

Bussola

Peagnà

Passito Bianco Veneto Igt



Traubenmischung

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

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 die Herstellung unseres Passito Bianco Veneto Peagnà werden in der dritten Septemberwoche ausgewählt, in kleine Holzboxen gefüllt und in den Obstkeller gebracht, wo sie etwa 3 Monate lang auf natürliche Weise trocknen. Anschließend werden die Trauben gekeltert und nach einer 3-tägigen Mazeration auf den Schalen in neue Fässer gefüllt, um ihre Reifung abzuschließen

Reifung

36 Monate in neuen Fässern zu 2,25 hl

Abfüllung

Der Passito Bianco Peagnà wird nach etwa 36 Monaten Reifung in Flaschen abgefüllt und bleibt 1 Jahr in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt. Die Produktion beträgt etwa 450 Flaschen.

Serviertemperatur

18 - 20 °C

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