



Bussola

L'errante



Uvaggio

50% Merlot – 25% Cabernet Franc
25% Cabernet Sauvignon

Zona di produzione

Altitudini 450 m s.l.m.
Esposizioni Sud-Est e Sud-Ovest
Età del vigneto: dai 15 ai 50 anni
Sesto d'impianto: Pergola Veronese e Spalliera (6000 ceppi/Ha)

Tecnica di vinificazione

L'uva per la produzione del nostro "L'Errante" viene selezionata la prima settimana di settembre, posta in piccole cassetine di legno viene portata in fruttajo dove rimane per 3 mesi ad appassire naturalmente.

A dicembre l'uva viene attentamente selezionata e pigiata in appositi tini troncoconici di acciaio dove, dopo circa 10 giorni di macerazione, si innescano le fermentazioni con lieviti selezionati. Nei successivi 30 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

64 mesi di affinamento di cui:
40 mesi in barriques nuove da 2,25 HI
Blend ulteriori 24 mesi in botte grande da 25 HI

Imbottigliamento

"L'Errante" viene imbottigliato dopo 5 anni di maturazione in cantina e rimane 8 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. La produzione è di circa 3000 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