



Bussola

Amarone della Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Classico Vigneto Alto

Traubenmischung

45 % Corvina – 30 % Corvinone
25 % Rondinella

Anbaugebiet

Negrar-Hügel von Valpolicella
Höhenlage von 280 bis 450 m ü.d.M.
Exposition Süd-Ost und Süd-West
Alter der Weinstöcke: von 75 bis 90 Jahren
Anbausystem: Veroneser Pergola und Spalier (3300 Rebstöcke/Hektar)

Technik der Vinifikation

Die Trauben für die Herstellung unseres Amarone Classico „Vigneto Alto“ werden Mitte September ausgewählt, in kleine Holzkisten gefüllt und in den Obstkeller gebracht, wo sie vier Monate lang auf natürliche Weise trocknen. Im Januar werden die Trauben sorgfältig ausgewählt und in speziellen, Eichenbottichen gekeltert, wo nach einer etwa 15-tägigen Mazeration die Gärung mit einheimischen Hefen beginnt. In den folgenden 60 Tagen werden die Schalen durch häufiges Umwälzen und manuelles Abdrehen untergetaucht. Nach dem Dekantieren wird der Wein inahltanks umgefüllt, um den gröberen Bodensatz zu dekantieren. Nach etwa 20 Tagen wird er umgefüllt und in Holzfässern gelagert, wo er seine Gärung und Reifung vollendet.

Reifung

90 Monate Reifung, davon:
40 Monate in neuen Fässern zu 2,25 hl
Der Verschnitt weitere 50 Monate in großen Fässern zu 25 hl

Abfüllung

Der Amarone Classico „Vigneto Alto“ wird nach 9 Jahren Reifung im Weinkeller abgefüllt und bleibt 2 Jahre in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt. Die Produktion beträgt etwa 3500 Flaschen.

Serviertemperatur

Von 18° bis 20 ° C

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