



Produit **Barolo Pianpolvere Soprano Bussia Riserva**
Producteur *Rocche dei Manzoni*
Appellation d'origine Barolo
Désignation *DOCG - Dénomination d'Origine Contrôlée Garantie réglementée*
Cépage *100% Nebbiolo*

Vinification *Élevage sur bois suivi d'un passage en cuves de ciment. Après la mise en bouteille, raffinage ultérieur en bouteille pour 7 ans avant mise en marché. Capacité de garde plus de 30 ans.*

Notes de dégustation

- ◆ *Robe rouge moyen profond*
- ◆ *Nez offre des arômes intenses et profonds qui ne laissent personne indifférent. Arômes de fruits confiturés et d'épices, avec des notes de cuir, tabac, vanille et champignon.*
- ◆ *En bouche, il est sec, corsé, avec des tannins moyennement fermes et long en bouche. Comme tous les barolos vinifiés par Rodolfo Migliorini, le Bussia est un vin profond et onctueux et élégant avec des tannins très présents.*

Suggestions d'accords

Parfait avec les viandes rouges, les viandes sauvages et les champignons, particulièrement les truffes.

Code 138 09 458
Format 750 ml



Teneur en sucre *n/d* Taux d'alcool *14,5%* Statut *SL*