

Bussola



Recioto della Valpolicella Denominazione di Origine Controllata Classico

Traubenmischung

45 % Corvina – 30 % Corvinone
25 % Rondinella

Anbaugebiet

Negrar-Hügel von Valpolicella
Höhenlage von 280 bis 450 m ü.d.M.
Exposition Süd-Ost und Süd-West
Alter der Weinstöcke: von 35 bis 70 Jahren
Anbausystem: Veroneser Pergola und Spalier (3300 Rebstöcke/Hektar)

Technik der Vinifikation

Die Trauben für unseren Recioto Classico werden Mitte September ausgewählt, in kleine Holzkisten gefüllt und zum natürlichen Trocknen in den Obstkeller gebracht, wo sie etwa 180 Tage lang bleiben. Im März werden die für den Recioto ausgewählten Trauben gekeltert. Nach etwa 15 Tagen Mazeration wird die Gärung mit ausgewählten Hefen eingeleitet. Die Gärung dauert etwa 30 Tage, in denen der Tresterhut untergetaucht und täglich umgerührt wird. Nach dieser Zeit wird er in neue Fässer gefüllt, wo er versetzt mit seinem feinen Trub in etwa 80 Monaten seine Gärung und Reifung abschließt.

Reifung

80 Monate in neuen Fässern

Abfüllung

Der Recioto Classico wird nach etwa 7 Jahren Reifung im Keller abgefüllt und bleibt 24 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.
Die Produktion beträgt etwa 1000 Flaschen.

Serviertemperatur

18 - 20 °C

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