

Beso



Varietà delle uve: Corvina, Corvinone, Rondinella e piccola percentuale di altri vitigni antichi.

Descrizione organolettica: La caratteristica più incredibile che si nota degustando il Beso è la sua scorrevolezza. Infatti, nonostante i 16,5 gradi alcolici e un corpo ben strutturato, si lascia bere piacevolmente. E' il lungo affinamento in bottiglia a donare questa caratteristica e l'eleganza che lo contraddistinguono. A dominare il complesso bouquet del Beso non sono i tipici aromi derivanti dal legno, ma la frutta rossa matura ed in confettura, in particolare ciliegia, amarena e prugna, ma anche note eteree e di spezie, con una piacevole presenza di mandorla amara. Infine, in bocca è ben rotondo, senza spigolosità, persistente; i suoi tannini dolci e naturali, bilanciano perfettamente il corpo, rendendolo armonico, elegante e avvolgente.

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale, con attenta cernita dei grappoli migliori, le uve vengono delicatamente adagiate in cassette di legno (plateaux), dove riposeranno per più di sessanta giorni. Qui perdono fino al 40% del loro peso iniziale.

Una volta pigiate e diraspate, fermentano in piccole vasche d'acciaio dove il mosto viene lavorato tramite rimontaggi, délestage e una lunga macerazione a cappello sommerso, che consente di ridurre al minimo il rischio di contaminazioni batteriche ed avere un'ottimale estrazione di sostanze polifenoliche e tannini piacevoli al palato.

Segue un lungo affinamento che segue i dettami dei nostri antenati, tramandati per riuscire a domare al meglio questi vini potenti.

Gradazione alcolica: 16,5% vol.

Longevità: Da 10 a 20 anni

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Secondi con arrosti robusti, carne e selvaggina di piuma e pelo in qualsiasi forma, suggerito per formaggi stravecchi o sorseggiato in compagnia o in meditazione fuori dal pasto; si esalta in ampi bicchieri di cristallo.

SERVIZIO:

17 - 18°C.