

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



Valpolicella DOC Classico
Ca' Bussin



Vino dal colore rosso rubino, esprime spiccati sentori di frutta fresca all'olfatto, morbidi toni e rotondità al palato con ritorni di sensazioni fruttate dominate dalla ciliegia. Questo Valpolicella l'ideale accompagnamento per i primi piatti all'italiana. Si consiglia il servizio a temperatura ambiente.

VITIGNI: Corvina 30%, Corvinone 40%, Rondinella 30%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola veronese e guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 3000 ceppi /Ha

VINIFICAZIONE: fermentazione in serbatoi di acciaio con macerazione sulle proprie vinacce per 10 giorni, con 3 rimontaggi giornalieri. Leggero affinamento in serbatoi di cemento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

DATI ANALITICI: grado alcolico 12% vol., acidità totale 5,25 - 5,50 g/l, estratto secco 26 - 28g/l.

CONSIGLI: conservare la bottiglia al buio non oltre i 20°C. Non adatto a lunghi invecchiamenti.

BOTTIGLIA: bordolese 0,75 lt

Distribuito da


Philarmonica