



**CANTINA RIONDO**  
**VERONESE IGT**  
**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**



**Cépages :**

- Corvina, Rondinella, Corvinone



**Terroir :**

Les sols se constituent à la fois de la désagrégation des formations calcaires dolomitiques, de basaltes et de dépôts d'origine volcanique.



**Vinification :**

Les raisins sont séchés dans des entrepôts contrôlés à flanc de colline jusqu'en janvier. Fermentation au contact de la peau avec remontage traditionnel et constant. Vieillessement en barrique de chêne pendant 24 mois.



**Dégustation :**

Castelforte Amarone est un élégant vin corsé avec un bouquet complexe de cannelle, de confiture de cerise et de noix et une bouche de cerise noire mûre avec des notes de vanille et de café en finale.



### Accords mets /vin :

Il se marie parfaitement avec de riches plats de pâtes, du gibier et des viandes rouges grillées ou cuites ainsi que des fromages à forte maturité.