



Amarone della Valpolicella

Tipologia Vino	Rosso, fermo
Denominazione	Amarone della Valpolicella D.O.C.G.
Uvaggio	Corvina, Rondinella, Corvinone, altre uve
Alcool (%VOL)	15% vol
Zuccheri residui	7 g/litro
Acidità totale	5,6 g/litro
Formato	750ml
Temperatura di servizio	18-20° C
Metodo di produzione	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.
Note di degustazione	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.