



# Casalforte



## Amarone della Valpolicella

<b>Tipologia Vino</b>	Rosso, fermo
<b>Denominazione</b>	Amarone della Valpolicella D.O.C.G.
<b>Uvaggio</b>	Corvina, Rondinella, Corvinone, altre uve
<b>Alcool (%VOL)</b>	15% vol
<b>Zuccheri residui</b>	7 g/litro
<b>Acidità totale</b>	5,6 g/litro
<b>Formato</b>	750ml
<b>Temperatura di servizio</b>	18-20° C
<b>Metodo di produzione</b>	Messa a dimora delle uve in fruttai in collina sino a gennaio, vinificazione a contatto con le bucce con rimontaggi tradizionali. Lenta fermentazione e successivo affinamento in botti di rovere per 24 mesi.
<b>Note di degustazione</b>	Casalforte Amarone della Valpolicella è un vino dal corpo pieno e dal colore profondamente granato. Il suo bouquet complesso di cannella, confettura di ciliegia, frutta sotto spirito e noce, evidenzia al palato un sapore di amarena, note speziate di vaniglia e caffè sul finale. Si abbina perfettamente con primi piatti dai sughi elaborati al tartufo, lepore o selvaggina e con carni rosse alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.