

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



Cà Bussin Valpolicella DOC Classico



Dieser rubinrote Wein mit einem klaren Bouquet nach frischen Früchten ist weich und rund im Geschmack mit einem fruchtigem Abgang. Das macht ihn zum idealen Begleiter für den ersten Gang eines italienischen Menus. Es wird geraten, ihn bei Raumtemperatur zu servieren.

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

WEINANBAUART: Pergola Veronese und Guyot; 3000 Rebstöcke pro Hektar

WEINBEREITUNG: Gärung mit Mazeration 10 Tage bei drei täglichen Umwälzungen

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 3 Monate

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12%, Säuregehalt 5,25 - 5,50 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, Nettotrockenauszug 26-28 g/l.

RATSCHLAG: die Flaschen sollten im Dunkeln nicht über 20°C aufbewahrt werden. Nicht zur langen Lagerung geeignet.

FLASCHENTYP: Bordolese 0,75 l