

“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.