



Dolcetto d'Alba DOC **Majano**

Produzione

Zona di produzione: Neive
 Vitigno: Dolcetto d'Alba 100%
 Altitudine: 320 m s.l.m.
 Esposizione: Sud - Ovest
 Terreno: calcareo
 Superficie totale: 1,00 ettaro
 Densità: 6.000 piante per ettaro
 Sistema d'allevamento: Guyot
 Vendemmia: nel mese di
 Settembre, con raccolta manuale

Vinificazione

Fermentazione e macerazione
 in tini di acciaio a temperatura
 controllata 28° - 30° C
 Invecchiamento: 6 mesi in acciaio
 Affinamento: 2 mesi in bottiglia
 Bottiglie prodotte: 4.000

Production

Production area: Neive
Grape Variety: Dolcetto d'Alba 100%
Altitude: 320 m s.l.m.
Exposure: South - West

Soil: calcareous

Total area: 1,00 hectare
Density of plants: 6.000 vines for hectare
Vine training: Guyot
Harvest period and method:
in September, by hand
Wine-making
Vinification and maceration in
stainless steel tanks temperature
controlled to 28° - 30° C
Ageing: 6 months in stainless steel vat
Refining: 2 months in bottle
Bottles produced: 4.000



Società Agricola
Busso s.s.

indirizzo / address
 Via Albesani, 8
 12052 Neive Cuneo
 Piemonte, Italia

contatti / contacts
 tel +39 0173 67156
 fax +39 0173 67156

bussopiero@bussopiero.com
www.bussopiero.com