



CORTEFORTE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP “XXX ANNI IN DUE SECOLI”



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

- 70% Corvina, Corvinone
- 10% Rondinella
- 5% Molinara
- 15% altre uve autoctone



Affinamento

Acciaio 24 mesi.
Botti di rovere francese 42 mesi.
Bottiglia 18 mesi.



Dati analitici

Variabili secondo annata

- Alcool: 16 % vol.
- Acidità totale: 5,00 g/l
- pH: 5,5
- Estratti: 35 g/l



Longevità dalla vendemmia

15/20 anni



Colore

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



Bouquet e note degustative

Abbondanza di profumi, che richiamano frutti di bosco maturi, spezie e cacao; ricchezza di gusto che aggiunge armoniosamente ai sentori dell'olfatto la ciliegia sotto spirito, il cuoio ed i fiori secchi; finale fiorente e rigoglioso a coronamento pieno di tutte le precedenti promesse.



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



Società Agricola CORTEFORTE s.s.

Via Osan 45 37022 Fumane VR Italy
tel. & fax + 39 0456839104 - www.corteforte.it - info@corteforte.it