



---

# Pinot Grigio

---

<b>Tipologia Vino</b>	Bianco, fermo
<b>Denominazione</b>	Delle Venezie D.O.C.
<b>Uvaggio</b>	Pinot Grigio
<b>Alcool (%VOL)</b>	12,5% vol
<b>Zuccheri residui</b>	5 g/litro
<b>Acidità totale</b>	6 g/litro
<b>Formato</b>	750ml
<b>Temperatura di servizio</b>	8-10° C
<b>Metodo di produzione</b>	Pressatura soffice con fermentazione a 18°C ed affinamento su lieviti a 8°C per 3 mesi.
<b>Note di degustazione</b>	Castelforte Pinot Grigio è un vino varietale pieno e fruttato: evidenti sono le note agrumate di pompelmo e gradevoli le note balsamiche di salvia; intenso e piacevolmente fresco, si abbina perfettamente con minestre di verdura e carni bianche alla griglia.



---

# Merlot

---



<b>Tipologia Vino</b>	Rosso, fermo
<b>Denominazione</b>	Veneto I.G.T.
<b>Uvaggio</b>	Merlot, altre uve
<b>Alcool (%VOL)</b>	13,5% vol
<b>Zuccheri residui</b>	9 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>	Parte delle uve viene lasciata appassire sulle viti prima dell'inizio della raccolta, mentre un'altra parte viene raccolta a maturazione avvenuta ed appassita a temperatura ed umidità controllate. La vinificazione avviene con il sistema "technological tank" dove le bucce ed il vino vengono continuamente rimescolati assieme ad anidride carbonica per estrarre colore e tannini. Il vino ottenuto viene affinato in parte in acciaio e in parte in grandi botti di legno per 12 mesi.
<b>Note di degustazione</b>	Castelforte Merlot è un vino strutturato, intenso e complesso al naso. Le note speziate e fruttate sono dominanti, con sentori di cioccolato e frutta a bacca nera. Il tannino è deciso e dona equilibrio e finezza al vino. Ottimo con antipasti a base di salumi, si abbina perfettamente con sughi a base di carne, arrostiti e a piatti di piccola selvaggina.



*Castelforte*



---

## Garganega

---

<b>Tipologia Vino</b>	Bianco, fermo
<b>Denominazione</b>	Veronese I.G.T.
<b>Uvaggio</b>	Garganega
<b>Alcool (%VOL)</b>	13% vol
<b>Zuccheri residui</b>	7 g/litro
<b>Acidità totale</b>	5,75 g/litro
<b>Formato</b>	750ml
<b>Temperatura di servizio</b>	12-14° C
<b>Metodo di produzione</b>	Selezione di uve surmature, breve macerazione a freddo e pressatura soffice con fermentazione a 18°C. Affinamento su lieviti a 8°C in acciaio ed in parte legno per 3 mesi.
<b>Note di degustazione</b>	Castelforte Garganega è un vino varietale bianco secco dall'intenso profumo di fiori di mandorlo, agrumi e vaniglia. Fruttato e corposo, con un retrogusto sapido e minerale, si abbina perfettamente con primi piatti gustosi e secondi piatti leggeri.



*Castelforte*



---

## Corvina

---

<b>Tipologia Vino</b>	Rosso, fermo
<b>Denominazione</b>	Veronese I.G.T.
<b>Uvaggio</b>	Corvina
<b>Alcool (%VOL)</b>	13,5% vol
<b>Zuccheri residui</b>	8 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>	Selezione di uve con alto contenuto zuccherino, vinificazione con sistema Ganimede per continuo rimescolamento vinacce ed estrazione di colore e tannini. Affinamento in parte in acciaio e in parte in legno per 12 mesi.
<b>Note di degustazione</b>	Castelforte Corvina è un vino secco e corposo, di colore rosso rubino intenso. Al naso esprime eleganti note di amarena e mora matura, accompagnate a sfumature di vaniglia e spezie dolci. Si abbina perfettamente con carni rosse, selvaggina e con formaggi a lunga stagionatura.



---

## Soave Colli Scaligeri

---

<b>Tipologia Vino</b>	Bianco, fermo
<b>Denominazione</b>	Soave Colli Scaligeri D.O.C.
<b>Uvaggio</b>	Garganega
<b>Alcool (%VOL)</b>	12,5% vol
<b>Zuccheri residui</b>	4 g/litro
<b>Acidità totale</b>	5,75 g/litro
<b>Formato</b>	750ml
<b>Temperatura di servizio</b>	8-10° C
<b>Metodo di produzione</b>	Breve macerazione a freddo delle uve, pressatura soffice con fermentazione a 18°C ed affinamento su lieviti a 8°C per tre mesi.
<b>Note di degustazione</b>	Castelforte Soave Colli Scaligeri è un vino raffinato dal delicato profumo di fiori bianchi e frutta esotica. Secco, elegante ed intenso, con una piacevole acidità ed un finale sapido e minerale, è ottimo con primi piatti di pesce e carni bianche cucinate alla griglia.



*Castelforte*



---

## Valpolicella Superiore

---

<b>Tipologia Vino</b>	Rosso, fermo
<b>Denominazione</b>	Valpolicella Superiore D.O.C
<b>Uvaggio</b>	Corvina, Rondinella, Corvinone, altre uve
<b>Alcool (%VOL)</b>	13% vol
<b>Zuccheri residui</b>	7 g/litro
<b>Acidità totale</b>	5,8 g/litro
<b>Formato</b>	750ml
<b>Temperatura di servizio</b>	18-20° C
<b>Metodo di produzione</b>	Selezione uve con alto contenuto zuccherino, vinificazione con sistema Ganimede per continuo rimescolamento vinacce ed estrazione di colore e tannini. Affinamento in parte in acciaio e in parte in legno per 12 mesi.
<b>Note di degustazione</b>	Castelforte Valpolicella Superiore è un vino elegante di ottima struttura che al naso esprime intensi sentori di confettura di mirtillo e ciliegia, liquirizia e piacevoli note balsamiche di eucalipto. I suoi tannini morbidi e vellutati si abbinano perfettamente con primi piatti dai sughi elaborati, carni rosse alla griglia e formaggi di buona stagionatura.



*Castelforte*



---

## Valpolicella Ripasso

---

<b>Tipologia Vino</b>	Rosso, fermo
<b>Denominazione</b>	Valpolicella Ripasso D.O.C
<b>Uvaggio</b>	Corvina, Rondinella, Corvinone, altre uve
<b>Alcool (%VOL)</b>	14% 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>	<p>Selezione uve con alto contenuto zuccherino, vinificazione con sistema Ganimede per continuo rimescolamento vinacce ed estrazione di colore e tannini.</p> <p>Durante l'inverno il vino Valpolicella fresco viene versato sulle vinacce dell'Amarone secondo la tradizionale tecnica del "Ripasso" ed affinato in parte in acciaio e in parte in botti di rovere per 12 mesi.</p>
<b>Note di degustazione</b>	<p>Castelforte Valpolicella Ripasso si presenta secco, corposo, con complessi profumi di ciliegia, frutti rossi e spezie. Si abbina perfettamente con arrostiti, carni stufate e alla brace, formaggi a lunga stagionatura.</p>



---

## 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>	Castelforte 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, lepre o selvaggina e con carni rosse alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.