Barolo Bussia Riserva

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 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 botte da 50 hl e macerazione sulle bucce di 20-25 giorni. Affinamento nello stesso contenitore per 48 mesi. Nessuna chiarifica e filtrazione.
Solforosa totale: 70 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.400

PRODUTTORE

CARLO VIGLIONE E FIGLI

Giulio Viglione

PERCHÉ

Il Barolo Bussia Riserva di Carlo Viglione e Figli è un vino rosso elegante e persistente. Dal sorso pieno e il tannino pronunicato. Un fuoriclasse della zona che racconta fedelmente il territorio della Langa.

QUANDO

Quando un vecchio amico vi invita a casa, portate con voi un buon salame artigianale e una bottiglia di Barolo Bussia Riserva. Le amicizie di lunga data vanno onorate, e una bottiglia del Barolo fuoriclasse di Giulio Viglione è sicuramente il modo migliore per farlo!

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