

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



Cà Bussin Valpolicella DOC Classico



Vino quotidiano.

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.

Si consiglia il servizio a temperatura ambiente.

UVE: corvina 30%, corvinone 40% rondinella 30%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO DELLA VIGNA: pergola veronese e guyot; 3000 ceppi /ettaro

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

DATI ANALITICI: gradi alcolici 12% vol., acidità 5,25 - 5,50 g/l, estratto secco netto 26 - 28g/l.

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

BOTTIGLIA: bordolese 0,75 l

Azienda Agricola Boscaini Carlo

Via Sengia - Tel. +39 045 7731412 - S.Ambrogio di Valpolicella, (VR) - Italia – info@boscainicarlo.it