

Le Busche Marche Bianco Igt

Dall'omonimo vigneto, conosciuto fin dal medioevo per la sua eccellente vocazione alla coltura della vite, nasce Le Busche.

Un vino unico, frutto di un inconsueto connubio tra Chardonnay e Verdicchio, dove il primo apporta ricchezza e profondità, mentre il secondo dona eleganza e serbevolezza, rendendo questo uvaggio incredibilmente longevo.

Vitigno Verdicchio 60% - Chardonnay 40%

Prima annata di produzione 1985

Comune/area di produzione Montecarotto

Il vigneto

Il vigneto, impiantato nei primi anni '70, è situato a circa 300 metri sul livello del mare ed ha una esposizione che guarda ad est. Il terreno si caratterizza per essere molto profondo, franco argilloso, con una fertilità piuttosto scarsa e quindi molto vocato alla produzione di vini di qualità. La resa è compresa tra i 60 ed i 70 q.li per ettaro.

La vendemmia

È eseguita a mano, con le uve raccolte e trasportate in cassette. Normalmente si svolge in due tempi: lo Chardonnay matura tra la fine di Agosto ed i primi giorni di Settembre, mentre il Verdicchio viene raccolto nel periodo a cavallo tra la prima e la seconda decade di Ottobre, quando le uve hanno raggiunto un leggero grado di surmaturazione. Abbastanza frequente è la presenza di una piccola quantità di acini attaccati da muffe nobili.

Vinificazione

Dopo una pressatura *soffice* il mosto fiore viene repentinamente raffreddato per poi essere decantato in maniera statica.

La fermentazione alcolica si svolge in barriques e tonneau per circa 10-15 giorni in locale termocondizionato e, successivamente, il 40% del vino passa attraverso la fermentazione malolattica.

La fase di affinamento dura circa 8 mesi durante i quali, eseguendo *batonnage* settimanali, il vino rimane a contatto con i lieviti di fermentazione. Le Busche riposa ulteriori 10 mesi in bottiglia.

Note del Winemaker Dal colore giallo dorato con riflessi verdognoli, al naso è un vero mazzo di fiori di campo, margherita e camomilla, intenso e ampio, su un fondo di vaniglia e frutta esotica, leggermente speziato. Ingresso morbido e vellutato, corpo importante e flessuoso, con finale lungo e persistente su toni aromatici e minerali.

Abbinamenti Ideale con piatti di pesce in salsa, carni bianche e formaggi non troppo stagionati.

Temperatura di servizio ideale 12-14°C

Bicchieri di servizio Calice di media ampiezza a tendenza sferica, per consentire una migliore percezione degli aromi complessi. L'apertura diritta valorizzerà il vino in bocca dirigendolo prima nelle parti laterali e posteriori della lingua per poi giungere alla punta, e valutare quindi, in modo complessivo, la sua morbidezza.

Formati disponibili bottiglia da 0,75 lt

