

BUSAT BIANCO

IGT BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI



REBSORTE

Chardonnay und Sauvignon in unterschiedlichen Anteilen je nach Jahrgang



ANBAUMETHODE

Biologischer Anbau

BESCHREIBUNG

Aussehen

Klar, hellgelb mit grünlichen Reflexen



Geruch

Ausgeprägtes Bouquet, das stark an Sauvignon erinnert, fruchtig und blumig

Geschmack

Leicht strukturiert, mineralisch, saftig, angenehm frisch



OPTIMALE ALTERUNG

1 - 3 Jahre



SERVIEREMPFEHLUNG

Als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch, Krustentieren, weißem Fleisch.



HERKUNFT

Weinberge in den Anbaugebieten am Fuße der Hügel und in den Hügeln von Riva del Garda und Arco beim Chardonnay, der Sauvignon stammt hingegen zur Gänze vom Hügel von Tenno.



HÖHENLAGE

120 - 550 Meter ü.d.M.



BODEN

Kiesig, alluvial - kalkhaltig, lehmig



PFLANZDICHTHE

Spaliererziehung, 2,10 x 0,80 m



ERTRAG PRO HEKTAR

65 hl/ha



WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet und ausgewählt, das Pressen erfolgt als Ganztraubenpressung, der erhaltene Most gärt inahltanks bei kontrollierter Temperatur.



AUSBAU

In Stahl tanks auf der eigenen Hefe für 5-6 Monate



ETIKETT

Das Etikett zeigt die Beschaffenheit der "Busa", der Region, in der sich unsere Weinberge befinden. In diesem Fall haben wir nicht die einzelnen Weinberge hervor, von denen die Trauben stammen, weil es ein Wein sein soll, der die Region im weiteren Sinne zum Ausdruck bringt.



Wein, der unseren Unternehmensgrundsätzen folgt, die auf der Aufwertung der Region beruhen. Die Trauben, die vollreif in den Weinbergen in der „Busa“ geerntet werden, verschmelzen zu einer harmonischen Komposition.