

# Bussola

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

Traubenmischung

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

Anbaugebiet

Negrar-Hügel von Valpolicella  
Höhenlage von 280 bis 450 m ü.d.M.  
Exposition Süd-Ost und Süd-West  
Alter der Weinstöcke: von 10 bis 50 Jahren  
Anbausystem: Veroneser Pergola und Spalier (6000 Rebstöcke/Hektar)

Technik der Vinifikation

Die Trauben für die Herstellung unseres Recioto Classico werden Mitte September selektiert, in kleine Plastikkisten gefüllt und zum natürlichen Trocknen in den Obstkeller gebracht. Die Trauben für die Herstellung unseres Recioto Classico werden Mitte September selektiert, in kleine Plastikkisten gefüllt und zum natürlichen Trocknen in den Obstkeller gebracht. Im Januar wird der erste Teil der für Recioto ausgewählten Trauben gekeltert. Nach etwa 15 Tagen Mazeration beginnt die Gärung unter Verwendung ausgewählter Hefen. Die Fermentation dauert etwa 30 Tage, in denen täglich das Eintauchen und Mischen der Tresterkappe durchgeführt wird. Der so gewonnene Wein wird sofort 180 Tage lang mit getrockneten Trauben versetzt und eine zweite Gärung ausgelöst, die weitere 30 Tage dauert. Nach dieser Zeit kommt er in einen Stahltank, wo er in Kontakt mit seiner Feinhefe seine Gärung und Reifung in etwa 36 Monaten abschließt.

Reifung

36 Monate in Stahltanks

Abfüllung

Recioto Classico wird nach 3 Jahren Reifung im Keller abgefüllt und verbleibt 6 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.  
Die Produktion beträgt ca. 2000 Flaschen

Serviertemperatur

18 - 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

