# Barolo Bussia

ROSSO VECCHIE VIGNE

## INFO

**Annate:** 2017, 2018
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Italia
**Regione:** Piemonte
**Vitigno:** Nebbiolo
**Età media del vigneto:** 70 anni
**Produzione media per ha:** 40 hl
**Vinificazione e affinamento:** Diraspapigiatura, fermentazione in tini di acciaio inox da 25hl e macerazione sulle bucce di 20-25 giorni. Affinamento in tonneaux usati di rovere per 36 mesi.
**Solforosa totale:** 30 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 5.000

## PRODUTTORE

**CARLO VIGLIONE E FIGLI**
Giulio Viglione

## PERCHÉ

Il Barolo Bussia di Carlo Viglione e Figli è un vino rosso importante, dal sorso corposo e dal tannino persistente. Un vino elegante che racconta nel calice delle fatiche contadine della Langa.

## QUANDO

Quando l'amico cacciatore vi viene a trovare per un caffè che si trasforma presto in uno spuntino, tirate fuori il salame di cinghiale che avete stagionato con il bottino che vi ha portato dall'ultima battuta di caccia. Per ringraziarlo dei numerosi regali che vi ha portato nel corso degli anni aprite una bottiglia di Barolo Bussia di Carlo Viglione, in campagna si sà, i gesti valgono più di mille parole.


Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it