



# BUSSOLA

## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE TB

ÅRGÅNG: 2015

ART. NR. 71964

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

50 % Corvina, 45% Corvinone, 5% Rondinella.



**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 40 till 50 år. Odlingssystem, Pergola Veronese med 3500 vinstockar per hektar. 50% av druvorna skördas och vinifieras den första veckan i oktober. Jäsning sker vid rumstemperatur i 15 dagar. I december vinifieras de andra 50% efter 3 månaders torkningsprocess. När fermentationen av de torkade druvorna påbörjas tillsätts Valpolicella som produceras i oktober för att uppnå en rätt balans mellan de två delarna.



**LAGRING:**

32 månader i 700 L franska och Slavonska ekfat och slutlingen ytterligare 10 månader i ett enda 75 HL ekfat och 6 månader på flaska.



**FÄRG:**

Klart rubinrött.



**DOFT:**

Intensiv doft av mörka kryddor och en rökighet, fruktiga plommon och svart körsbärsarmelad. Avslutas med balsamiska anteckningar, kakao och aromatiska örter.



**SMAK:**

Varje klunk är imponerande, med fina tanniner närvarande utmärkt balans och lång finish.



**PASSAR TILL:**

Rött kött, biff, och vilt. Mellanlagrad och mogen ost. Står upp bra på egen hand! Serveras vid 18°C.



**ALKOHOLHALT:** 15 %

**RESTSOCKER:** 4,6 g/l

**SYRA:** 5,79 g/l