

Bussola

Valpolicella Denominazione di Origine Controllata 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 5 ai 50 anni
Sesto d'impianto: Pergola Veronese e Spalliera (6000 ceppi/Ha)

Tecnica di vinificazione

L'uva viene raccolta e pigiata la seconda settimana di ottobre. Posto in appositi fermentini dopo circa 24 ore con i propri lieviti inizia naturalmente la fermentazione. Rimane a contatto con le proprie bucce per circa 15 giorni, nei quali si effettuano numerosi rimontaggi e sommersioni delle bucce. Ultimata la fermentazione viene posto in vasca d'acciaio dove rimane per 15 giorni a decantare dalla feccia più grossolana e successivamente viene travasato e posto in vasca d'acciaio dove rimane ad ultimare la propria maturazione.

Affinamento

10 mesi in vasca d'acciaio

Imbottigliamento

Il Valpolicella Classico viene imbottigliato dopo 1 anno di maturazione in cantina e rimane 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
La produzione è di circa 3500 bottiglie

Temperatura di servizio

Dai 15° ai 18 ° C

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