

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)



Todos os Vinhos
Por País / Região
Por Produtores
Por Harmonização
Por Tipo
Por Uva

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Tommaso Bussola Valpolicella Classico Superiore TB 2005 \(750ml\)](#)



Tommaso Bussola Valpolicella Classico Superiore TB 2005 (750ml) - 00085305

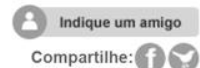
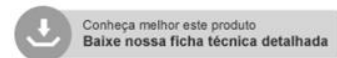


Produtor: Tommaso Bussola
Classificação: Tinto
Uva: Não especificado
País: Itália
Safra: 2005

De R\$ 236,10
Por R\$ 141,66
 em 3X de R\$ 47,22 sem juros



Características Organolépticas: Rubi opaco. Impacto olfativo de grande complexidade, com cereja amarena, violeta seca, anis, alcaçuz, tabaco mentolado e grãos de café. Abre-se em muitas camadas na boca, sustentado pelo notável frescor. Taninos nobres, longa persistência.



Ficha Técnica


Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tanicos: Moderadamente Tânico 

Acidez: Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Veneto - Valpolicella Classico - Negrar.

Composição de Castas: 60% Corvina Veronese e Corvione, 30% Rondinella, 10% Molinara e outras variedades

Amadurecimento: 32 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros, para 65% do vinho. O restante em barricas novas de carvalho francês.

Estimativa de Guarda: 10 anos.

Temperatura de Serviço: 18 °C

Características Climáticas: Clima continental abrandado pela vizinhança do Lago de Garda, o mais longo da Itália, criando as condições ideais para a viticultura. As precipitações são relativamente altas, concentrando-se no outono. Vinhedos colinares com excelentes exposições.

Características do Solo: Solos vulcânicos basálticos (denominados Toar) e argilosos.

Elaboração: Colheita em meados de outubro. Esmagamento das uvas e fermentação com leveduras selecionadas à temperatura ambiente por 15 dias, com 25gr/l de açúcar residual. No final de janeiro, o Amarone e o Recioto do produtor são trasfegados (svinatura) das suas borras, faz-se então o ripasso do Valpolicella Classico nestas borras por 10 dias, gerando uma refermentação alcoólica com ganho de aproximadamente de 1,5°GL. O vinho é então trasfegado para as barricas para seu amadurecimento. Permanência de 3 meses em garrafa antes da emissão ao comércio.

Características Organolépticas: Rubi opaco. Impacto olfativo de grande complexidade, com cereja amarena, violeta seca, anis, alcaçuz, tabaco mentolado e grãos de café. Abre-se em muitas camadas na boca, sustentado pelo notável frescor. Taninos nobres, longa persistência.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,5° GL.

Diretrizes Enogastrômicas: Faraona al vino rosso, galinha d'angola estufada com vinho tinto, linguça e funghi secchi; brasato all'Amarone, carne bovina marinada e depois longamente braseada em vinho Amarone, especiarias e legumes aromáticos, servida com polenta mole; mocotó com favas; rabada com agrião.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Valpolicella Classico Superiore D.O.C.



Azienda Agricola
Tommaso Bussola

Valpolicella Classico Superiore D.O.C. "TB"

Uvaggio:

Corvina, Corvinone	60%
Rondinella	30%
Molinara e altre varietà	10%

L'uva viene pigiata verso la metà di ottobre e le fermentazioni vengono innescate subito con lieviti selezionati. Fermenta a temperatura ambiente, viene svinato dopo quindici giorni con un residuo zuccherino di 15 g/l.; A Febbraio rifermenta sulle vinacce dell'Amarone per una settimana, svinato e travasato dalla feccia grossa. Viene posto ad affinare in botti di rovere francese da 500 litri di secondo passaggio per il 65%, mentre per il restante 35% in barriques. Dopo circa 33 mesi di permanenza in legno viene assemblato. Messo in bottiglia a Gennaio del 2007, e lasciato ad affinare per sei mesi prima dell'immissione del prodotto sul mercato..

Di questo vino sono state prodotte circa 40.000 bottiglie.

Dati analitici di prodotto

Alcool Vol.	ml/100m	15,21
Alcool Vol. Tot.	ml/100ml	15,28
Acid. Tot. In. A. Tar.	g/l	6,50
Estr. secco Tot.	g/l	30,40
Zuccheri	g/l	1,20



Azienda Agricola Tommaso Bussola
37024 Negrar (Verona) - Loc. S. Peretto - Via Molino Turri, 30
Tel. 045 7501740 - Fax 045 2109940
info@bussolavini.com - www.bussolavini.com

Safra 2006. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.