



Bussola

Valpolicella Ripasso *Denominazione di Origine Controllata* Classico Superiore Ca' del Laito

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 per la produzione del nostro Valpolicella Ripasso Classico Superiore viene raccolta e selezionata la prima e la seconda settimana di ottobre. Pigiata subito, viene posta in appositi fermentini di acciaio dove dopo circa 24 ore si innescano le fermentazioni in modo spontaneo con lieviti indigeni. Rimane circa 15 giorni a contatto con le proprie bucce e giornalmente si effettuano dei rimontaggi. Ultimata la fermentazione il vino viene portato in vasca d'acciaio dove rimane per 6 mesi. Ad aprile, una volta svinati gli Amaroni, il Valpolicella Classico viene messo a contatto con le bucce di Amarone dove inizia una seconda fermentazione che si dilunga per circa 15 giorni. In questi giorni si effettuano numerosi rimontaggi e sommersioni delle bucce. Ultimate le fermentazioni il Ripasso ottenuto viene posto in vasca d'acciaio a decantare dalla feccia più grossolana. Dopo 10 giorni, viene travasato e portato in legno dove ultima le fermentazioni e la propria maturazione.

Affinamento

24 mesi di affinamento
30 % tonneaux da 500 l di terzo passaggio
25 % barriques da 225 l di terzo passaggio
45 % botti grandi da 25 HI

Imbottigliamento

Il Valpolicella Ripasso Classico Superiore Cà del Laito viene imbottigliato dopo 3 anni di maturazione in cantina e rimane 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

La produzione è di circa 40.000 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