

# “BUSSIADOR” LANGHE BIANCO D.O.C.



**VITIGNO:** Chardonnay.

**VIGNA (E):** diversi vigneti in Bussia (Monforte d'Alba).

**VENDEMMIA:** manuale con selezione dell'uva in vigneto.

**EPOCA DI RACCOLTA:** prima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE:** in bianco con fermentazione in legno.

**TEMPI DI FERMENTAZIONE:** il vino rimane per tre o quattro giorni in vasche di acciaio inox e poi, avviata la fermentazione alcolica, viene messo in legno dove, ultima la fermentazione.

**TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE:** da 20 a 24 gradi centigradi.

**AFFINAMENTO DI CANTINA:** il vino fermentato in legno dopo aver subito un travaso ritorna nello stesso e qui rimane alcuni mesi.

**NOTE:** Il Bussiador è un vino con buona struttura ed un buon corpo, in grado di sopportare un lungo invecchiamento.