Casalforte

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	750 ml
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	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, lepre o selvaggina e con carni rosse alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

THE WINE HUNTER	LUCA MARONI	ASIA WINE TROPHY	LUCA MARONI	IWC
05/2022	07/2022	08/2022	02/2022	05/2021
ROSSO	**96**	**GOLD**	**97**	**SILVER**
ANNATA: 2018	ANNATA: 2018	ANNATA: 2018	ANNATA: 2017	ANNATA: 2017