

BAROLO BUSSIA “VIGNA MUNIE” 1998



Información del Viñedo

Zona de producción: Localidad Bussia, Monforte d'Alba (Piamonte, Italia).

Altitud: Entre 250 y 330 metros sobre el nivel del mar.

Suelo: Arenoso, margoso blanco y limoso (aporta elegancia y finura).

Exposición: Sur - Suroeste.

Variedad: 100% Nebbiolo.

Densidad de plantación: 5,500 plantas por hectárea.

Edad de las vides: 15 a 50 años (en 1998).

Vinificación y Envejecimiento

Cosecha: Manual en pequeñas cestas perforadas.

Proceso: Prensado suave seguido de una larga maceración.

Fermentación: Espontánea con levaduras indígenas, sin uso de sulfitos y con control de temperatura.

Crianza: Mínimo 24 meses en pequeñas barricas de roble (botti) en contacto con sus lías.

Afinamiento en botella: Mínimo 6 meses en bodega a 15°C antes de su comercialización.

Recomendaciones de Servicio

Temperatura: 16°C.

Maridaje: Carnes rojas asadas, caza, platos con trufa blanca de Alba y quesos curados.

Estado actual: Es un vino que ha alcanzado su madurez plena; se recomienda decantar con cuidado para eliminar posibles sedimentos y permitir que los aromas se abran tras años en botella.

Parusso