



  
**UMANI RONCHI**

## LE BUSCHE 2022

Marche bianco IGT

Importation privée

**Région :** Les Marches

**Cépage :** Chardonnay 100%

**Vinification :** Après un léger pressage, le moût primaire est rapidement refroidi puis passe en décantation statique. La fermentation alcoolique se déroule en barriques et tonneaux pendant environ 10-15 jours sous température contrôlée, puis 40 % du vin passe par une fermentation malolactique. Le vieillissement dure environ huit mois, pendant lesquels le vin reste en contact avec ses levures, le bâtonnage étant effectué à intervalles hebdomadaires. Le Busche repose encore 10 mois en bouteille.

**Accords :** Idéal avec les poissons en sauce, les viandes blanches et les fromages frais.

**Service :** Entre 12 et 14°C.

**Code SAQ :** 14915990

**Prix SAQ :** 38,30\$

**Prix licencié :** 32,95\$

**UVC :** 6

