Tempo di Natale, tempo di Amarone

naiano-ow8a2728r-7eb26145

Un vino della tradizione, in grado di abbellire la tavola e nobilitare il pranzo, da gustare da soli o condividere, grazie alla confezione magnum, con amici fidati. Certamente l' Amarone è un vino adatto non solo alle feste ma in questo periodo dell'anno esso trova la migliore occasione di consumo, per la sua capacità di accontentare gusto maschile e femminile, primi piatti ricchi e succulente portate di carne.

AmaroneL' Amarone Bellora-Tenuta di Naiano nasce su terreni argillosi e calcarei, ricchi di scheletro, da viti di circa trent'anni allevate con la classica pergola veronese che protegge i grappoli dall'eccessiva calura soprattutto in caso di annate calde e secche. Ciò permette di avere uve sane con acini dalla buccia integra in grado di rilasciare in maniera ottimale proprietà cromatiche e polifenoli.

L' Amarone Bellora-Tenuta di Naiano è ottenuto dal 70% di Corvina Veronese e il 30% di Rondinella vendemmiate a mano e sottoposte poi all'abituale processo di appassimento che dura fra i tre e i quattro mesi e porta ad un'evaporazione dell'acqua con conseguente concentrazione di zuccheri negli acini. A metà gennaio si procede poi alla pigiatura soffice dell'uva e la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 24 giorni con rimontaggi giornalieri periodici che ne aumentano la ricchezza organolettica. Dopo i primi cinque mesi in acciaio, la maturazione prosegue in legno per altri 15 mesi (metà in botti di rovere di Slavonia e l'altra metà in barriques francesi di secondo passaggio) e infine per 6 mesi in bottiglia.

L' Amarone Bellora-Tenuta di Naiano presenta così un colore rubino intenso quasi impenetrabile e grande complessità al naso con evidenti sentori di frutta rossa matura, accenni speziati, pepe e chiodi di garofano che chiudono su note di tabacco. Al palato è vino dal corpo imponente ma di grande eleganza ed equilibrio, da regalarsi o regalare grazie alla confezione in legno naturale serigrafato.

Ulteriori informazioni su http://www.tenutadinaiano.com/