

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**

