



BUSSOLA

CÀ DEL LAITO VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 74057

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

30% Corvina 30% Corvinone 35% Rondinella
5% Molinara.



TILLVERKNING:

Vingården på 15 hektar 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 5 till 50 år. Odlingssystem Pergola Veronese och Guyot, 3500 till 6000 vinstockar per hektar.

Druvorna skördas och vinifieras den första veckan i oktober. Jäsning sker vid rumstemperatur i 15 dagar. I mars genomgår vinet en två veckors refermenteringsprocess på amaronets skinn, ripassometoden.



LAGRING:

26 månader i 500 L och 25 HL ekfat,
4 månader på flaska.



FÄRG:

Djupt rubinröd.



DOFT:

Intensiv och komplexa aromer av björnbär, blåbär, mogna körsbär, mynta och rosmarin.



SMAK:

Välsmakande och välbalanserad, mediumfylligt och färskt vin. Med silkeslena tanniner, och ett långt avslut.



PASSAR TILL:

Stekt och grillat rött och vitt kött samt smakrika ostar och charkuterier. Serveras vid 18°C.



ALKOHOLHALT: 14,5 %

RESTSOCKER: 2 g/l

SYRA: 5,65 g/l