

Bussola



Peagnà

Passito Bianco Veneto Igt

Uvaggio

75% Garganega – 15% Chrdonnay
10% Trebbiano, Saorin, Bigolona

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 (3300 ceppi/Ha)

Tecnica di vinificazione

L'uva per la produzione del nostro Passito Bianco Veneto Peagnà viene selezionata durante la terza settimana di settembre, posta in piccole cassetine di legno viene portata in fruttai dove rimane per circa 3 mesi ad appassire naturalmente.

Le uve vengono poi pigiate e, dopo 3 giorni di macerazione sulle proprie bucce, vengono poste in barriques nuove per completare la propria maturazione.

Affinamento

36 mesi in barriques nuove da 2,25 HI

Imbottigliamento

Il Passito Bianco Peagnà viene imbottigliato dopo circa 36 mesi di maturazione e rimane 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione. La produzione è di circa 450 bottiglie.

Temperatura di servizio

18 - 20 °C

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