



# BUSSOLA

## CÀ DEL LAITO VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2017

ART. NR. 54287

### 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:** 15,5 %

**RESTSOCKER:** 1,5 g/l

**SYRA:** 5,69 g/l