



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP "AMANDORLATO"



Vigneto

Esposizione a sud-ovest, da 150 a 300 m s.l.m., su tufi, basalti e calcari eocenici.



Vitigni

- 65% Corvina, Corvinone
- 25% Rondinella
- 10% Molinara



Affinamento

Botte di rovere francese 18 mesi.
Bottiglia 12 mesi.



Dati analitici

Variabili secondo annata

- Alcool: 14,5 % vol.
- Acidità totale: 5,70 g/l
- pH: 3,70
- Estratti: 39 g/l
- Zuccheri riduttori: 50 g/l



Longevità dalla vendemmia

10 / 15 anni



Colore

Rosso granato intenso, con orli aranciati per la maturazione.



Bouquet e note degustative

Profumi puliti e complessi, 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.



Servizio

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



Abbinamenti consigliati

Pandoro di Verona, crostate e dolci secchi. Lascerà, però, veramente sorpresi, il perfetto accostamento con selvaggina di carne rossa dal gusto deciso (cinghiale, cervo ecc...), con il piccione e con formaggi stravecchi e piccanti.

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