

Pianpolvere Soprano®

BUSSIA

Barolo D.O.C.G. Pianpolvere Soprano Bussia

Denominazione: Barolo Riserva D.O.C.G.

Millesimato: si

Zona di provenienza: Bussia Pianpolvere Soprano,
Monforte d'Alba

**Primo anno di produzione da parte
della famiglia Migliorini:** 1999

Tipo di agricoltura: progetto Green Experience

Tipo di Impianto: Guyot 4000 Ceppi per ha

Tipologie uve: 100% Nebbiolo da Barolo

Vinificazione: prima fermentazione con estrazione
polifenolica e antocianica a contatto
con le bucce per circa 21 giorni

Tenore alcool: 14,50%

Affinamento: invecchiamento in legno e primo
affinamento in cemento. Dopo l'imbottigliamento
ulteriore affinamento in vetro.

Durata prevista: 35/40 anni

Tipo di bottiglia: borgognotta scura pesante

Note organolettiche

- **colore:** rosso rubino intenso
- **profumo:** Ricco, bouquet ampio e persistente
- **sapore:** Robusto, ricco e completo, molto armonico e elegante. Sapido suadente e vellutato. Molto bilanciato e di grande equilibrio.

Formati disponibili: 0,75 L / 1,5 L / 3 L



Pianpolvere Soprano

Località Bussia 32 - 12065 Monforte d'Alba (CN) Italy
telefono: (+39) 0173 78421 - fax: (+39) 0173 787161
info@pianpolveresoprano.it