



# BELLORA

*Tenuta di Naiano  
since 1939*

## DENOMINAZIONE

*Amarone della Valpolicella D.O.C.G.*

## AREA DI PRODUZIONE

*Veneto, provincia di Verona, zona collinare della Valpolicella a circa 180/250 m. s.l.m. su terreni per lo più argillosi e calcarei.*

## VARIETÀ DELLE UVE

*Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%*

## VINIFICAZIONE

*La vendemmia avviene nella seconda metà di settembre e prevede la selezione manuale dei grappoli. Segue il processo di appassimento dell'uva. A metà gennaio si procede alla pigiatura soffice.*

## AFFINAMENTO

*Permanenza per 5 mesi in acciaio, maturazione in legno per 15 mesi (50% botti di rovere di Slavonia, 50% barriques francesi di secondo passaggio), 6 mesi di affinamento in bottiglia.*

## GRADAZIONE ALCOLICA

*15,00 % Vol.*

## ACIDITÀ TOTALE

*5,60 g/l*

## RESIDUO ZUCCHERINO

*4,90 g/l*

## DEGUSTAZIONE

*Rosso rubino intenso quasi impenetrabile. Complesso al naso con evidenti sentori di frutta rossa matura ma ancora croccante e polposa, note speziate (pepe e chiodi di garofano) seguite da accenni minerali ed una gradevole chiusura di persistente tabacco. Vino dal corpo imponente ma di grande eleganza ed equilibrio.*

## ABBINAMENTO

*La sua struttura lo porta ad un connubio perfetto con i cibi dell'autunno e dell'inverno, come brasati, stracotti, spezzatini, arrostiti, soprattutto di selvaggina. Accompagna i formaggi stagionati e i piatti tipici della tradizione come lo stesso risotto all'Amarone.*

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

*18 °C servito in bicchiere ampio in modo da dare ai profumi la possibilità di evolversi ed esprimersi al massimo.*

# L'ASSO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



**WWW.BELLORA.WINE**

AZIENDA AGRICOLA BELLORA TOMMASO – LOCALITÀ NAIANO SN - 37010 CAVAION VERONESE (VR) ITALY  
TEL. +39 0456260595 – EMAIL: INFO@BELLORA.WINE