



Bussola

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

Traubenmischung

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

Anbaugebiet

Negrar-Hügel von Valpolicella
Höhenlage von 280 bis 450 m ü.d.M.
Exposition Süd-Ost und Süd-West
Alter der Weinstöcke: von 5 bis 50 Jahren
Anbausystem: Veroneser Pergola und Spalier (6000 Rebstöcke/Hektar)

Technik der Vinifikation

Die Trauben für die Herstellung unseres Valpolicella Ripasso Classico Superiore werden in der ersten und zweiten Oktoberwoche geerntet und ausgewählt. Sie werden sofort gepresst und in spezielle Stahltanks gefüllt, wo nach etwa 24 Stunden die spontane Gärung mit einheimischen Hefen einsetzt. Sie verbleiben dort ca. 15 Tage zusammen mit ihren Schalen und werden täglich umgewälzt. Nach Abschluss der Gärung wird der Wein in Stahltanks gefüllt, wo er 6 Monate lang bleibt. Im April, wenn die Amarone geschält sind, wird der Valpolicella Classico mit den Schalen der Amarone versetzt gebracht, wo eine zweite Gärung beginnt, die etwa 15 Tage lang dauert. Während dieser Tage werden die Schalen mehrmals umgewälzt und eingetaucht. Nach Abschluss der Gärung wird der gewonnene Ripasso in Stahltanks gefüllt, um den gröberen Bodensatz abzutrennen. Nach 10 Tagen wird er umgefüllt und in Holzfässern gelagert, wo die Gärung und Reifung abgeschlossen werden.

Reifung

24 Monate Reifung
30 % Tonnen zu 500 l des dritten Durchgangs
25 % Fässer zu 225 l des dritten Durchgangs
45 % große Fässer zu 25 hl

Abfüllung

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Ca' del Laito wird nach 3 Jahren Reifung im Keller abgefüllt und bleibt 2 Monate in der Flasche bevor er auf den Markt kommt.

Die Produktion beträgt etwa 40.000 Flaschen.

Serviertemperatur

Von 18° bis 20 ° C

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