

BUSAT ROSÉ

IGT BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI



VITIGNO

Merlot, Rebo e Schiava in proporzione variabile in base all'annata



METODO DI COLTIVAZIONE

Coltivazione biologica

DESCRIZIONE

Visiva

Brillante, limpido, rosso ciliegia chiaro con riflessi rosa



Olfatto

Fruttato, leggermente aromatico, fresco

Gusto

Leggermente strutturato, pieno, morbido, secco e gradevolmente fresco



INVECCHIAMENTO OTTIMALE

1 - 3 anni



ABBINAMENTO

Come aperitivo, con antipasti, pesce



PROVENIENZA

Vigneti situati nelle zone pedecollinari collinari di Riva del Garda e Arco per quanto riguarda il Merlot e il Rebo mentre nella collina di Tenno per la Schiava



ALTITUDINE

120 - 350 metri s.l.m.



TERRENO

Ghiaioso, alluvionale - calcareo, argilloso



SESTO D'IMPIANTO

Allevamento a spalliera e pergola trentina, 2,10 x 0,80 m



RESA PER ETTARO

63 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 rosato ottenuto dall'unione di Merlot, Rebo e Schiava coltivati in diversi appezzamenti all'interno della "Busa", si caratterizza per essere un vino fresco e quotidiano.