

PODERE
RUGGERI
CORSINI

BAROLO BUSSIA

DOCG

Ce Barolo, cultivé dans la sous région la plus prestigieuse de la dénomination Barolo, Bussia, récolte en 2021, un des meilleurs millésimes de 2 dernières décennies, est en tout effet un Barolo historique, destiné à être aimé et collectionné par les caves à vins les plus exclusives du monde. Produit en quantité limitées (2,200 bouteilles en 2021) mérite sans doute le titre de 'vin des rois et le roi des vins'!

CRU: Bussia – Monforte d'Alba **SURFACE:** 1 Hectare

ALTITUDE: 450 Mt.; exposition Sud-Ouest; en pente 45%

TERRAIN: Calcaire **DENSITÉ:** 4500 plantes/hectare

AGE DE LA VIGNE: 40-60 ans

RÉCOLTE: manuelle

VINIFICATION & ELEVAGE

La vinification débute après des vendanges manuelles en caisses avec égrappage immédiat, suivies de trois remontages par jour la première semaine et de deux remontages par jour la semaine suivante. La macération dure 15 à 18 jours. Après soutirage, décantation et fermentation malolactique, le vin est élevé pendant 30 mois dans des fûts de chêne de Slavonie. Mise en bouteille en juillet 2024. Vieillessement supplémentaire en bouteille de 6 mois avant la commercialization.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis moyennement profonde, aux reflets orangés. Au nez, une fraîcheur exaltante précède immédiatement des notes chaleureuses et amples de cerises confites, de cerises amères, de prunes, de fraises et de framboises. On y perçoit également des arômes plus sombres de chocolat, de noisettes et de réglisse, ainsi que des notes d'herbes, de cannelle et de vanille.



VINO VIVO
la vie des vins italiens

0025 – Prix Reg: \$97

Prix CDV **\$95**

Arrivée prévue: mars

Rouge Piemonte

Cépage: Nebbiolo

Alcool: 14.50%

Acidité Totale: 5.47 gr.-Lit

Extrait Sec: 27.2 gr.- Lit

Sucres Résiduels : 0,33 gr.-lit