



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP



Vigneto

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



Vitigni

- 70% Corvina, Corvinone
- 10% Rondinella
- 5% Molinara
- 15% varietà autoctone, Pelara, Oseleta, Dindarella



Affinamento

Tonneau di rovere francese 18 mesi.
Bottiglia 12 mesi.



Dati analitici

Variabili secondo annata

- Alcool: 14 % vol.
- Acidità totale: 6,70 g/l
- pH: 3,70
- Estratti: 39 g/l
- Zuccheri riduttori: 100 g/l



Longevità dalla vendemmia

10 anni e oltre



Colore

Rosso granato carico ed intenso.



Bouquet e note degustative

Profumi 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 delicato, armonico e morbido come velluto.



Servizio

A temperatura ambiente, in bicchieri di cristallo rotondi di grandi dimensioni.



Abbinamenti consigliati

Pandoro di Verona, Panettone, dolci secchi, crostate e paste frolle. E' il vino rosso che meglio accompagna il cioccolato. Accattivante da solo, fuori pasto, in qualsiasi occasione, soprattutto in coppia.

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