

## RENATO BUGANZA

### SVICC

Na een carrière als acteur en poppenspeler op de Italiaanse televisie keert Emanuele Buganza terug naar het familie domein in Piobesi d'Alba. Zijn vader Renato runt daar het domein van 10 hectare tussen Guarene, Piobesi d'Alba en La Morra. Hier in het hart van Piemonte maken ze sinds 1978 wijn van de inmiddels 50 jaar oude wijngaarden in de heuvels van Gerbole en Garbianotto.

De familie Buganza staat dicht bij de natuur. Alle wijngaarden worden biologisch bewerkt met gebruik van biodynamische elementen. Het zijn klassieke wijnen: Roero Arneis en Langhe Arneis, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba en Barolo. Verfijnd, evenwichtig, complex en elegant.

De familieleden zijn artistiek en muzikaal: de etiketten verwijzen ernaar met de cello van grootvader Oddone, de gedichten van vader Renato, de accordeon van moeder Agnese en de pop van zoon Emanuele.

### Radici E Filare di Buganza

De recente komst van Emanuele op het domein brengt nieuwe dynamiek: naast de biologische wijnen van pa gaat Emanuele op zoek naar nog meer authenticiteit en eenvoud. Hij ontwikkelt een tweede lijn: Radici E Filare. In de kelder minimale interventie, weinig of geen toegevoegd sulfiet, schilweking voor de Arneis-druif zoals vroeger het gebruik was (orange), aanplant van vergeten druivensoorten en nieuw is een pet'nat. Fruitvolle en gebalanceerde wijnen, natuurlijk!

De eerste kennismaking met Emanuele is op afstand en toch hebben we elkaar kunnen voelen. Er is een super contact ontstaan, kan niet wachten om weer naar Italië te gaan voor een ontmoeting!

### SVICC

100% Dolcetto, van wijngaarden aangeplant in 1955.

Met de hand geoogst. Zes dagen gefermenteerd, handmatig roeren en délastage.

Malolactische gisting in roestvrijstalen vaten.

Opvoeding gedurende 5 maanden in roestvrijstalen vaten en 3 maanden op de fles.

De wijnen van Buganza worden met weinig druiven en sulfiet gemaakt. Dit vereist zorgvuldig vakmanschap. Vegan.

### Proefnotitie

Een frisse en soepele wijn met zachte tannines en amandeltonen. In de neus zoete aroma's van wilde bessen en eveneens amandelen.

**Website:** [www.radiciefilari.com](http://www.radiciefilari.com)