



BUSCAGLIA
Viticoltori in Rovescala



DOSS

Vitigno: Nebbiolo 100%

Sistema di coltura: Tralcio rinnovato, controspalliera, inerbimento, fertilizzazioni organiche.

Parametri produttivi: Produzione massima: 80 qli/ha

Diradamento precoce

Scelta vendemmiale

Macerazione lunga con aggiunta del 8% di uva fresca non diraspata dopo circa 7 giorni dalla prima raccolta

Fermentazione a temperatura controllata con lieviti autoctoni di vigna

Affinamento per almeno 6 mesi in botti grandi di Rovere Allier e 12 mesi in Clayver

Parametri analitici: Cont.min. alcolico naturale: 14,0% vol.

Con. min. alcolico al consumo: 14,5% vol.

Valore di acidità: 5.5‰

Estratto secco netto minimo: 32‰

Caratteristiche organolettiche: Note di rosa e violetta aprono il bouquet che vira poi su frutta matura e spezie dolci.

Sapore pieno e avvolgente, dalla eleganza tannica rassicurante.

Tenuta all'invecchiamento: 10/15 anni

Temperatura di servizio: 18°C.

A tavola: Riservatelo a piatti impegnativi, ma non sguaiati, a momenti intensi, ma non opachi, a commensali forti, ma non grossolani.

Si assapora bene anche da solo.

Azienda Agricola Buscaglia Andrea
Rovescala - Tel. 0385.241854

www.vinibuscaglia.it