



Barbera d'Alba DOC **Majano**

Produzione

Zona di produzione: Neive
 Vitigno: Barbera d'Alba 100%
 Vigneto: prodotto con uve provenienti da più vigneti
 Altitudine: 320 m s.l.m.
 Esposizione: Sud - Ovest
 Terreno: calcareo - argilloso
 Superficie totale: 1,50 ettari
 Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro
 Sistema d'allevamento: Guyot
 Vendemmia: nel mese di Ottobre, con raccolta manuale

Vinificazione

Fermentazione e macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata 28° - 30° C
 Invecchiamento: 10 mesi in botte grande di rovere
 Affinamento: 6 mesi in bottiglia
 Bottiglie prodotte: 8.500

Production
 Production area: Neive
 Grape Variety: Barbera d'Alba 100%
 Vineyard: produced with grapes from various vineyards
 Altitude: 320 m s.l.m.

Exposure: South - West
Soil: calcareous - clay
Total area: 1,50 hectare
Density of plants: 6.000 vines for hectare
Vine training: Guyot
Harvest period and method: in October, by hand

Wine-making
Fermentation and maceration in stainless steel tanks temperature controlled to 28° - 30° C
Ageing: 10 months in large oak barrel
Refining: 6 months in bottles
Bottles produced: 8.500



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