ACQUISTATO IL .....

Barolo Bussia DOCG "Bricco Visette" 2018 2018

Elegante, intenso e speziato

Barolo Bussia è una denominazione capace di attirare subito l'attenzione di molti appassionati di Langhe e di Nebbiolo. Bussia, infatti, è quasi sinonimo di Barolo di qualità alta. Bottiglie uniche nel loro genere, capaci di donare emozioni forti. In questo caso Attilio Ghisolfi lo propone con uve provenienti da Bricco Visette. "Nome omen", dato che Visette deriva dall'espressione dialettale "vis" e significa piccole viti. Ottenuto da uve Nebbiolo in purezza (ci mancherebbe), i vigneti di partenza hanno un'eta? media tra i 20 e i 40 anni. Ci troviamo a circa 350 metri sul livello del mare, con buone esposizione verso Sud, Sud-Ovest. Dopo la raccolta, le uve vengono portate in cantina per essere trasformate nel giro di poche ore. Si inizia con una fase di macerazione sulle bucce per circa 20 giorni a cui segue la fermentazione alcolica, in questo caso innescata in modo spontaneo con lieviti indigeni. Dopo la svinatura, il vino riposa per il 70% in botti di rovere da 25 e da 45 ettolitri, mentre la parte restante viene messa in tonneaux e barrique. La maturazione in legno dura circa 30 mesi, a cui ne seguono almeno altri 6 in bottiglia. Colore rosso granato scuro, al naso si rivela elegante, intenso e speziato, con note di frutta rossa come lamponi, ribes e melograno. In bocca è particolarmente ricco e ben bilanciato, con una interessante struttura tannica. E' un classico rosso della tradizione langarola che si accompagna bene soprattutto con arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati.

Da 4 generazioni vignaioli per passione. Sul sito di Attilio Ghisolfi si viene accolti da questo benvenuto. Un punto d'onore per il bravo vignaiolo di Monforte d'Alba che giustamente viene messo in bella evidenza fin da subito. Come in ogni storia di aziende di lunga tradizione famigliare, anche per la famiglia Ghisolfi c'è un momento fondamentale. Un punto di svolta. In questo caso si tratta del 1988. Fino ad allora, infatti, l'azienda era sempre stata "a economia mista", basata cioè sulla produzione di frutta e uva da vino, dove quello in bottiglia rappresentava solo una parte marginale. Con l'ingresso in azienda di Gianmarco, però, cambia tutto. Nasce la prima storica etichetta, l'Attilio Ghisolfi, e gradualmente tutti i vini prodotti incominciano a essere commercializzati in bottiglia. Parallelamente i terreni coltivati a frutteto vengono convertiti a vigneto e vengono acquisiti nuovi terreni particolarmente vocati per la coltivazione del Nebbiolo. Gli obiettivi sono ambiziosi e in azienda tutti lavorano per raggiungerli. E gli obiettivi non sono ancora finiti. Nuove sfide, nuove etichette e nuovi vini verranno certamente proposti anche nei prossimi anni.

La Vigna

Terreno	Marnoso bianco tufaceo
Esposizione	Sud
Allevamento	spalliera guyot
Densità imp.	5400

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Affinato in tonneaux 30% e grandi botti di rovere 70%
Sensazioni	Ricco corposo e avvolgente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821