

BUSAT BIANCO

IGT BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI



VITIGNO

Chardonnay e Sauvignon in proporzione variabile in base all'annata



METODO DI COLTIVAZIONE

Coltivazione biologica

DESCRIZIONE

Visiva

Limpido, giallo chiaro con riflessi verdognoli



Olfatto

Bouquet accentuato che richiama molto il Sauvignon, fruttato e floreale

Gusto

Leggermente strutturato, minerale, succoso, gradevolmente fresco



INVECCHIAMENTO OTTIMALE

1 - 3 anni



ABBINAMENTO

Come aperitivo, con antipasti, pesce, crostacei, carne bianca



PROVENIENZA

Vigneti situati nelle zone pedecollinari collinari di Riva del Garda e Arco per quanto riguarda lo Chardonnay mentre il Sauvignon proviene interamente dalla collina di Tenno



ALTITUDINE

120 - 550 metri s.l.m.



TERRENO

Ghiaioso, alluvionale - calcareo, argilloso



SESTO D'IMPIANTO

Silevamento a spalliera 2,10 x 0,80 m



RESA PER ETTARO

65 hl/ha



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate manualmente, la pressatura avviene a grappolo intero, il mosto ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata



AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio sui propri lieviti per 5-6 mesi



ETICHETTA

L'etichetta raffigura la conformazione della "Busa" territorio nel quale sono disposti i nostri vigneti, in questo caso non evidenziamo i singoli vigneti di origine delle uve perché vuole essere un vino che sia espressione di territorio in senso ampio.



Vino che ricalca i nostri principi aziendali improntati sulla valorizzazione del territorio. Le uve, vendemmiate a piena maturazione dai vigneti situati nella "Busa", si fondono in una composizione armoniosa.