



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP "DEA LUALDA"



Vigneto

Esposizione a sud - ovest, da 250 a 300 m s.l.m., su tufi, basalti e calcari eocenici, con resa di 1900 l/ha.



Vitigni

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



Affinamento

Acciaio 30 mesi.
Botti di rovere francese 36 mesi.
Bottiglia 18 mesi.



Dati analitici

Variabili secondo annata

- Alcool: 15,5 % vol.
- Acidità totale: 6,05 g/l
- pH: 3,63
- Estratti: 42 g/l



Longevità dalla vendemmia

15/20 anni



Colore

Rosso granato intenso, 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 e piccanti. Ideale anche come fine pasto e in tutti 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