



Castelforte



Corvina

Tipologia Vino	Rosso, fermo
Denominazione	Veronese I.G.T.
Uvaggio	Corvina
Alcool (%VOL)	13,5% vol
Zuccheri residui	8 g/litro
Acidità totale	5,6 g/litro
Formato	750ml
Temperatura di servizio	18-20° C
Metodo di produzione	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.
Note di degustazione	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.