



Famiglia Busso



Esclusiva Italia  
(no CN, AT)

45.000

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

2021	Barbaresco « Mondino »	Rosso	Secco	metà aprile 2024
2020	Barbaresco « Albesani - Vigna Borgese »	Rosso	Secco	
2020	Barbaresco « San Stunet »	Rosso	Secco	
2019	Barbaresco « Gallina »	Rosso	Secco	
2019	Barbaresco « San Stunet » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su prenotazione; in scatola legno
2019	Barbaresco « Gallina » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su prenotazione; in scatola legno
2022	Langhe Doc Nebbiolo	Rosso	Secco	max 18 bt a cliente
2021/22	Barbera d'Alba « Majano »	Rosso	Secco	2022 ad esaurimento 2021
2021	Barbera d'Alba « San Stefanetto »	Rosso	Secco	
2021	Langhe Chardonnay Doc	Bianco	Secco	no scheda vino; in esaurimento
2022	Langhe Bianco Doc	Bianco	Secco	

## IL 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.

“Difficile non riconoscere che oggi l'azienda Piero Busso sta alla galassia del Barbaresco come i Radiohead (per dire) stanno a quella della musica contemporanea: entrambi sono fuoriclasse in grado di rappresentare la bellezza del mondo che gli ruota attorno.” - Guida Slow Wine 2023

“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

“Il biologico è la logica conseguenza di un percorso, che continua con un approccio di cantina minimale. Si cerca di fare il meno possibile, si lavora sodo in vigna e si evita l'uso di prodotti che nuocerebbero alla vera espressione del carattere dei vini.” - Guida Gambero Rosso 2023



### 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.

