



NEPITELLO

ROSSO VERONESE IGT

BELLORA

Tenuta di Naiano
since 1939

DENOMINAZIONE

Veronese I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE

Veneto, zona collinare della provincia di Verona, a circa 330 m s.l.m. con terreni calcareo argillosi ricchi di scheletro ma poveri di sostanza organica.

VARIETÀ DELLE UVE

Corvina e Corvinone 80%, Oseleta 10%, Syrah 10%

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice e diraspatura delle uve. La fermentazione malolattica si svolge in modo naturale verso ottobre in barrique.

AFFINAMENTO

16 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio, messa per 2 mesi in botti di rovere di Slavonia e infine 10 mesi in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,80 g/l.

RESIDUO ZUCCHERINO

3,80 g/l.

DEGUSTAZIONE

Ha un colore rosso rubino carico e profumo ampio ed avvolgente, con note di frutti di bosco unite a sentori di ginepro, tabacco e caffè. Il frutto e l'acidità dati dalla Corvina, le spezie e la morbidezza del Syrah, combinati con l'affinamento in cantina si esprimono al meglio in questo rosso di bella struttura e tannicità, dotato di un grande potenziale in termine di longevità.

ABBINAMENTO

La persistenza gustativa di questo grande vino si accompagna perfettamente con pietanze che hanno un'analogia qualità sensoriale in particolare se arricchite da spezie e erbe aromatiche, come nelle preparazioni ricche a base di carne, i brasati e gli stufati. Ottimo inoltre con carni particolarmente saporite come agnello e capretto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C in bicchiere ampio.



WWW.BELLORA.WINE

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