



BELLORA

*Tenuta di Naiano
since 1939*

“L' ASSO” AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

DENOMINAZIONE

Amarone della Valpolicella DOCG Classico

FORMATO

750 ml

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.

VARIETA' 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

15,50% Vol.

ACIDITA' TOTALE

5,60g/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, arrosti, soprattutto di selvaggina. Accompagna i formaggi stagionati e i piatti tipici della tradizione come lo stesso risotto all'Amarone.

TEMPERATURA SERVIZIO

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



WWW.BELLORA.WINE

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