

CANTINE BUOSO

Via Cadore Mare, 50 - Loc. Ottava Presa - 30021 Caorle VE - Tel. 0421 88162
Fax 0421 889112 - www.cantinebuoso.it - info@cantinebuoso.it

Anno di fondazione: 1972 - **Proprietà:** famiglia Buoso

Fa il vino: Piergiorgio Guzzon - **Bottiglie prodotte:** 130.000

Ettari vitati di proprietà: 16,6 - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: non sono previste - **Come arrivarci:** dalla A4 uscita di Santo Stino di Livenza, proseguire per 16 km in direzione Caorle.

L'azienda è nata nel 1972 per opera dei quattro fratelli Buoso che hanno ceduto la gestione ai figli già da alcuni anni. Circa sedici ettari di terreno, su un totale di 86, sono destinati all'allevamento della vite. Si punta su varietà alloctone con in più Raboso e Refosco dal Peduncolo Rosso. Tutti i vini sono prodotti da monovitigno, sotto la denominazione Igt Veneto e per la maturazione è stato lasciato a casa il rovere a tutto vantaggio del retrocemento. Interessante la gamma di vini proposti, sempre sugli scudi il Cabernet Franc; non da meno per eleganza olfattiva ed equilibrio gustativo il Pinot Grigio. Da non sottovalutare il buon rapporto qualità-prezzo.

CABERNET FRANC 2010



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Franc 100% - **Gr.** 12% - **€** 10 - **Bottiglie:** 25.000 - Rubino limpido e consistente. Intenso e complesso ha profumi che ricordano le note erbacee, la rosa e l'eucalipto; seguono toni balsamici, ciliegia e felce. Conferma in bocca le sensazioni olfattive, è equilibrato con una piacevole freschezza e un fine tannino. Lunga la persistenza. In retrocemento per 6 mesi. Spezzatino di cinghiale.

PINOT GRIGIO 2010



Tipologia: Bianco Igt - **Uve:** Pinot Grigio 100% - **Gr.** 12% - **€** 12 - **Bottiglie:** 35.000 - Color buccia di cipolla. Elegante al naso, accenna ad un bouquet di frutta tropicale e melone per poi disimpegnarsi su sentori di fiori d'arancio e lavanda. Ottimo equilibrio tra l'avvolgente morbilità e la componente acida. Chiude lungo e intensamente corrispondente. 6 mesi in retrocemento. Cozze gratinate.

MERLOT 2010



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Merlot 100% - **Gr.** 12% - **€** 9,50 - **Bottiglie:** 35.000 - Rubino con nuance porpora. Timbrato da note calde di prugna in confettura, rosa, eucalipto e sentori balsamici. Sorso morbido, caldo con buona acidità e tannino ben estratto. PAI agrumata. Tagliata al parmigiano.

SAUVIGNON 2010 - € 11



Paglierino. Regala fresche sensazioni di mandarino cinese, fiori bianchi e sambuco. Gusto morbido, fresco e sapido, di piacevole beva e finale agrumato. Retrocemento per 6 mesi. Si abbina bene con tagliolini ai moscardini.

PINOT BIANCO 2010 - € 9,50



Dorato. Sfoggia delicati sentori di pesca a pasta bianca, fiori bianchi e cenni balsamici. Caldo, morbido di discreta freschezza e precisa sapidità. Calamari alla piastra.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2010 - € 11



Rubino dai ricordi purpurei. Profuma di mirtilli e sottobosco, con cenni balsamici ed erbacei. Palato caldo e moderatamente tannico, con la vena alcolica in evidenza. Spuntature di maiale al forno.

RABOSO 2010 - € 12



Tonalità porpora, emana note eteree, profumi di smalto, caffè verde, china e cenni vegetali. Ha buon equilibrio; tannino astringente e persistenza fruttata. Zuppa di fagioli.