



# BUSSOLA

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO TB

ÅRGÅNG: 2010

ART. NR. 79979

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:** 45% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rondinella.



**TILLVERKNING:** Vingården på 15 ha ligger i kommunen Negrar di Valpolicella i den östra delen av Valpolicella Classico, 250-460 meter över havet. Jorden är huvudsakligen vulkanisk, basaltisk och lite lerig. Vinstockarna har en ålder på 50 till 55 år. Odlingsssystem, Pergola Veronese med 3500 vinstockar per hektar. Druvorna skördas och väljs ut och kommer från de bästa vingårdarna, "Casalin", "Vigneto Alto" och "La Tenda". Efter att ha torkat från mitten av september till mitten av januari, vilket lämnar en sockernivå på 260-270 g/l restsocker. Efter krossningen sker jäsningen i 60 dagar med temperatur från 5 till 15° C. Under dessa dagar sker daglig överpumpning. Därefter i nya tonneaux på 500 L, som i detta skede har en återstående sockernivå på 40 g/l. Här stannar den i 48 månader medan jäsningen långsamt fortsätter, sedan väljs de 10 bästa tonneaux och blandas i ett 50 HL stort ekfat för lagring i 24 månader före tappning.



**LAGRING:** Vinet åldras slutligen i flaska, 18 månader innan det släpps på marknaden.



**FÄRG:** Kompakt rubinrött.



**DOFT:** Fascinerande är doften som inleds med mogen röd frukt med anteckningar av söta kryddor. Detta följs av balsamiska toner och i följd torkade blommor, aromatiska örter, blodapelsin, körsbärssylt, choklad och teblad.



**SMAK:** Harmonisk smak, med tydlighet tillhörighet med all frukt och doft. Ett vin med en mycket lång finish och mineralitet.



**PASSAR TILL:** Utmärkt med mogna ostar så som parmesan eller gran padano. Passar utmärkt att njutas på egen hand. Serveras vid 18°C.



**ALKOHOLHALT:** 17 %

**RESTSOCKER:** 13,3 g/l

**SYRA:** 6,1 g/l