Bussola

Recioto della Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata

Classico

Uvaggio

45% Corvina – 30% Corvinone
25% Rondinella

Zona di produzione

Colline di Negrar di Valpolicella
Altitudini dai 280 ai 450 m s.l.m.
Esposizioni Sud-Est e Sud Ovest
Età dei vigneti: dai 35 ai 70 anni
Sesto d'impianto: Pergola Veronese

Tecnica di vinificazione

L'uva per la produzione del nostro Recioto Classico viene selezionata a metà settembre, posta in piccole cassettine di legno viene portata in fruttaio ad appassire naturalmente dove rimane per circa 180 giorni.
A marzo le 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. Dopo questo periodo, viene posto in barriques nuove dove, a contatto della propria feccia fine, ultima la fermentazione e la propria maturazione in circa 80 mesi.

Affinamento

80 mesi in barriques nuove

Imbottigliamento

Il Recioto Classico viene imbottigliato dopo circa 7 anni di maturazione in cantina e rimane 24 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
La produzione è di circa 1000 bottiglie.

Temperatura di servizio

18 - 20 °C

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