

Pianpolvere Soprano®

BUSSIA

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

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Millesimato: sì

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

Primo anno di produzione da parte

della famiglia Migliorini: 2016

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 14 giorni

Tenore alcool: 14-14,5%

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

Durata prevista: 25/30 anni

Tipo di bottiglia: albeisa

Note organolettiche

- **colore:** rosso rubino intenso
- **profumo:** ricco bouquet floreale e fruttato, note di tabacco,
frutti rossi e spezie
- **sapore:** elegante, rotondo e morbido, armonico e
complesso

Formati disponibili: 0,75 L



Pianpolvere Soprano

Località Bussia 32 - 12065 Monforte d'Alba (CN) Italy telefono:

(+39) 0173 78421 - fax: (+39) 0173 787161

info@pianpolveresoprano.it