

## *Valpolicella Classico*

Denominazione di  
Origine Controllata

### *Vitigno*

Pinot Noir 100%

### *Zona di produzione*

I vigneti sono situati nel fertile grembo della gentile zona collinare della Valpolicella Classica che circondano il paese di Sant'Ambrogio della Valpolicella. La forma di allevamento dei vigneti è a Pergola Veronese o a Guyot per un'intensità di 3.000 ceppi a ettaro.

### *Vinificazione ed affinamento*

Fermentazione in serbatoi di acciaio con macerazione sulle proprie vinacce per 10 giorni, con 3 rimontaggi giornalieri. Dopo la fermentazione segue un periodo di leggero affinamento in serbatoi di cemento, completato poi con almeno tre mesi di affinamento in bottiglia.



## *CA' BUSSIN*

### *Caratteristiche sensoriali*

Vino dal colore rosso rubino, spiccati sentori di frutta fresca all'olfatto, morbidi toni e rotondità al palato, con ritorni di sensazioni fruttate, fanno di questo valpolicella l'ideale compagno per i primi piatti all'italiana.

**Azienda Agricola  
BOSCAINI CARLO**

