



Casalforte

Amarone della Valpolicella **RISERVA**

Casalforte Amarone Riserva è la punta di diamante della nostra produzione. Con grande orgoglio presentiamo l'interpretazione più raffinata di Casalforte Amarone: il risultato della costante ricerca dell'eleganza e dell'espressione naturale del frutto in questo grande vino.



Tipologia Vino	Rosso, fermo
Denominazione	Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Riserva
Uvaggio	Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve rosse autoctone e internazionali autorizzate dal Disciplinare di produzione.
Annata	2016
Alcool (%VOL)	15,5% vol
Zuccheri residui	6 g/litro
Acidità totale	5,4 g/litro
Formato	750ml
Temperatura di servizio	18-20° C
Metodo di produzione	<i>Casalforte Amarone Riserva è un blend delle partite più raffinate di Casalforte Amarone che evidenziano al meglio l'espressione naturale del frutto in questo importante vino con due anni in più di invecchiamento in legno. Il taglio Riserva è necessariamente limitato: dell'annata 2016 sono disponibili soltanto 20.000 bottiglie per tutti i mercati del mondo, dei veri e propri pezzi unici numerati progressivamente.</i>
Note di degustazione	<i>Casalforte Amarone Riserva è un vino dal corpo pieno che esprime grande eleganza e finezza con i suoi profumi evidenti di frutti rossi maturi quali amarena e marasca sotto spirito, confettura di prugna, insieme a note speziate di cannella sul finale. In bocca sentori di liquirizia e cacao amaro sono accompagnati da un tannino estremamente piacevole che accarezza il palato e invita a un altro sorso. Meraviglioso compagno dei momenti di meditazione, si abbina perfettamente con piatti a base di cacciagione, stufati e formaggi stagionati.</i>