

Bussola



Recioto della Valpolicella *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* Classico

Uvaggio

35% Corvina – 30% Corvinone
30% Rondinella – 5% Molinara

Zona di produzione

Colline di Negrar di Valpolicella
Alitudini dai 280 ai 450 m s.l.m.
Esposizioni Sud-Est e Sud Ovest
Età dei vigneti: dai 10 ai 50 anni

Sesto d'impianto: Pergola Veronese e Spalliera (6000 ceppi/Ha)

Tecnica di vinificazione

L'uva per la produzione del nostro Recioto Classico viene selezionata a metà settembre, posta in piccole cassetine di plastica viene portata in fruttai ad appassire naturalmente. Il 70% vi rimane per 120 giorni ed il restante 30% per circa 180 giorni. A gennaio la prima parte delle uve selezionate per il Recioto vengono pigiate. Dopo circa 15 giorni di macerazione si innesca la fermentazione con l'utilizzo di lieviti selezionati. La fermentazione si protrae per circa 30 giorni nei quali giornalmente vengono effettuate operazioni di sommersione e rimescolamento del cappello di vinaccia. Il vino così ottenuto viene messo subito a contatto con l'uva appassita per 180 giorni e si innesca una seconda fermentazione che si protrae per ulteriori 30 giorni. Dopo questo periodo, viene posto in vasca di acciaio dove, a contatto della propria feccia fine, ultima la fermentazione e la propria maturazione in circa 36 mesi.

Affinamento

36 mesi in vasca d'acciaio inox

Imbottigliamento

Il Recioto Classico viene imbottigliato dopo 3 anni di maturazione in cantina e rimane 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
La produzione è di circa 2000 bottiglie.

Temperatura di servizio

18 - 20 °C

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