

Oddero

# BAROLO BUSSIA SOPRANA VIGNA MONDOCA RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Barolo Riserva

**Zona produttiva** Comune di Monforte d'Alba, Foglio n. 2, Particelle 178-407-406.  
Altitudine 380 m s.l.m., esposizione a Sud-Ovest

**Vitigno** 100% Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento** Grande cura nella coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve in vigneto ed in cantina con nastri scorrevoli, diraspatura e pigiatura molto soffice, fermentazione e macerazione per 30 giorni circa a temperatura controllata di 28-29° C. Segue la fermentazione malolattica a dicembre. Affinamento in botti di rovere da 30 Hl per una durata di 36 mesi circa, poi affinamento in bottiglia. Nelle migliori annate il Bussia Vigna Mondoca è Riserva, con un tempo di permanenza complessivo nella nostra cantina di 5 anni.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino con tenui riflessi granati

**Profumo** È un vino di suadenza ed eleganza olfattiva, con richiami di piccoli frutti, note balsamiche naturali, di macchia mediterranea, di rosa secca, che con l'affinamento richiamano il goudron.

**Sapore** Bocca di grande equilibrio, con trama tannica fine e potente, chiusura lunga e complessa..



LA MORRA / PIEMONTE



**ODDERO**



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLÒ, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO



**MEREGALLI**  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
**GRUPPO MEREGALLI**