



<b>Vino</b>	<b>BUSOCALDO</b>
<b>Tipo</b>	Vino bianco
<b>Proprietà</b>	Famiglia Pasini
<b>Enologo</b>	Nico Danesi
<b>Cantiniere</b>	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
<b>Vignaiolo</b>	Luca Pasini
<b>Agronomo</b>	Pierluigi Donna
<b>Estensione vigneti</b>	4 Ha
<b>Composizione terreno</b>	Argilloso, limoso di origine morenica tipico terreno della zona del Lugana
<b>Resa uva/HA</b>	85 q
<b>Resa uva/vino</b>	65%
<b>Produzione annua</b>	3.500 bottiglie
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Uve da cui deriva</b>	Turbiana
<b>Ripartizione affinamento</b>	Fermentazione e affinamento in acciaio inox. Circa 12 mesi di batonnage su fecce fini, a temperatura controllata.
<b>Affinamento in bottiglia</b>	Almeno 1 anno
<b>Alcool</b>	12,5% vol.
<b>Acidità totale</b>	7,2 gr/l - pH 3,44
<b>Estratto secco</b>	25,9 gr/l
<b>Colore</b>	Giallo paglierino limpido
<b>Profumo</b>	Intenso di sambuco ed erbe aromatiche, frutti tropicali, sentori di nocciola, mandorla e crema pasticceria. Profondo, con accentuata mineralità.
<b>Gusto</b>	Sostegno acido e sapidità, carattere e grande equilibrio, in un corpo elegante e consistente.
<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Abbinamento</b>	Servito in bicchieri ampi, accompagna paste all'uovo con i funghi, maiale al latte, lumache e formaggi di media stagionatura.
<b>Note/Curiosità</b>	Il Busocaldo nasce da un affinamento particolarmente attento e accurato. Semplicemente il nostro Lugana più estremo, accudito con precisione, per ottenere un vino che sia l'essenza profonda dell'uva Turbiana e della sua argilla.