



Barbaresco DOCG San Stefanetto

Produzione

Zona di produzione: Treiso
 Vitigno: Nebbiolo 100%
 Vigneto: San Stefanetto
 Cru: San Stunet
 Altitudine: 400 m s.l.m.
 Esposizione: Sud - Est
 Terreno: calcareo - roccioso
 Superficie in proprietà: 1,20 ha
 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: 18 mesi in legno (70%
 botte grande di rovere - 30% barriques)
 Affinamento: 6 mesi in bottiglia
 Bottiglie prodotte: 4.800

Production

Production area: Treiso
Grape Variety: Nebbiolo 100%
Vineyard: San Stefanetto
Cru: San Stunet
Altitude: 400 m s.l.m.

Exposure: South - East

Soil: calcareous - rock

Hectares (estate-owned): 1,20

Density of plants: 6.000 vines for hectare

Vine training: Guyot

Harvest: In October, by hand

Wine-making

*Fermentation and maceration in
 stainless steel tanks temperature
 controlled to 28° - 30° C*

*Ageing: 18 months in wood (70%
 oak barrel - 30% barriques)*

Refining: 6 months in bottles

Bottles produced: 4.800



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