

Bussola

Amarone della Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Classico

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 10 bis 50 Jahren
Anbausystem: Veroneser Pergola und Spalier (6000 Rebstöcke/Hektar)

Technik der Vinifikation

Die Trauben für die Herstellung unseres Amarone Classico werden Mitte September selektiert, in kleine Plastikkisten gefüllt und in den Obstkeller gebracht, wo sie 4 Monate lang natürlich trocknen. Im Januar werden die Trauben sorgfältig ausgewählt und in speziellen Fermentern gepresst, wo nach etwa 15 Tagen Mazeration die Gärung mit ausgewählten Hefen ausgelöst wird. In den folgenden 50 Tagen wird der Wein häufig umgewälzt. Dann wird sie in einen Stahltank umgefüllt, um sie um von dem gröberen Bodensatz zu dekantieren. Nach etwa 20 Tagen wird der Wein dekantiert und in Holzfässer umgefüllt, wo die Gärung und Reifung abgeschlossen sind.

Reifung

48 Monate Reifung
55 % Tonnen zu 500 l des zweiten Durchgangs
30 % Fässer zu 225 l des zweiten Durchgangs
15 % große Fässer zu 25 hl

Abfüllung

Amarone Classico wird nach 4 Jahren Reifung im Keller abgefüllt und verbleibt 6 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.
Die Produktion beträgt ca. 20.000 Flaschen

Serviertemperatur

18° – 20° C

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