

## Barolo D.O.C.G. Bussia 2013

Vitigno: nebbiolo 100%

Anno impianto: 1993 - 1999

Ettari: 3,34

Resa massima per ettaro: 80 quintali

Tipo di suolo: le porzioni di collina, posizionate più a valle, con esposizione che va da sud a ovest, vengono destinate alla produzione di un barolo classico. Qui il suolo è di medio impasto, ricco di carbonati con una dotazione di elementi nutritivi equilibrata. La componente sabbiosa lascia maggior spazio all'argilla, ricca di calcio e potassio. La fertilità di queste vigne è mediamente contenuta e l'alternanza di zone magre e più fertili garantisce una maturazione diversificata che riesce comunque ad assicurare maggiore ampiezza organolettica

Esposizione: sud - ovest

Affinamento: 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 5000L e poi in bottiglia

Profilo organolettico: classico e invitante, speziato. Il colore rosso rubino tenue tipico del nebbiolo. Eccellente armonicità di gusti e tannini, setoso e persistente, i sentori di rosa lo rendono inconfondibile

Abbinamento: carni di selvaggina, arrosti, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18° C

---

Azienda Agricola Costa di Bussia - Tenuta Arnulfo s.s.  
Località Bussia, 26  
12065 Monforte d'Alba (CN)  
Tel. +39 0173 731136  
info@costadibussia.com

[www.costadibussia.com](http://www.costadibussia.com)

---



## Barolo D.O.C.G. Bussia 2013

Grape variety: 100% Nebbiolo

Year planted: 1993 - 1999

Hectares: 3.34

Maximum yield per hectare: 80 quintals

Type of soil: the lower slopes of the hill, oriented towards the south and west, are destined for the production of a classic Barolo. Here the soil is medium-textured, rich in carbonates with a good balance of nutrients. The sandy component is exceeded by the clay, which is rich in calcium and potassium. The fertility of these vines is somewhat restrained and the alternation of poorer and more fertile areas provides for diversified ripening, which ensures a broad range of sensory qualities

Exposure: south - west

Ageing: 18 months in large, 5000 litre Slovenian oak barrels, and then in the bottle

Sensory profile: classic and inviting, spicy, with the soft ruby red colour typical of Nebbiolo. Excellent harmony of flavours and tannins, silky and persistent; the rose notes make it unmistakable

Food pairings: wild game, roast meats, mature cheeses

Serving temperature: 18 °C

Azienda Agricola Costa di Bussia - Tenuta Arnulfo s.s.  
Località Bussia, 26  
12065 Monforte d'Alba (CN)  
Tel. +39 0173 731136  
[info@costadibussia.com](mailto:info@costadibussia.com)

[www.costadibussia.com](http://www.costadibussia.com)



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION NO. 1308/13

