



Famiglia Busso



Esclusiva Italia  
(no CN, AT)

45.000

- 9 ha: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto
  - 1 ha: Chardonnay, Sauvignon Blanc
- \*\* Coltura Biologica \*\***

2019	Barbaresco « Mondino »	Rosso	Secco	aprile 2022
2019	Barbaresco « Albesani - Vigna Borgese »	Rosso	Secco	quantità limitata; ottobre 2022
2019	Barbaresco « San Stunet »	Rosso	Secco	quantità limitata; ottobre 2022
2018	Barbaresco « San Stunet »	Rosso	Secco	quantità limitata
2018	Barbaresco « Gallina »	Rosso	Secco	quantità limitata; ottobre 2022
2017	Barbaresco « Gallina »	Rosso	Secco	quantità limitata
2016	Barbaresco « Albesani - Viti Vecchie »	Rosso	Secco	quantità limitata; ottobre 2022
2015	Barbaresco « Gallina - Viti Vecchie »	Rosso	Secco	max 6 bt a cliente; scatola legno se 3 bt; in esaurim.
2019	Barbaresco « Albesani - Vigna Borgese » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su prenotazione; in scatola legno; ottobre 2022
2019	Barbaresco « San Stunet » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su prenotazione; in scatola legno; ottobre 2022
2018	Barbaresco « Gallina » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su prenotazione; in scatola legno; ottobre 2022
2016	Barbaresco « Albesani Ris. - Viti Vecchie » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su prenotazione; in scatola legno; ottobre 2022
2016	Barbaresco « Gallina - Viti Vecchie » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su prenotazione; in scatola legno; ottobre 2022
2021	Langhe Doc Nebbiolo	Rosso	Secco	settembre 2022
2020	Barbera d'Alba « Majano »	Rosso	Secco	aprile 2022
2019	Barbera d'Alba « Majano »	Rosso	Secco	in esaurimento
2018/19	Barbera d'Alba « San Stefanetto »	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018
2020	Langhe Bianco Doc	Bianco	Secco	

## IL VINO NEL RISPETTO DEL TERRITORIO

In borgata Albesani, dove sorge la cantina, la presenza della famiglia Busso è tangibile anche nell'essere un vero modello di riferimento per le pratiche viticole adottate e per la capacità di fare sistema con gli altri vignaioli del posto.

"l'azienda Piero Busso oggi è uno dei simboli più fulgidi della grandezza del Barbaresco." - Guida Slow Wine 2020

"I loro vini, dal tratto costantemente elegante e ancorati ai caratteri del vitigno e del territorio di Neive, piacciono ed emozionano." - Guida AIS Vitae 2020

"In buon equilibrio tra uno stile consapevolmente moderno e il pieno rispetto del terroir, i Busso producono versioni veraci di Barbaresco, che traducono i cru di Neive in rossi di bella vigoria e carattere." - Guida Espresso Vini d'Italia 2017

"Consigliamo caldamente la visita alla cantina, in cui le ricerche e le sperimentazioni nelle fermentazioni e negli affinamenti continuano anche grazie al sempre più intenso impegno del capace figlio Pierguido." - Guida Gambero Rosso 2021



### Barbaresco « Mondino »

🍇 Nebbiolo 100%

🍷 tra 25 e 50 anni

🕒 Fermenta in acciaio 10 gg; macerazione 20/25 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 24 mesi botte rovere 20 hl; non chiarificato; non filtrato.

🍷 6.000

🍷 20 anni

🍷 Carni rosse, formaggi stagionati.

☑️ Classico nello spettro aromatico: liquirizia, arancia, affiancati da sentori più boisé; gusto coerente, è immediato, preciso e di facile beva.

♥️ Il sano eclettismo.



### Barbaresco « Albesani »

🍇 Nebbiolo 100%

🍷 50 anni

🕒 Fermenta in acciaio e tino 10 gg; macerazione 35/40 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 24 mesi botte rovere 25 hl; non chiarificato; non filtrato.

🍷 3.300

🍷 20 anni

🍷 Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

☑️ Profondo, raffinato, aromi complessi di grande tipicità, palato agile, elegante, tatto vellutato, sviluppo continuo, senza cedimenti, molto ritmato.

♥️ La distinzione.



### Barbaresco « San Stunet »

🍇 Nebbiolo 100%

🍷 30 anni

🕒 Fermenta in acciaio 10 gg; macerazione 35/40 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 24 mesi botte rovere 20 hl; non chiarificato; non filtrato.

🍷 4.500

🍷 20 anni

🍷 Carni rosse, stracotto, cacciagione, castelmagno.

☑️ Espressivo nei profumi, equilibrato, fresco e scattante al palato, intenso, una bella progressione verticale all'assaggio.

♥️ L'austerità.



### Barbaresco « Gallina »

🍇 Nebbiolo 100%

🍷 tra 25 e 50 anni

🕒 Fermenta in acciaio 10 gg; macerazione 35/40 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 24 mesi botte rovere 20 hl; non chiarificato; non filtrato.

🍷 2.000

🍷 20 anni

🍷 Arrosto, cinghiale stufato, formaggi stagionati.

☑️ Ricco di carattere e tannini possenti; elegante ed austero, una lieve vena sapida gli dona grande verticalità. Un Barbaresco da conservare in cantina.

♥️ La profondità.



### Barbaresco « Albesani -Viti Vecchie »

🍇 100% Nebbiolo (clone per 80% Michet - 20% Lampia)

🍷 70 anni

🕒 Fermentazione spontanea in tini di legno. Macerazione a cappello sommerso (35-60 giorni in base all'annata).

🍷 800-1.000

🍷 20-25 anni

🍷 Brasati di carne rossa e selvaggina.

☑️ Vino complesso e molto elegante con note di frutti rossi e liquirizia. Sapore pieno ed intenso. Ha grande carattere con nobile trama tannica.

♥️ Il tannino.



### Langhe Doc Nebbiolo

🍇 Nebbiolo 100%

🍷 tra 10 e 25 anni

🕒 Fermenta in acciaio 10 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 12 mesi in tini; non chiarificato; non filtrato.

🍷 8.000

🍷 5-10 anni

🍷 Formaggi a media stagionatura, carni rosse e bianche non troppo elaborate.

☑️ Nebbiolo gustoso e di ottima sostanza, molto varietale e gioioso.

♥️ La fruttata presenza.



### Barbera d'Alba « Majano »

🍇 Barbera 100%

🍷 40 anni

🕒 Fermenta in acciaio 10 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 12 mesi di affinamento; non chiarificato; non filtrato.

🍷 9.000

🍷 5-10 anni

🍷 Formaggi a media stagionatura, antipasti, primi piatti con condimenti di carne.

☑️ Tutta la freschezza del mondo, come ti aspetti.

♥️ Il piacevole divertimento.



### Barbera d'Alba « San Stefanetto »

🍇 Barbera 100%

🍷 30 anni

🕒 Fermenta in acciaio 10 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 16 mesi in tonneau; non chiarificato; non filtrato.

🍷 2.300

🍷 10 anni

🍷 Formaggi stagionati, primi saporiti.

☑️ Ampia, briosa, consapevole Barbera.

♥️ La pienezza.



### Langhe Bianco Doc

🍇 Sauvignon Blanc 50%, Chardonnay 50%

🍷 tra 15 e 35 anni

🕒 Pressatura soffice, fermentazione in acciaio, non svolge la malolattica.

🍷 6.000

🍷 4-8 anni

🍷 Pesce, crostacei, formaggi caprini.

☑️ Un taglio "classico" di bianco langarolo, di sincera apertura aromatica, buona presenza e brio gustativo, decise le note dolci di frutto e legno, con chiusura delicatamente amarognola che vivacizza e ravviva.

♥️ La piacevole immediatezza.