Barolo D.o.c.g.
Bussia

La costante ricerca dell'eccellenza e della massima espressione dell'identità territoriale - ponendo sempre al centro il percorso di valorizzazione delle due grandi docg del territorio (Barolo e Barbaresco) - si traduce con l'arrivo nella famiglia di Dosio Vigneti del Barolo Bussia, uno dei più storici cru di Barolo presenti nel comune di Monforte. Prodotto in quantità molto limitata, il Barolo Bussia di Dosio Vigneti è un vino di grande ampiezza olfattiva con un buon equilibrio e un'ottima struttura data da tannini eleganti e avvolgenti, ma mai invadenti.

Varietà: nebbiolo
Zona di produzione: Monforte
Altitudine: da 240 a 280m slm
Composizione terreno: marne bianco giallastre e argille miste a sabbia finissima con presenza di componente calcarea
Forma di allevamento: Guyot
Vendemmia: manuale, seconda metà di ottobre

Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 50-60 giorni e successiva fermentazione malolattica spontanea;
Affinamento: in legni di Rovere per almeno 18 mesi.

Colore: rosso granata;
Olfatto: sentori di frutti rossi maturi e di fiori essiccati, che evolvono in piacevoli note di sottobosco, speziate e balsamiche sul finale;
Gusto: vino di ottimo corpo e struttura, con tannini eleganti ed avvolgenti.

Temperatura: 16-18°C
Abbinamenti consigliati: petto d'anatra al forno, scamone con funghi, brasato fino a formaggi stagionati a pasta dura.
Vino che si apprezza nei suoi primi anni ma che presenta anche eccezionali capacità di invecchiamento.

DOSIO