



Bussola

Amarone della Valpolicella *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* Classico

UVAGGIO

35% Corvina – 30% Corvinone
30% Rondinella – 5% Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Negrar di Valpolicella
Altitudini dai 280 ai 450 m s.l.m.
Esposizioni Sud-Est e Sud Ovest
Età dei vigneti: dai 10 ai 50 anni

Sesto d'impianto: Pergola Veronese e Spalliera (6000 ceppi/Ha)

TECNICA DI VINIFICAZIONE

L'uva per la produzione del nostro Amarone Classico viene selezionata a metà settembre, posta in piccole cassette di plastica viene portata in fruttajo dove rimane per 4 mesi ad appassire naturalmente. A gennaio l'uva viene attentamente selezionata e pigiata in appositi fermentini dove, dopo circa 15 giorni di macerazione, si innescano le fermentazioni con lieviti selezionati.

Nei successivi 50 giorni vengono effettuate operazioni di rimontaggio frequenti e numerosi delestage per la sommersione delle bucce. Svinato viene portato in vasca d'acciaio a decantare dalla feccia più grossolana. Dopo circa 20 giorni viene travasato e portato in legno dove ultima le fermentazioni e la propria maturazione.

AFFINAMENTO

48 mesi di affinamento
55% tonneaux da 500 l di secondo passaggio
30% barriques da 225 l di secondo passaggio
15% botti grandi da 25 Hl

IMBOTTIGLIAMENTO

L'Amarone Classico viene imbottigliato dopo 4 anni di maturazione in cantina e rimane 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

La produzione è di circa 20.000 bottiglie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° – 20° C

Bussola Tommaso
viticoltore in Negrar di Valpolicella
www.bussolavini.com - info@bussolavini.com
tel. +39 045 7501740