

Variedades

100% Chardonnay de 35 años de Piero Busso

Origen

Italia, Piemonte, Langhe, Barbaresco

Suelo

marcas azules de Sant'agata con suelos calcáreos, una parcela en Albesani con orientación noroeste, la otra en Bordini con orientación norte

Vinificación

vendimia manual, racimos enteros pisados con los pies en cajas pequeñas, mosto de yema puesto en una barrica tonneau de 500 l, el resto de la uva prensada durante 30-40 minutos bajo supervisión constante, fermentación alcohólica y maloláctica espontánea con levaduras autóctonas en una barrica tonneau de 500 l, adición de 2-3 g/hl de sulfuroso

Crianza

6-8 meses sobre sus lías en la misma barrica, embotellado "Chèvre à Deux Becs" (directamente de la barrica sin filtrar ni utilizar bomba)

Características

Blanco, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,3, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



TONICO EUPEPTICO PIERO BUSSO LANGHE CHARDONNAY

TONICO EUPEPTICO, Varias zonas

2025 55102 75 CL

NATURAL