

## 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 7.000 bottiglie.

### *I vitigni*

**Varietà:** Nebbiolo

**Portainnesto:** 420 A

**densità:** 4800 viti/Ha

**Sistema di allevamento:** Guyot

### *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

### *La vinificazione*

In vinificatori di acciaio e cemento, con controllo della temperatura di fermentazione (30°C-32°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 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)