



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP "RISERVA"



Vigneto

Esposizione a sud - ovest, da 150 a 300 m s.l.m., su tufi, basalti e calcari eocenici, con resa di 1600 l/ha.



Vitigni

- 65% Corvina, Corvinone
- 15% Rondinella
- 5% Molinara
- 15% altre varietà autoctone, Pelara, Oseleta, Dindarella



Affinamento

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



Dati analitici

- Alcool: 16,5 % vol.
- Acidità totale: 5,60 g/l
- pH: 3,70
- Estratti: 40 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

Aromi di lampone, mirtillo, more con un sottofondo di prugne, ciliegie nere, cannella, pepe, liquirizia e zenzero.



Servizio

A temperatura ambiente, in bicchieri di cristallo molto ampi per sviluppare appieno profumi e aromi.



Abbinamenti consigliati

Carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati. Ideale anche come fine pasto in amabili conversari e 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