



BUSSOLA

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE TB

ÅRGÅNG: 2016

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. Odlingsssystem, 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.



SMÅK:

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: 15,5 %

RESTSOCKER: 4,4 g/l

SYRA: 5,72 g/l