



Bussola

Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata

Classico Superiore

Uvaggio

55% Corvina – 40% Corvinone
5% Rondinella

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 Valpolicella Classico Superiore viene raccolta e selezionata la prima e la seconda settimana di ottobre. Il 50% viene pigiata subito in tini troncoconici di legno di rovere dove, dopo circa 2 giorni di macerazione, viene innescata la fermentazione con lieviti indigeni. Rimane a contatto con le proprie bucce per circa 18 giorni, nei quali sono effettuati frequenti rimontaggi e folature per la sommersione delle bucce. Travasato, viene posto in vasca d'acciaio dove rimane per 3 mesi.

Il restante 50% delle uve dopo essere rimaste 3 mesi in appassimento in piccoli plateau di plastica, vengono pigiate. Viene innescata subito la fermentazione con lieviti indigeni e dopo circa 10 giorni si aggiunge il Valpolicella Classico prodotto ad ottobre. Nei successivi 30 giorni di fermentazione si effettuano numerosi rimontaggi e diversi delestage per la sommersione delle bucce.

Ultimate le fermentazioni, viene travasato e posto in vasca d'acciaio a decantare per 10 giorni. Successivamente travasato e portato in botti ad ultimare la propria maturazione.

Affinamento

42 mesi di affinamento di cui:

32 mesi in botti da 700 l nuove

Blend ulteriori 10 mesi in botte grande da 75 HI

Imbottigliamento

Il Valpolicella Classico Superiore viene imbottigliato dopo 4 anni di maturazione in cantina e rimane 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

La produzione è di circa 12.000 bottiglie.

Temperatura di servizio

Dai 18° ai 20° C

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