



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP "TERRE DI SAN ZENO"



### Vigneto

Esposizione a sud - ovest, da 150 a 300 m s.l.m., su tufi, basalti e calcari eocenici, con resa di circa 1.900 l/ha.



### Vitigni

- 65% Corvina, Corvinone
- 20% Rondinella
- 10% Molinara
- 5% altre uve autoctone



### Affinamento

Acciaio 24-36 mesi.  
Grande botte di rovere francese da 25 hl 12 mesi.  
Tonneau di rovere francese 12 mesi.  
Bottiglia 12 mesi.



### Dati analitici

Variabili secondo annata

- Alcool: 15 % vol.
- Acidità totale: 5,30 g/l
- pH: 3,60
- Estratti: 38 g/l



### Longevità dalla vendemmia

10/15 anni



### Colore

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



### Bouquet e note degustative

Profumi complessi ma puliti ed eterei, di amarene sotto spirito, di frutti di bosco, liquirizia, anice e spezie, che si fondono con grande eleganza ed un retrogusto lungo ed intenso.



### Servizio

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



### Abbinamenti consigliati

Si abbina perfettamente con arrosti, selvaggina di piuma e di pelo, carni rosse alla brace e brasati. E' impareggiabile sorvegliato a fine pasto, accompagnato da formaggi stagionati, anche piccanti, e lieti conversari.

### 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