



Az. Agr. Corteforte di Cerutti Carlo Maria  
Via Osa, 45 – 37022 Fumane (VR)  
Tel. Fax. +39 045 68 39 104  
info@corteforte.it

## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

### “PODERE BERTAROLE”



Viene prodotto, come l'Amarone, con uve Corvina, Rondinella, Molinara e di vecchi vitigni autoctoni della zona (Dindarella, Oseleta, Pelara ecc.).

Le uve, scelte in doppia raccolta differenziata al fine di consentire la miglior maturazione, vengono subito pigiate e diraspate.

La fermentazione, operata in recipienti di limitata capacità, viene condotta fino all'esaurimento degli zuccheri con rimontaggi frequenti, per ottenere la migliore estrazione dei profumi e dei sapori del frutto senza intervenire con torchiatura spinta.

Nell'aprile dell'anno successivo viene rifermentato sulle vinacce del recioto-amarone, acquisendo ulteriormente profumi, colori e corpo. Tale operazione, tipica della Valpolicella, viene denominata per le sue caratteristiche "ripasso".

L'elevata gradazione alcolica naturale, che gli consente di fregiarsi della denominazione di "superiore", viene esaltata dall'invecchiamento in botte usata grande per 6-8 mesi, prima dell'affinamento per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

**Colore:** rosso intenso rubino-granato.

**Profumo e note degustative:** pulito, di frutti del sottobosco, amarene e prugne, speziato leggero di cuoio e pepe.

Il corpo, robusto e complesso, ricorda armoniosamente i sentori dell'olfatto.

**Terreno e resa:** collinare, rosso su basalto, tufi e calcari eocenici, esposto a sud-ovest, da 150 a 300 metri di altitudine, con resa di circa 3.500 litri per ettaro.

**Abbinamenti consigliati:** si accompagna a tutte le carni, sia crude che cotte, sotto qualsiasi forma (al forno, arrosto, stufati e brasati), selvaggina di piuma e di pelo ed ai formaggi a pasta dura e di gusto deciso.

**Servizio:** temperatura ambiente, in bicchieri di cristallo molto ampi affinché possa sviluppare pienamente profumo e sapore.

**Alcuni dati analitici medi variabili secondo le annate:** alcole: 13,50-14%, acidità totale: 5,20, ph: 3,50, estratto netto: 30.



Az. Agr. Corteforte di Cerutti Carlo Maria  
Via Osa, 45 – 37022 Fumane (VR)  
Tel. Fax. +39 045 68 39 104  
info@corteforte.it

## CONCENTUS – ROSSO DELLE VENEZIE IGT



Questo vino viene prodotto usando le uve da appassimento dell' Amarone (Corvina, Corvinone e Rondinella) e le uve Sangiovese del Veneto.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio di limitata capacità, viene condotta fino all'esaurimento degli zuccheri con rimontaggi frequenti, per ottenere la migliore estrazione dei profumi e degli aromi del frutto senza intervenire con torchiatura spinta.

Il vino viene successivamente arricchito da affinamento in botte grande per 8 – 10 mesi, prima dell'affinamento per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo e note degustative:** pulito, di frutti del sottobosco, amarene e prugne, speziato leggero di cuoio e pepe.

Il corpo, robusto e complesso, ricorda armoniosamente i sentori dell'olfatto.

**Terreno e resa:** collinare, rosso su basalto, tufi e calcari eocenici, esposto a sud-ovest, da 150 a 300 metri di altitudine, con resa di circa 3.500 litri per ettaro.

**Abbinamenti consigliati:** si sposa perfettamente con arrostiti, carne alla griglia, risotti e piatti della tradizione veneta.

**Servizio:** temperatura ambiente e con bicchieri di cristallo rotondi molto ampi al fine di svilupparne pienamente tutte le eccezionali caratteristiche.

**Alcuni dati analitici medi variabili secondo le annate:** alcole: 14%, acidità totale: 5, ph: 3,50, estratto netto: 32, residuo zuccherino 3 g/l.



Az. Agr. Corteforte di Cerutti Carlo Maria  
Via Osa, 45 – 37022 Fumane (VR)  
Tel. Fax. +39 045 68 39 104  
info@corteforte.it

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC



E' prodotto con le uve tipiche della Valpolicella Classica: Corvina (65%), Rondinella (20%), Molinara (10%), e completamento di altri vecchi vitigni autoctoni (Dindarella, Oseleta, Pelara ecc.).

Vengono raccolti per primi, scegliendoli uno per uno, i grappoli più belli ed al giusto punto di maturazione, posti poi ad appassire su graticci per almeno 3/4 mesi. La pigiatura ha luogo solo agli inizi dell'anno successivo, con una fermentazione lunghissima, sia per la bassa temperatura del periodo (febbraio-marzo) che per la gradazione naturale molto elevata dei mosti. Il vino viene poi passato ad invecchiare in piccole botti di rovere per almeno 2 anni.

Dopo una lunga sosta in bottiglia per l'affinamento, l'Amarone è pronto per essere degustato, mantenendo tutte le proprie caratteristiche per almeno 10-12 anni dalla vendemmia.

**Colore:** rosso granato intenso, spesso, con orli aranciati per la maturazione.

**Profumo e note degustative:** complesso ma molto pulito, etereo, di amarene sotto spirito, di frutti di bosco, di liquirizia, di anice e di spezie, con gusto accattivante e gradevolissimo e retrogusto lungo ed intenso.

**Terreno e resa:** collinare, rosso su basalto, tufi e calcari eocenici, esposto a sud-ovest, da 150 a 300 metri di altitudine, con resa di circa 3.500 litri per ettaro.

**Abbinamenti consigliati:** si sposa perfettamente con arrostiti, selvaggina di piuma e di pelo, carni rosse sia crude che cotte.

E' impareggiabile sorseggiato a fine pasto con accompagnamento di formaggi vecchi a pasta dura, anche piccanti.

**Servizio:** temperatura ambiente e con bicchieri di cristallo rotondi molto ampi al fine di svilupparne pienamente tutte le eccezionali caratteristiche.

**Alcuni dati analitici medi variabili secondo le annate:** alcole: 15,20-15,50%, acidità totale: 5,80, ph: 3,50, estratto netto: 35.



Az. Agr. Corteforte di Cerutti Carlo Maria  
Via Osa, 45 – 37022 Fumane (VR)  
Tel. Fax. +39 045 68 39 104  
info@corteforte.it

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC “VIGNETI DI OSAN”



Con i grappoli migliori di un particolare vigneto denominato “Osan”, interamente sito in zona collinare, viene prodotto questo “cru” di Corteforte.

Le uve, raccolte per prime, ma al giusto punto di maturazione, vengono poste in casse per essere rifelezionate all'appassimento, che dura almeno sino alla metà di gennaio dell'anno successivo.

La fermentazione, lunghissima sia per la bassa temperatura del periodo che per la gradazione naturale del frutto, molto elevata, contribuisce alla formazione di composti che arricchiscono il prodotto finale di particolare complessità aromatica e piacevolezza.

L'invecchiamento, per almeno 30 mesi, avviene in tonneau da 500 litri, non nuovi, affinché non vengano coperti dal legno i particolarissimi profumi e sentori.

Posto in vendita dopo un affinamento di almeno dodici mesi in bottiglia, l'Amarone “Vigneti di Osan” migliorerà nel tempo le proprie particolari caratteristiche e potrà essere consumato sino a 15 anni dall'annata della vendemmia.

**Vitigni:** Corvina Veronese e Corvinone 65-70%, Rondinella 15-20%, Molinara 5-10%, altri vecchi vitigni autoctoni 5-10% (Dindarella, Oseleta, Pelara ecc...).

**Terreno e resa:** collinare, nella fascia più elevata tra i 200 e 300 metri s.l.m., su basalto o calcari eucenici, con esposizione sud-ovest. Resa di circa 3.000 l./ha.

**Colore:** rosso granato, molto intenso e spesso, con orli aranciati per la maturazione.

**Profumo e note degustative:** pulito e molto complesso, di lamponi, mirtili e more, di amarene e prugne sotto spirito, speziato di cannella e leggero pepe, liquirizia, zenzero.

**Abbinamenti consigliati:** selvaggina (di piuma e di pelo) e tutte le carni rosse, sia crude che cotte; formaggi stagionati a pasta dura ed anche piccanti.

Non ha eguali sorvegliato tra i lieti conversari di fine pranzo.

**Servizio:** temperatura ambiente, in grandi bicchieri rotondi di cristallo.

**Alcuni dati analitici medi variabili secondo le annate:** alcoole 15,5%; acidità totale 6,00; ph 3,60; estratto netto 37.



Az. Agr. Corteforte di Cerutti Carlo Maria  
Via Osa, 45 – 37022 Fumane (VR)  
Tel. Fax. +39 045 68 39 104  
info@corteforte.it

## RECIOTO CLASSICO "AMANDORLATO"



In vendemmia, così come per il Recioto tradizionale, vengono raccolte e selezionate le parti esterne più sane e mature del grappolo (in dialetto "recie" e cioè "orecchie"), poste in appassimento sino al febbraio dell'anno successivo al fine di ottenere una gradazione più alta del vino.

Il mosto fermenta poi sino ad aprile in acciaio e dopo un primo travaso, esaurisce in rovere vecchio (settembre-ottobre), il residuo zuccherino.

Completa l'affinamento con una sosta di almeno due tre anni in legno usato, e successivamente di un anno in bottiglia.

Differisce dal Recioto tradizionale per la maggior gradazione ed il minor contenuto di zuccheri e ciò permette maggiori abbinamenti ed una lunghissima durata nel tempo: eccellente subito, mantiene (e migliora) per oltre dieci anni tutte le proprie qualità.

**Colore:** rosso granato intenso, con orli aranciati per la maturazione.

**Profumo e note degustative:** pulito e complesso, di frutti di bosco e confetto, ciliegie ed amarene sotto spirito, spezie, vaniglia, cioccolata, cannella e liquirizia. Nella sua giovinezza emergono anche profumi di viola, giaggiolo e fiori selvatici.

**Vitigni:** Corvina (65%), Rondinella (20%), Molinara (10%) , altri vecchi vitigni autoctoni (Dindarella, Oseleta, Pelara ecc.) a completamento.

**Terreno:** collinare, tufaceo argilloso e calcareo, con esposizione a sud-ovest, da 150 a 300 metri di altitudine, con resa di circa 3.300 litri per ettaro.

**Abbinamenti consigliati:** trova naturale esaltazione solo o con cioccolato, Pandoro di Verona, crostate e dolci secchi.

Lascerà, però, veramente sorpresi, il suo perfetto accostamento con selvaggina di carne rossa e gusto deciso (cinghiale, cervo ecc.), con il piccione e con formaggi stravecchi a pasta dura e piccante.

**Alcuni dati analitici medi, variabili secondo le annate :** alcole: 15%, zuccheri 55-60 gr/l, acidità totale: 6,30, ph: 3,44, estratto netto: 37.



Az. Agr. Corteforte di Cerutti Carlo Maria  
Via Osa, 45 – 37022 Fumane (VR)  
Tel. Fax. +39 045 68 39 104  
info@corteforte.it

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC



In vendemmia vengono selezionate le parti esterne dei grappoli (in dialetto “recie” ovvero orecchie, e da qui il nome “Recioto”), di uve Corvina, Rondinella, Molinara, poi messe ad appassire in maniera naturale su graticci.

A gennaio viene pigiata circa la metà delle “recie” e la fermentazione, spesso innescata (per i rigori invernali) riscaldando leggermente una piccola parte del mosto, prosegue ad una temperatura di circa 10 gradi centigradi.

Agli inizi di marzo viene effettuata la pigiatura dell’uva rimasta, di altissima gradazione zuccherina, ed a tale mosto viene aggiunto quello ottenuto in precedenza ed ancora in fermentazione.

Tale singolare ed antico procedimento sviluppa ed esalta tutti i particolarissimi profumi del frutto.

Si iniziano i travasi quando l’alcole raggiunge il 12-13% del volume complessivo e la fermentazione viene definitivamente interrotta poco dopo, con il prodotto che conserva ancora oltre il 10% di residuo zuccherino.

La maturazione avviene parte in legno nuovo e parte in legno vecchio. Dopo un affinamento in bottiglia di qualche mese, il “Recioto” è pronto per il consumo.

**Colore:** rosso granato carico.

**Profumo e note degustative:** estremamente complessi, di frutti di bosco e confetto, di marmellata di ciliegie e prugne, di amarene sotto spirito, con leggero sentore di spezie, vaniglia, cioccolato, cannella e liquirizia. Sfumature di viola, giaggiolo e fiori selvatici di campo.

Il corpo è dolce e delicatissimo, armonico e morbido come velluto, e ripete appieno i sentori dell’olfatto.

**Abbinamenti consigliati:** desserts con poca crema e panna, Panettone, Pandoro di Verona, tutti i dolci secchi, crostate e paste frolle.

Eccezionale con cioccolato e dolci al cioccolato. Accattivante da solo, fuori pasto in qualsiasi occasione.

**Servizio:** assolutamente a temperatura ambiente, in bicchieri di cristallo.

**Alcuni dati analitici medi variabili secondo le annate:** alcole 13,5%; zuccheri 110 grammi/litro; acidità totale 6,25; ph 3,40; estratto netto 37.



Az. Agr. Corteforte di Cerutti Carlo Maria  
Via Osa, 45 – 37022 Fumane (VR)  
Tel. Fax. +39 045 68 39 104  
info@corteforte.it

## IL SOLE DI CORTEFORTE – BIANCO DA UVE PASSITE IGT



E' tradizione della Valpolicella, regno esclusivo di grandi vitigni rossi, la coltivazione di rarissime piante a grutto bianco (meno dell'1%), di differenti qualità per l'esclusivo consumo della famiglia. La varietà di tali uve, molte delle quali estremamente aromatiche, ha permesso la nascita di un prodotto unico ed estremamente raro: il Sole di Corteforte. Il frutto, raccolto agli inizi di settembre e lasciato appassire sino a febbraio, nel successivo processo di fermentazione resta a contatto della vinaccia sinchè non si stacca dal mosto ("alza il cappello" dicevano i vecchi contadini) arricchendolo così con tutti i suoi molteplici aromi. La fermentazione inizia attorno ai 10°C, in piccoli fusti di legno. Ripetuti travasi rallentano fino a fermarla verso settembre, quando il vino contiene ancora il 10% di zuccheri del frutto.

**Colore:** giallo dorato carico, per l'esrema maturazione delle uve.

**Profumo e note degustative:** pulito ed estremamente complesso, aromatico. Di vaniglia e confetto, miele, cioccolata e cannella, corpo pieno e delicatissimo, armonico che dopo avere ricordato appieno i sentori dell'olfatto, lascia la bocca piacevolmente pulita.

**Vitigni:** Garganega (40 – 50%), con un misto a completamento di innumerevoli varietà, dal Riesling allo Chardonnay, al Tocai.

**Abbinamenti consigliati:** si accompagna perfettamente al Pandoro di Verona, al Panettone e a dolci cremosi. Sembra trasgressivo ma è in realtà eccezionale con formaggi verdi fermentati sia dolci che piccanti (Roquefort, Gorgonzola ecc.), soli od accompagnati da miele, marmellata o mostarda. Servito freddo è impeccabile a fine pasto.

**Servizio:** temperatura di cantina, in piccoli bicchieri di cristallo a stelo lungo, eccezionale servito freddo.

**Alcuni dati analitici medi variabili secondo le annate:** alcol 13,50%, acidità totale 6,00, estratto netto 33, zuccheri 120 g/l.