

21/5/2014

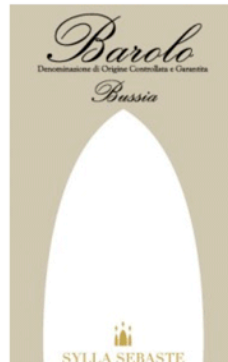
Barolo Bussia Docg | Sylla Sebaste | Produttori di Vino in Barolo (CN)


[Home](#) [Azienda](#) [Visite in cantina](#) [Vini](#) [Shopping online](#) [Contatti](#)

## Barolo Bussia Docg

### Note di degustazione

Vino dal colore rosso granato in cui traspaiono sfumature rubino, che con il passare degli anni tendono verso l'aranciato. Al naso si compone di un bouquet di straordinaria complessità, eleganza ed intensità, di eccezionale ricchezza, armonia e completezza. Dalla fragranza della violetta, della rosa e di altri frutti appena colti, tipica del prodotto dei primi mesi, si passa durante l'evoluzione successiva all'universo delle spezie. Nel sapore si rivela gradevolmente asciutto, pieno, caldo, robusto, austero, ma vellutato, armonico, etereo, con un leggero retrogusto di liquirizia e cuoio. La lunga persistenza lo rende ottimo per gli accostamenti a piatti di carne rossa della grande cucina nazionale e internazionale, selvaggina, cacciagione, brasati e formaggi dal sapore forte e intenso


[Vai al Carrello](#)

### Spedizione Gratuita

Acquista i nostri vini On-Line, la spedizione è gratuita in tutta Italia!

### I nostri vini



#### Barbera d'Asti Docg

Vino prodotto con uve provenienti da un vigneto sito nella zona di Costigliole d...



#### Rosis VTR

Certamente lascia un po' sorpresi che all'interno di una gamma di vini rigorosam...



#### Gavi del comune di Gavi Docg

Vino tranquillo, colore giallo paglierino. Al naso è delicatamente vinoso con ac...



#### Brut La Sylla

Spumante metodo classico prodotto con uve di Erbaluce e Nebbiolo. Colore giallo...



#### Moscato d'Asti Docg

Il moscato è un vino da dessert di colore giallo paglierino con note di frutta b...



#### Syllabo Langhe Rosso Doc

Colore rosso rubino tendente al granato; bouquet elegante e caratteristico, vinos...

### Informazioni di base

**Nome del prodotto:** Barolo Bussia Docg

**Vitigno:** Nebbiolo

**Denominazione:** Barolo Docg

**Classificazione:** DOCG

**Colore:** rosso

**Tipologia:** fermo

**Paese/Regione:** Italia, Piemonte,

**Annata:** 2006

**Alcool svolto:** 14.00

**Affinamento:** in botti di rovere

**Numero di bottiglie prodotte:** 5000

### Vinificazione

**Metodo:** fermentazione naturale in vinificatore d'acciaio

**Temperatura:** 28 °C spontanei non termocondizionato

**Durata:** 15 giorni

**Malolattica:** svolta in acciaio

**Affinamento:** in legno

**Età delle botti:** miste nuove e di secondo passaggio

**Tipo di legno:** rovere

**Tipo di botte:** botte grande

**Livello di tostatura:** medio

**Percentuale di botti nuove:** 30 %

**Tempo in legno:** 36 mesi

**Tempo minimo in bottiglia:** 15 mesi

### Bottle

**Peso della bottiglia vuota:** 600 gr

**Potenziale d'invecchiamento:** 12-15

**Dimensione del turacciolo:** 26 x 50

**Materiale del turacciolo:** sughero  
**Tipo di bottiglia:** bordolese

## Vigna

**% Uva/ Vitigno:** nebbiolo 100%  
**Terreno:** medio impasto  
**Esposizione:** Sud-est  
**Metodo agricolo:**  
**Anno d' impianto:** 2001  
**Data della vendemmia:** verso meta di ottobre  
**Tipo di vendemmia:** manuale in cassette

## Confezionamento

**Numero di bottiglie per scatola:** 6  
**Dimensione della scatola:** 23x17x31



### Nebbiolo d'Alba Docg

Note di degustazione L'idea di produrre questo Nebbiolo nasce dal desiderio di...



### Barbera d'Alba Doc

Note di degustazione  
 Vino dal colore rosso rubino intenso con fragranze fresche,...



### Barolo Bussia Docg

Vino dal colore rosso granato in cui traspaiono sfumature rubino, che con il pas...



### Roero Arneis Docg

Vino armonico e delicato, questo Roero Arneis presenta intense note fruttate e f...

*Roero Arneis*

*Prova da safra 2009 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
 22 a 24/04/2014. (1º dia)*