



# Bussola

---

## Amarone della Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## Classico Vigneto Alto

### Uvaggio

45% Corvina – 30% Corvinone  
25% Rondinella

### Zona di produzione

Uva raccolta e selezionata dal vigneto denominato "Vigneto Alto"  
Altitudini 280 m s.l.m.  
Esposizioni Sud-Est  
Età del vigneto: dai 75 ai 90 anni  
Sesto d'impianto: Pergola Veronese (3300 ceppi/Ha)

### Tecnica di vinificazione

L'uva per la produzione del nostro Amarone Classico "Vigneto Alto" viene selezionata a metà settembre, posta in piccole cassette di legno viene portata in fruttajo dove rimane per 4 mesi ad appassire naturalmente. A gennaio l'uva viene attentamente selezionata e pigiata in appositi tini troncoconici di Rovere dove, dopo circa 15 giorni di macerazione, si innescano le fermentazioni con lieviti indigeni. Nei successivi 60 giorni vengono effettuate operazioni di rimontaggio frequenti e folature manuali per la sommersione delle bucce. Svinato viene portato in vasca d'acciaio a decantare dalla feccia più grossolana. Dopo circa 20 giorni viene travasato e portato in legno dove ultima le fermentazioni e la propria maturazione.

### Affinamento

90 mesi di affinamento di cui:  
40 mesi in barriques nuove da 2,25 HI  
Blend ulteriori 50 mesi in botte grande da 25 HI

### Imbottigliamento

L'Amarone Classico "Vigneto Alto" viene imbottigliato dopo 9 anni di maturazione in cantina e rimane 2 anni in bottiglia prima della commercializzazione.

La produzione è di circa 3500 bottiglie.

### Temperatura di servizio

Dai 18° ai 20 ° C

---

**Bussola Tommaso**  
viticoltore in Negrar di Valpolicella  
[www.bussolavini.com](http://www.bussolavini.com) - [info@bussolavini.com](mailto:info@bussolavini.com)  
tel. +39 045 7501740