

BUSAT ROSSO

IGT BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI



VITIGNO

Merlot, Rebo e Cabernet Sauvignon in proporzione variabile in base all'annata



METODO DI COLTIVAZIONE

Coltivazione biologica

DESCRIZIONE

Visiva

Rosso ciliegia con riflessi rosso rubino



Olfatto

Fruttato, ciliegia e piccoli frutti rossi, lievemente speziato

Gusto

Mediamente strutturato, tannini freschi, buon corpo, succoso



INVECCHIAMENTO OTTIMALE

2 - 8 anni



ABBINAMENTO

Con pietanze di pasta, carne bianca, carne di manzo e selvaggina, formaggi



PROVENIENZA

Vigneti situati nelle zone pedecollinari collinari di Riva del Garda e Arco, tendenzialmente vigneti più giovani



ALTITUDINE

120 - 150 metri s.l.m.



TERRENO

Ghiaioso, alluvionale - calcareo, argilloso



SESTO D'IMPIANTO

Allevamento a spalliera, 2,10 x 0,80 m



RESA PER ETTARO

60 hl/ha



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate manualmente, dopo la pigia-diraspatura avviene la fermentazione in serbatoi di acciaio con una macerazione di circa 2 settimane



AFFINAMENTO

In botti di rovere francese esauste (225 e 500 litri) per 12 mesi, segue l'assemblaggio e un riposo minimo di 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio



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



Rispecchia in pieno i principi aziendali improntati sulla valorizzazione del territorio. Le uve, vendemmiate a piena maturazione dai vigneti situati nella "Busa", si fondono in questa Cuvée vigorosa e armonica.