

## 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 50% - Chardonnay 50%

**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

