



Bussola

L'errante



Traubenmischung

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

Anbaugebiet

Negrar-Hügel von Valpolicella
Höhenlage von 280 bis 450 m ü.d.M.
Exposition Süd-Ost und Süd-West
Alter der Weinstöcke: von 15 bis 50 Jahren
Anbausystem: Veroneser Pergola und Spalier (6000 Rebstöcke/Hektar)

Technik der Vinifikation

Die Trauben für die Herstellung unseres L'Errante werden in der ersten Septemberwoche ausgewählt, in kleine Holzboxen gefüllt und in den Obstkeller gebracht, wo sie 3 Monate lang auf natürliche Weise trocknen. Im Dezember werden die Trauben sorgfältig ausgewählt und in speziellen konischen Stahltanks gekeltert, wo nach etwa 10 Tagen Mazeration die Gärung mit ausgewählten Hefen beginnt. In den nächsten 30 Tagen werden die Schalen durch häufiges Umwälzen und manuelles Abdrehen untergetaucht. Nach dem Dekantieren wird der Wein in Stahltanks 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

64 Monate Reifung, davon:
40 Monate in neuen Fässern zu 2,25 hl
Der Verschnitt weitere 24 Monate in großen Fässern zu 25 hl

Abfüllung

L'Errante wird nach 5 Jahren Reifung im Keller in Flaschen abgefüllt und bleibt 8 Monate in der Flasche bevor er auf den Markt kommt.
Die Produktion beträgt etwa 3000 Flaschen.

Serviertemperatur

Von 18° bis 20 ° C

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