/Sud-Ovest

**Area vitata:** 5,93 Ha

**Anno di impianto:** 1980/1998

**Resa media per Ha:** 75 q.li

### *La vinificazione*

In vinificatori d'acciaio, con controllo della temperatura di fermentazione (30°C circa), con macerazione post fermentazione, e svinatura dopo 22-25 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Un lungo periodo di maturazione in botti di rovere di grandi dimensioni, quindi un riposo di circa 12 mesi in bottiglia ne completano l'affinamento.



**Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl**

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc  
12063 Dogliani (Cn) Italia  
Tel. +39 0173 70191  
[www.poderieinaudi.com](http://www.poderieinaudi.com)