

BUSAT ROSSO

IGT BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI



REBSORTE

Merlot, Rebo und Cabernet Sauvignon in unterschiedlichen Anteilen je nach Jahrgang



ANBAUMETHODE

Biologischer Anbau

BESCHREIBUNG

Aussehen

Kirschrot mit rubinroten Reflexen



Geruch

Fruchtig, Kirsche und kleine rote Früchte, leicht würzig

Geschmack

Mäßig strukturiert, frische Tannine, guter Körper, saftig



OPTIMALE ALTERUNG

2 - 8 Jahre



SERVIEREMPFEHLUNG

Zu Nudelgerichten, weißem Fleisch, Rind und Wild, Käse.



HERKUNFT

Weinberge am Fuße der Hügel und in den Hügeln von Riva del Garda und Arco, tendenziell jüngere Weinberge.



HÖHENLAGE

120 - 150 Meter ü.d.M.



BODEN

Kiesig, alluvial - kalkhaltig, lehmig



PFLANZDICHTHE

Spaliererziehung, 2.10 x 0.80 m



ERTRAG PRO HEKTAR

60 hl/ha



WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet und ausgewählt, nach dem Abbeeren und Pressen erfolgt die Gärung in Stahltanks mit einer Maischegärung von ca. 2 Wochen.



AUSBAU

In gebrauchten französischen Eichenfässern (225 und 500 Liter) für 12 Monate, danach folgt der Verschnitt und eine Ruhezeit von mindestens 6 Monaten in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.



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.



Spiegelt zur Gänze unsere Unternehmensgrundsätze wider, die auf der Aufwertung der Region beruhen. Die Trauben, die vollreif in den Weinbergen in der "Busa" geerntet werden, verschmelzen in dieser kräftigen und harmonischen Cuvée.