



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP "VIGNETI DI OSAN"



Vigneto

Esposizione a sud - ovest, da 250 a 300 m s.l.m., su tufi, basalti e calcari eocenici, con resa di 1600 l/ha.



Vitigni

- 65% Corvina, Corvinone
- 20% Rondinella
- 10% Molinara
- 5% Dindarella, Pelara, Oseleta



Affinamento

Acciaio 24 mesi.
Tonneau di rovere francese 30 mesi.
Bottiglia 18 mesi.



Dati analitici

Variabili secondo annata

- Alcool: 15,5 % vol.
- Acidità totale: 5,70 g/l
- pH: 3,70
- Estratti: 44 g/l



Longevità dalla vendemmia

15/20 anni



Colore

Rosso granato, molto intenso e spesso, con orli aranciati per la maturazione.



Bouquet e note degustative

Pulito e molto complesso, di lamponi, mirtilli e more, di amarene e prugne sotto spirito, speziato di cannella e leggero pepe, liquirizia, zenzero.



Servizio

Temperatura ambiente, in grandi bicchieri di cristallo per sviluppare appieno profumi e aromi.



Abbinamenti consigliati

Selvaggina di piuma e di pelo e tutte le carni rosse, formaggi stagionati ed anche piccanti. Senza eguali sorseggiato nei momenti di relax.



Formati

Azienda Agricola Corteforte

Via Osan, 45 · Fumane (VR) Italy Tel. +39 045 68 39 104 · Fax. +39 045 68 39 104

www.corteforte.it · info@corteforte.it