

PODERE
RUGGERI
CORSINI

BAROLO BUSSIA

Riserva DOCG

Ce Barolo, cultivé dans la sous région la plus prestigieuse de la dénomination Barolo, Bussia, récolte en 2018, un des meilleurs millésimes du dernier décennie, est en tout effet un Barolo historique, destiné à être aimé et collectionné par les caves à vins les plus exclusives du monde. La Riserva 2018 produite en quantité limitées (seulement 900 bouteilles), 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: 65 ans RÉCOLTE: manuelle

VINIFICATIO ET 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 de 15 à 18 jours. Après soutirage, décantation et fermentation malolactique, le vin est élevé pour 48 mois en vieux tonneaux français suivi par 24 mois de vieillissement en bouteille.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis moyennement profonde, aux reflets orangés. Au nez, une fraîcheur exaltante s'ouvre sur des notes plus chaleureuses et complexes, évoquant la cerise confite, la griotte, la prune, la fraise et la framboise. On perçoit également des arômes plus sombres de chocolat, de noisette et de réglisse, ainsi que des notes d'herbes, de cannelle et de vanille.

Cépage: Nebbiolo

Alcool: 14.50%

Acidité Totale: 5.60 gr.-Lit

Extrait Sec: 29.8 gr.- Lit

Sucres Résiduels : ZERO

0026 – Prix Reg: \$162

Prix CDV \$156

Arrivée prévue: mars

Rouge Piemonte



VINO VIVO
la vie des vins italiens