

Azienda Agricola
Tommaso Bussola

Amarone della Valpolicella classico D.O.C. 2004

Denominazione:

Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.

Zona:

Valpolicella

Uvaggio:

| | |
|--------------------------|-----|
| Corvina, Corvinone | 65% |
| Rondinella | 30% |
| Molinara e altre varietà | 5% |

L'uva viene pigiata verso la metà di gennaio 2005 e le fermentazioni innescate subito con lieviti selezionati (Uvarum). Fermenta a basse temperature e viene svinato dopo cinquanta giorni con un residuo zuccherino di 40 g/l. Quindi travasato dalla feccia grossa dopo dieci giorni, il 40% della produzione viene posto in botti di rovere di Slavonia nuove, con capacità da 12 a 25 hl, il 5% in barriques, il restante 55% in tonneaux francesi. Dopo trenta mesi di permanenza in legno viene assemblato. Messo in bottiglia a Dicembre 2007.

Caratteristiche eno-gastronomiche

Colore rosso rubino intenso.

Profumo intenso con sentori di bacca nera, mora selvatica, mora di gelso, cioccolato, caffè, fieno e menta.

Gusto pieno e rotondo con intenso sapore di frutti di bosco e finale persistente.

Si abbina a carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Dati analitici del prodotto:

| | | |
|------------------------|---------|-------|
| Alcool Vol. | ml/100m | 14,60 |
| Acid. Tot. In. A. Tar. | g/l | 6,13 |
| Ceneri | g/l | 2,58 |
| Estr. secco Tot. | g/l | 29,50 |
| Zuccheri | g/l | 1,80 |



Riconoscimenti:

Wine advocate: 91/100

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

Sagra 2008. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.

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 Amarone Classico 2008 \(750ml\)](#)



Tommaso Bussola Amarone Classico 2008 (750ml) - 00085408



Produtor: Tommaso Bussola
Classificação: Tinto
Uva: Corvina Veronese (Corvinone), Molinara, Rondinella
País: Itália
Safra: 2008

Por R\$ 370,50
em 3X de R\$ 123,50 sem juros

Comprar

Ganhe
371 KM

Características Organolépticas: Cor rubi opaca. O nariz desfila licor de cereja, alcaçuz, chocolate amargo, infusão de ervas e tabaco aromático. Grandioso na boca, enorme massa de taninos acetinados, muito longo.

Indique um amigo

Compartilhe:

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: 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: 65% Corvina Veronese e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara e outras variedades

Amadurecimento: 48 meses em botti novos de carvalho esloveno de 1200 e 2500l (25% do vinho), 25% em barricas de carvalho americano e tonéis de carvalho francês. O res

Estimativa de Guarda: 15 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: Vindima manual no final de Setembro. L'appassimento (desidratação em caixas perfuradas, apenas uma camada, deixada em salas amplas e ventiladas). Perda de até 50% do peso da uva entre outubro e janeiro. Fermentação com leveduras selecionadas *Saccharomyces uvarum*, com temperatura controlada. Maceração de 60 dias. Trasfega às barricas para o término do processo. Amadurecimento. Corte dos lotes e engarrafamento.

Características Organolépticas: Cor rubi opaca. O nariz desfila licor de cereja, alcaçuz, chocolate amargo, infusão de ervas e tabaco aromático. Grandioso na boca, enorme massa de taninos acetinados, muito longo.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 17° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Caças de pélo estufadas ao salmi, lebre ou javali ao doceforte (braseado com vinho tinto, legumes aromáticos, especiarias, pinoli e chocolate meio-amargo), queijos nobres curados e queijos de mofo azul. Perfeito vino da meditazione.

Premiações mais Relevantes: GAMBERO ROSSO: 2 Bicchieri

Classificação Legal: Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.

Safra 2008. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.