

# Rosso del Bepi IGT



Uvaggio: 55% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 15% Cabernet, Nebbiolo, Croatina e Sangiovese.

Data della vendemmia: da metà settembre

Resa per ettaro (uva): 80 q. circa di cui si seleziona il 15% - 30% per produrre Recioto, Amarone o Rosso del Bepi

Colore: rosso granato

Al naso: aroma intenso con sentori di amarena, liquirizia con retrogusto di ciliegia.

In bocca: potente, caldo, armonico e di lunga durata, speziato, con sentori di tabacco e goudron

Solo in annate buone o eccezionali viene prodotto l'Amarone. Nelle annate ritenute di media qualità l'amarone viene declassato e imbottigliato come Rosso del Bepi.

Le uve, selezionate con cura al momento della vendemmia, vengono portate nel fruttajo e subito messe a riposo in cassette di legno e sui graticci. E' importante disporre in modo adeguato le uve a riposo perché l'appassimento possa avvenire al meglio e in modo completamente naturale. I primi segnali di muffa nobile compaiono a fine novembre – inizio dicembre e si sviluppano maggiormente nel mese di gennaio. Verso la fine di gennaio si pigiano le uve e, dopo circa 20 giorni di macerazione, inizia la fermentazione alcolica ad opera dei lieviti indigeni. La fermentazione avviene molto lentamente e dura circa 45 giorni. Dopo di che si svinava e il vino viene messo in botti di rovere di Slavonia medio-piccole, dove effettua la propria maturazione per sette anni. Durante questo periodo avvengono altre fermentazioni alcoliche che permettono di ottenere un vino secco di straordinaria struttura e complessità.