

BUSAT ROSÉ

IGT BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI



REBSORTE

Merlot, Rebo und Schiava (Vernatsch) in unterschiedlichen Anteilen je nach Jahrgang



ANBAUMETHODE

Biologischer Anbau

BESCHREIBUNG

Aussehen

Leuchtend, klar, helles Kirschrot mit rosa Reflexen



Geruch

Fruchtig, leicht aromatisch, frisch

Geschmack

Leicht strukturiert, voll, weich, trocken und angenehm frisch



OPTIMALE ALTERUNG

1 - 3 Jahre



SERVIEREMPFEHLUNG

Als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch



HERKUNFT

Weinberge in den Anbaugebieten am Fuße der Hügel und in den Hügeln von Riva del Garda und Arco beim Merlot und Rebo, der Schiava (Vernatsch) stammt hingegen vom Hügel von Tenno.



HÖHENLAGE

120 - 350 Meter ü.d.M.



BODEN

Kiesig, alluvial - kalkhaltig, lehmig



PFLANZDICHTHE

Spaliererziehung und Pergola Trentina, 2,10 x 0,80 m



ERTRAG PRO HEKTAR

63 hl/ha



WEINBEREITUNG

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



AUSBAU

In Stahltanks 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 heben 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.



Roséwein aus Merlo, Rebo und Schiava (Vernatsch), die auf verschiedenen Parzellen innerhalb der "Busa" angebaut werden, zeichnet sich als frischer Wein für jeden Tag aus.