



ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Bussia 2018

2018

## Un Barolo godibile fin da giovane



*Svinando*

I veri appassionati di Barolo non cercano un semplice vino. Cercano le piccole sfumature che un territorio unico come quello delle Langhe donano al vino finito. E per questo in Barolo è stato condotto un lungo studio di zonazione del territorio che ha portato all'individuazione di piccole parcelle di vigneti, letteralmente dei cru, in grado di dare al vino quel punto in più. Tra i cru più conosciuti, e amati, di Barolo c'è senza dubbio Bussia, nel comune di Monforte d'Alba. Da questo piccolo angolo di Paradiso, provengono le uve usate da Ghisolfi per questo eccellente Barolo. Maturato in botti di rovere da 25 o 30 ettolitri per circa 30 mesi, questo nobile rosso ha un colore rubino, quasi granato. Al naso rivela un profumo fine e floreale. Ricco e ampio, con note di ibisco rosso, prugna e lampone. In bocca, invece, si scopre un vino estremamente armonico ed elegante. Moderatamente tannico, è un Barolo che può essere estremamente godibile fin da giovane, anche se non ha nessuna fretta di lasciare la cantina. Correttamente conservato, infatti, continuerà a evolvere, e certamente a migliorare, ancora per molti anni a venire.

Da 4 generazioni vignaioli per passione. Sul sito di Attilio Ghisolfi si viene accolti da questo benvenuto. Un punto d'onore per il bravo vignaiolo di Monforte d'Alba che giustamente viene messo in bella evidenza fin da subito. Come in ogni storia di aziende di lunga tradizione familiare, anche per la famiglia Ghisolfi c'è un momento fondamentale. Un punto di svolta. In questo caso si tratta del 1988. Fino ad allora, infatti, l'azienda era sempre stata "a economia mista", basata cioè sulla produzione di frutta e uva da vino, dove quello in bottiglia rappresentava solo una parte marginale. Con l'ingresso in azienda di Gianmarco, però, cambia tutto. Nasce la prima storica etichetta, l'Attilio Ghisolfi, e gradualmente tutti i vini prodotti incominciano a essere commercializzati in bottiglia. Parallelamente i terreni coltivati a frutteto vengono convertiti a vigneto e vengono acquisiti nuovi terreni particolarmente vocati per la coltivazione del Nebbiolo. Gli obiettivi sono ambiziosi e in azienda tutti lavorano per raggiungerli. E gli obiettivi non sono ancora finiti. Nuove sfide, nuove etichette e nuovi vini verranno certamente proposti anche nei prossimi anni.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	marnoso, bianco tufaceo, a tratti sabbioso
<b>Esposizione</b>	Nord Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	100 Nebbiolo
<b>Gradazione</b>	14% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	da invecchiamento
<b>Abbinamento</b>	Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	Come per gli altri vini la fermentazione avviene con l'uso esclusivamente di lieviti indigeni. La macerazione è di circa 16 giorni a temperatura controllata tra i 25° e i 30° C.
<b>Sensazioni</b>	Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte dai vigneti di più recente impianto nel comune di Monforte d'Alba nella sottozona (Cru) Bussia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.