



**CORTEFORTE**



*Passione e dedizione nei vini  
e nell'ospitalità*





**CORTEFORTE**

*La nostra storia*

**I nostri vini** – A partire dal 1989, in considerazione dell'eccellenza dei prodotti, se ne iniziò la commercializzazione. Tutti i vini sono affinati in legno, in botti di rovere, da 5 a 25 hl. L'affinamento ha varia durata: da 6-8 mesi per il Valpolicella Ripasso e fino a 36 mesi per gli Amaroni più pregiati.

Corteforte custodisce la tradizione di un antico vino della Valpolicella, il Recioto Amandorlato, considerato il padre dell'Amarone, gradevolissimo per il suo equilibrio, nella fusione tra la dolcezza del Recioto e l'austerità dell'Amarone.

**I vigneti di Osan e Bertarole** – Tre ettari di vigneto, allevati con il metodo tradizionale della Pergola Veronese, con un'esposizione sud-ovest ritenuta ideale, a 150-300 metri s.l.m., su terreno di origine vulcanica, basaltica, con pietra rossa e calcarea, circondano Corteforte e sono la preziosa base dei suoi vini.



Dal 2018 Corteforte è certificata **biologica**, nonché **“area sostenibile SQNPI”** (Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata) ed è associata FIVI - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

L'impegno e la passione per l'eccellenza di Corteforte, sono sempre stati premiati da riconoscimenti e premi, nazionali ed internazionali.

**La cantina** – La cantina di vinificazione ha temperatura controllata, per permettere una perfetta fermentazione e maturazione dei prodotti, prima del successivo lungo

affinamento in tonneau e botti di rovere.

È ancora presente la vecchia cantina, oggi adibita all'affinamento dei vini in bottiglia.

**Le uve della Valpolicella** – Le uve appartengono tutte alla tradizione ampelografica della Valpolicella: prevalenza di Corvina veronese e Corvinone, poi a scalare Rondinella, Molinara e altre uve autoctone. La raccolta è interamente destinata alla produzione dei vini classici della Valpolicella: Ripasso, Amarone e Recioto. La resa per ettaro, che varia ogni anno, così come la percentuale delle uve da destinare all'appassimento (40%), è attualmente di 100 quintali. L'appassimento avviene in fruttajo, in maniera rigorosamente tradizionale.

**Qualche nota storica** – Corteforte venne edificata, agli inizi del 1400 circa, in un punto strategico della vallata di Fumane, nella contrada di Osan. Originariamente era costituita da quattro torri laterali collegate da un alto muro di cinta in pietra e rappresentava un importante presidio difensivo alle scorrerie provenienti dal Nord. Nel 1600 la struttura divenne di proprietà di un'importante famiglia, che la trasformò in dimora nobiliare di campagna. I suoi edifici vennero ingentiliti con decorazioni ed ampliati con la costruzione di rustici. Delle quattro torri originarie oggi rimane un'unica torre merlata. Alla fine degli anni ottanta la proprietà è stata totalmente restaurata e parzialmente riconvertita in agriturismo e cantina.



**Our wines** – Since 1989, in view of the excellence of the products, they began to be marketed. All wines are aged in oak barrels, from 5 to 25 hl. The aging period varies: from 6-8 months for the Valpolicella Ripasso and up to 36 months for the most precious Amarone.

Corteforte also preserves the tradition of an ancient Valpolicella wine, Recioto Amandorlato, considered the father of Amarone, very pleasant for its balance, in the fusion between the sweetness of Recioto and the austerity of Amarone.

**Osan and Bertarole vineyards** – Three hectares of vineyards, cultivated with the traditional Veronese pergola method, with an ideal south-west exposure, at 150-300 metres a. s. l. , on volcanic, basaltic soil with red and limestone, surround Corteforte and are the precious base of its wines.

Since 2018, Corteforte is certified **organic**, as well as “**SQNPI sustainable area**” (National Quality System of Integrated Production) and is associated with FIVI – Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

Corteforte’s commitment and passion for excellence have always been rewarded by national and international awards and awards.



**Cellar** – The wine cellar has a controlled temperature, to allow a perfect fermentation and maturation of the products, before the next long refining in tonneaux and

oak barrels.

There is still the old cellar, now used for the aging of bottled wines.

**The Valpolicella grapes** – The grapes all belong to the ampelographic tradition of Valpolicella: predominance of Corvina Veronese and Corvinone, then to climb Rondinella, Molinara and other autochthonous grapes. The harvest is entirely destined to the production of the classic wines of Valpolicella: Ripasso, Amarone and Recioto. The yield per hectare, which varies every year, as well as the percentage of grapes to be used for drying (40%), is currently 100 quintals. The drying takes place in the orchard, in a strictly traditional way.



**Some historical notes** – Corteforte was built, at the beginning of the 1400s, in a strategic point of the valley of Fumane, in the district of Osan. Originally it consisted of four side towers connected by a high stone wall and represented an important defensive garrison against the raids coming from the north. In 1600 the structure became the property of an important family, who turned it into a noble country residence. Its buildings were enriched with decorations and expanded with the construction of rustics. Of the four original towers only one crenellated tower remains today. At the end of the eighties the property was completely restored and partially converted into a farmhouse and cellar.

**Unsere Weine** – Ab 1989 begann die Kommerzialisierung aufgrund der Exzellenz der Produkte. Alle Weine werden in Holzfässern von 5 bis 25 hl gereift. Die Reifung dauert von 6-8 Monaten für den Valpolicella Ripasso und bis zu 36 Monaten für die besten Amaroni.

Corteforte bewahrt auch die Tradition eines alten Weines aus dem Valpolicella, des Recioto Amandorlato, der als Vater des Amarone gilt, sehr angenehm wegen seiner Ausgewogenheit, in der Mischung aus der Süsse des Recioto und der Strenge des Amarone.

**Die Weinberge von Osan und Bertarole** – Drei Hektar Weinberge, die nach der traditionellen Methode der veronesischen Pergola gezüchtet werden, mit einer idealen Lage im Südwesten, 150-300 m ü. d. M. , auf Böden vulkanischen und basaltischen Ursprungs, mit rotem Gestein und Kalkstein, umgeben Corteforte und bilden die wertvolle Grundlage für die seinen Wein.

Seit 2018 ist Corteforte **biologisch zertifiziert**, sowie **“Nachhaltiger Bereich SQNPI”** (Nationales Qualitätssystem für integrierte Produktion) und ist Mitglied der FIVI – Verband der unabhängigen italienischen Winzer.

Das Engagement und die Leidenschaft für die Exzellenz von Corteforte, wurden immer durch nationale und internationale Auszeichnungen und Preise belohnt.

**Der Weinkeller** – Der Weinkeller hat eine kontrollierte Temperatur, um eine perfekte Gärung und Reifung der Produkte vor dem nächsten langen

Der alte Weinkeller, der heute für die Reifung von Flaschenweinen genutzt wird, ist noch vorhanden.

**Valpolicella-Trauben** – Alle Trauben gehören zur Ampelografie-Tradition des Valpolicella: Vorherrschen von Corvina Veronese und Corvinone, dann zu Rondinella, Molinara und anderen autochthonen Trauben. Die

gesamte Ernte ist für die Herstellung der klassischen Weine des Valpolicella bestimmt: Ripasso, Amarone und Recioto. Der Hektarertrag, der von Jahr zu Jahr schwankt, wie auch der Anteil der zu welkenden Trauben (40%), beläuft sich derzeit auf 100 Doppelzentner. Die Welke erfolgt im Obstkasten, auf streng traditionelle Weise.

**Einige historische Anmerkung** – Corteforte wurde zu Beginn des 14. Jahrhunderts etwa an einem strategischen Punkt des Fumane-Tals im Bezirk Osan erbaut. Ursprünglich bestand es aus vier Seitentürmen, die durch eine hohe Steinmauer verbunden waren, und stellte eine wichtige Verteidigungsvorrichtung gegen die Überfälle aus dem Norden dar. Im Jahr 1600 ging die Struktur in den Besitz einer bedeutenden Familie über, die sie in eine Adelsresidenz auf dem Land verwandelte. Seine Gebäude wurden mit Dekorationen verschönert und mit dem Bau von rustikalen erweitert. Von den vier ursprünglichen Türmen ist heute nur noch ein Turm mit Zinnen erhalten. Am Ende der achtziger Jahre wurde das Anwesen komplett restauriert und teilweise in einen Bauernhof und Weinkeller umgewandelt.





**CORTEFORTE**

*I nostri vini*



# “DEA LUALDA” EDIZIONE LIMITATA



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP

L'Amarone Dea Lualda, che rappresenta il fiore all'occhiello di Corteforte, viene prodotto solamente ogni sette anni (a condizione che l'annata lo consenta), con l'assemblaggio delle migliori botti di invecchiamento.

È dedicato a “Lualda”, antica dea dell'agricoltura, della fertilità e dell'abbondanza delle popolazioni autoctone esistenti in Valpolicella (Arusnati), prima della conquista Romana.

Questo elegante Amarone rispecchia le qualità riconosciute alla “Sua” Dea: abbondanza di profumi, che richiamano frutti di bosco maturi, spezie e cacao; ricchezza di gusto che aggiunge armoniosamente ai sentori dell'olfatto la ciliegia sotto spirito, il cuoio ed i fiori secchi; finale fiorente e rigoglioso a coronamento pieno di tutte le precedenti promesse.

*Amarone Dea Lualda, which represents Corteforte's crown jewel, is produced only every seven years (provided the vintage allows it), with the blending of the best ageing casks.*

*It is dedicated to “Lualda”, ancient goddess of agriculture, fertility and abundance of the native populations of Valpolicella (Arusnati), before the Roman conquest.*

*This elegant Amarone reflects the qualities of “His” Goddess: abundance of aromas, reminiscent of ripe berries, spices and cocoa; richness of taste that harmoniously adds to the scents of the smell the cherry under spirit, the leather and the dried flowers; a floral and luxuriant finish full of all previous promises.*

Der Amarone Göttin Lualda, das Aushängeschild von Corteforte, wird nur alle sieben Jahre hergestellt (sofern der Jahrgang es zulässt), wobei die besten Reifungsfässer zusammengestellt werden.

Sie ist der «Lualda» gewidmet, der antiken Göttin der Landwirtschaft, der Fruchtbarkeit und des Überflusses der indigenen Völker des Valpolicella (Arusnati), vor der römischen Eroberung.

Dieser elegante Amarone spiegelt die Eigenschaften wider, die der Göttin “Ihre” zuerkannt wurden: Fülle an Düften, die an reife Waldfrüchte, Gewürze und Kakao erinnern; reichhaltiger Geschmack, der den Geruchssinn harmonisch mit Kirsche im Geist, Leder und getrockneten Blumen ergänzt; ein blühendes und üppiges Finale mit einer Krönung von alle früheren Versprechungen.



500ml 750ml 1500ml 3000ml







### VITIGNI / GRAPES / REEBSORTEN

65% Corvina Veronese, Corvinone  
 20% Rondinella - 5% Molinara  
 10% altre uve autoctone ammesse da Disciplinare  
 10% other native grape varieties / andere Trauben.  
 (Pelara, Oseleta, Dindarella, etc.)



### AFFINAMENTO

Acciaio 30 mesi. Tonneau di rovere francese 36 mesi.  
 Bottiglia 18 mesi.

### AGING

*Steel tank 30 months. Tonneau of french oak 36 months.*

*Bottle 18 months.*

### AUSBAU / ALTEM

Stahltank 30 Monate.  
 Französische Eichenfass 36 Monate.  
 Flasche 18 Monate.



### DATI ANALITICI

Variabili secondo annata - Alcool: 15,5-16 % vol.  
 Acidità totale: 5,50 g/l - pH: 3,60 - Estratti: 36 g/l

### ANALYTICAL DATA

*Variables according to year - Alcohol: 15,5-16% vol.*  
*Total acidity: 5,50 g/l - pH: 3,60 - Dry extract: 36 g/l*

### ANALYTISCHE DATEN

Variabel, je nach Jahrgang. - Alkohol: 15,5-16 Vol. %  
 Gesamtsäure 5,50 g/l. - pH-Wert: 3,60 - Trockenextrakt: 36 g/l.



### COLORE / COLOR / AUSSEHEN/FARBE

Rosso granato intenso, spesso, con orli aranciati  
 per la maturazione.

*Intense garnet red, often, with orange edges  
 for maturation.*

Intensives Granatrot, dick, mit orangefarbenen Rändern  
 für die Reifung.



### SERVIZIO

A temperatura ambiente, in bicchieri di cristallo molto ampi per  
 svilupparne appieno profumi, aromi e sapori.

### SERVICE

*At room temperature, in very wide glass glasses to fully  
 develop perfumes, aromas and flavors.*

### SERVIERT

Bei Raumtemperatur in sehr grossen Kristallgläsern, um Düfte,  
 Aromen und Geschmacksrichtungen voll zu entfalten.



### BOUQUET E NOTE DEGUSTATIVE

Aromi di lampone, mirtillo, more con un sottofondo di prugne,  
 ciliegie nere, cannella, pepe, liquirizia e zenzero.

### BOUQUET AND TASTING NOTES

*Aromas of raspberry, blueberry, blackberry with a  
 background of plums, black cherries, cinnamon, pepper,  
 licorice and ginger.*

### AROMA/BOUQUET

Aromen von Himbeere, Heidelbeere, Brombeere mit einem  
 Hintergrund von Pflaumen, schwarzen Kirschen, Zimt, Pfeffer,  
 Lakritze und Ingwer.



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Carne rossa e selvaggina di piuma e di pelo, formaggi stagionati  
 e piccanti. Ideale anche come fine pasto e in tutti momenti da  
 rendere piacevoli.

### SUGGESTED FOOD PAIRINGS

*Red meats and game, aged and spicy cheeses. Ideal also as  
 an end of meal and at all times to make pleasant.*

### WIRD EMPFOHLEN ZU

Rotes Fleisch, Feder- und Pelzwild, gereifter und würziger Käse.  
 Ideal auch als Ende des Essens und zu allen Zeiten, um es  
 angenehm zu machen.



### LONGEVITÀ / LONGEVITY / LANGLEBIGKEIT

Almeno 15-20 anni dall'annata della vendemmia  
*At least 15-20 years from the vintage of the harvest*  
 Mindestens 15-20 Jahre nach der Ernte

# “XXX ANNI IN DUE SECOLI” EDIZIONE LIMITATA



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP

Ogni dieci anni imbottigliamo, con il prodotto in affinamento migliore di questo periodo, un Amarone in edizione speciale e limitata, per festeggiare il deca anniversario di Corteforte. “XXX Anni in due Secoli” 1989-2019 (3° deca anniversario dopo il 1999 e il 2009) è stato prodotto con uve dell’annata 2013 e ne siamo particolarmente fieri per l’abbondanza di profumi, che richiamano frutti di bosco maturi, spezie e cacao; per la ricchezza di gusto che aggiunge armoniosamente ai sentori dell’olfatto la ciliegia sotto spirito, il cuoio ed i fiori secchi e per il finale fiorente e lunghissimo.

*Every ten years, we bottle a special and limited edition Amarone, with the best aged product of this period, to celebrate the anniversary of Corteforte. “XXX Years in 2 Secoli” 1989-2019 (3rd anniversary after 1999 and 2009) was produced with grapes of the 2013 vintage and we are particularly proud of it for the abundance of aromas, reminiscent of ripe berries, spices and cocoa; for the richness of taste that harmoniously adds cherry to the scent of smell. under spirit, leather and dried flowers and for the flowery and long finish.*

Alle zehn Jahre füllen wir mit dem besten Reifungsprodukt dieser Zeit einen Amarone in einer Sonder- und limitierten Auflage ab, um das Jubiläum von Corteforte zu feiern. “XXX Jahre in 2 Jahrhunderten” 1989-2019 (3. Jubiläum nach 1999 und 2009) wurde aus Trauben des Jahrgangs 2013 hergestellt und wir sind besonders stolz auf die Fülle an Düften, die an reife Waldfrüchte, Gewürze und Kakao erinnern; auf die Geschmacksvielfalt, die den Geruchssinn mit Kirsche im Geist harmonisch ergänzt. Leder und getrocknete Blumen und für das blühende und lange Finale.





### **VITIGNI / GRAPES / REEBSORTEN**

70% Corvina Veronese, Corvinone - 10% Rondinella - 5% Molinara  
15% altre uve autoctone ammesse da Disciplinare  
15% other native grape varieties / andere Trauben.



### **AFFINAMENTO**

Acciaio 24 mesi.  
Botti di rovere francese 42 mesi. Bottiglia 18 mesi.

### **AGING**

*Steel tank 24 months.  
Tonneau of french oak 42 months. Bottle 18 months.*

### **AUSBAU / ALTEM**

Stahtank 24 Monate. Französischen Eichenfass 42 Monate.  
Flasche 18 Monate.



### **DATI ANALITICI**

Variabili secondo annata - Alcool: 16-16,5 % vol.  
Acidità totale: 5,50 g/l  
pH: 3,30 - Estratti: 35 g/l

### **ANALYTICAL DATA**

*Variables according to year - Alcohol: 16-16,5 % vol.  
Total acidity: 5,50 g/l  
pH: 3,30 - Dry extract: 35 g/l*

### **ANALYTISCHE DATEN**

Variabel, je nach Jahrgang. - Alkohol: 16-16,5 Vol. %  
Gesamtsäure 5,50 g/  
pH-Wert: 3,30 - Trockenextrakt: 35 g/l.



### **COLORE / COLOR / AUSSEHEN/FARBE**

Rosso granato intenso, spesso, con orli aranciati  
per la maturazione.  
*Intense garnet red, with orange edges for maturation.*  
Intensives Granatrot, mit orangefarbenen Rändern für die  
Reifung.



### **LONGEVITÀ / LONGEVITY / LANGLEBIGKEIT**

Almeno 15-20 anni dall'annata della vendemmia  
*At least 15-20 years from the vintage of the harvest*  
Mindestens 15-20 Jahre nach der Ernte



### **SERVIZIO**

A temperatura ambiente, in bicchieri di cristallo molto ampi per  
sviluppare appieno profumi, aromi e sapori.

### **SERVICE**

*At room temperature, in very wide glass glasses to fully  
develop perfumes, aromas and flavors.*

### **SERVIRT**

Bei Raumtemperatur in sehr grossen Kristallgläsern, um Düfte,  
Aromen und Geschmacksrichtungen voll zu entfalten.



### **BOUQUET E NOTE DEGUSTATIVE**

Frutti di bosco maturi, spezie e cacao; ricchezza di gusto che  
aggiunge armoniosamente ai sentori dell'olfatto la ciliegia sotto  
spirito, il cuoio ed i fiori secchi; finale fiorente e rigoglioso a  
coronamento pieno di tutte le precedenti promesse.

### **BOUQUET AND TASTING NOTES**

*Ripe berries, spices and cocoa; richness of taste that  
harmoniously adds cherries in alcohol, leather and dried  
flowers to the hints of smell; a flourishing and luxuriant  
finish to fully crown of all the previous promises.*

### **AROMA/BOUQUET**

Reife Beeren, Gewürze und Kakao erinnern;  
Geschmacksreichtum, der harmonisch Kirschen in Alkohol, Leder  
und getrocknete Blumen zu den Geruchsnoten hinzufügt; ein  
blühender und üppiger Abgang, der alle bisherigen Versprechen  
krönt.



### **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

Carne rossa e selvaggina di piuma e di pelo, formaggi stagionati  
e piccanti. Ideale anche come fine pasto e in tutti momenti da  
rendere piacevoli.

### **SUGGESTED FOOD PAIRINGS**

*Red meats and game, aged and spicy cheeses. Ideal also as  
an end of meal and at all times to make pleasant.*

### **WIRD EMPFOHLEN ZU**

Rotes Fleisch, Feder- und Pelzwild, gereifter und würziger Käse.  
Ideal auch als Ende des Essens und zu allen Zeiten, um es  
angenehm zu machen.

# “OSANNATO”



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP

È il **Cru** di Corteforte, vinificato con i grappoli migliori di un particolare e piccolo vigneto denominato “Osan”, interamente sito in zona collinare. “Osan” è nome derivato dal romano “Voxius” che identificava il piccolissimo villaggio (pagus) ove si trovava l’attuale Corteforte.

“Osannato” è frutto della prima selezione delle uve che, raccolte al giusto punto di maturazione sono distese all’aria, in strutture coperte, per essere selezionate ancora una volta nel corso dell’appassimento, che dura sino agli inizi dell’anno successivo. Dopo la pigiatura, la fermentazione delle uve è lunghissima per la bassa temperatura del periodo e per l’elevata gradazione naturale del frutto, ma apporta proprio per tali motivi particolare complessità aromatica e piacevolezza al vino. L’Amarone “Osannato” migliorerà via via nel tempo le proprie particolari caratteristiche, con una longevità di oltre 20 anni dalla vendemmia.

*It is the **Cru** of Corteforte, vinified with the best bunches of a particular and small vineyard called “Osan”, entirely situated in a hilly area. “Osan” is a name derived from the Roman “Voxius” which identified the very small village (pagus) where the present Corteforte was located.*

*“Osannato” is the result of the first selection of the grapes which, harvested at the right point of ripening, are spread out in the air, in covered structures, to be selected once again during this drying, which lasts until the beginning of the following year. After crushing, the fermentation of the grapes is very long due to the low temperature of the period and the high natural content of the fruit, but for these reasons it brings particular aromatic complexity and pleasantness to the wine. Amarone “Osannato” will gradually improve its particular characteristics over time, with a longevity of over 20 years from the harvest.*

Es ist der **Cru** di Corteforte, der aus den besten Trauben eines besonderen und kleinen Weinbergs namens «Osan» vinifiziert wird, der ganz in der Hügellandschaft liegt. «Osan» ist der Name vom römischen “Voxius” abgeleitet, der das winzige Dorf (Pagus) bezeichnete, in dem sich der heutige Hof befand.

“Osannato” ist das Ergebnis der ersten Selektion von Trauben, die am richtigen Reifezeitpunkt geerntet und in überdachten Strukturen in die Luft gelegt werden, um während dieser Trocknung, die bis Anfang des folgenden Jahres andauert, erneut selektiert zu werden. Nach der Pressung dauert die Gärung der Trauben aufgrund der niedrigen Temperatur der Periode und des hohen natürlichen Fruchtgehalts sehr lange, aber gerade aus diesen Gründen verleiht sie dem Wein eine besondere aromatische Komplexität und einen angenehmen Geschmack.

Der Amarone “Osannato” wird im Laufe der Zeit seine besonderen Eigenschaften verbessern, mit einer Langlebigkeit von über 20 Jahren ab der Weinlese.





### VITIGNI / GRAPES / REEBSORTEN

65% Corvina Veronese, Corvinone  
 20% Rondinella - 10% Dindarella, Pelara, Oseleta  
 5% altre uve autoctone ammesse da Disciplinare  
 5% other native grape varieties / andere Trauben.



### AFFINAMENTO

Acciaio 24 mesi. Tonneau di rovere francese 30 mesi.  
 Bottiglia 18 mesi.

### AGING

*Steel tank for 24 months. Tonneau of french oak 30 months.  
 Bottle 18 months.*

### AUSBAU / ALTEM

24 Monate in Stahl. 30 Monate im französischen Eichenfass.  
 Flasche 18 Monate.



### DATI ANALITICI

Variabili secondo annata  
 Alcool: 15,5-16% vol. - Acidità totale: 5,70 g/l  
 pH: 3,50 - Estratti: 36 g/l

### ANALYTICAL DATA

*Variables according to year  
 Alcohol: 15,5-16% vol. - Total acidity: 5,70 g/l  
 pH: 3,50 - Dry extract: 36 g/l*

### ANALYTISCHE DATEN

Variiert je nach Jahrgang  
 Alkoholgehalt: 15,5-16% vol - Acidität: 5,70 g/l  
 pH-Wert: 3,50 - Extrakte: 36 g/l



### COLORE / COLOR / AUSSEHEN/FARBE

Rosso granato, molto intenso e spesso, con orli aranciati per la maturazione. / *Intense ruby red, with orange tinges.*  
 Intensives Granatrot mit einem orangen Stich als Zeichen seiner Reife.



### SERVIZIO / SERVICE / SERVIERT

A temperatura ambiente, in bicchieri di cristallo molto ampi per sviluppare appieno profumi, aromi e sapori.

### SERVICE

*At room temperature, in very wide glass glasses to fully develop perfumes, aromas and flavors.*

### SERVIERT

Bei Raumtemperatur in sehr grossen Kristallgläsern, um Düfte, Aromen und Geschmacksrichtungen voll zu entfalten.



### BOUQUET E NOTE DEGUSTATIVE

Pulito e molto complesso, di lamponi, mirtilli e more, di amarene e prugne sotto spirito, speziato di cannella e leggero pepe, liquirizia, zenzero.

### BOUQUET AND TASTING NOTES

*Clean and very complex, of raspberries, blueberries and blackberries, of black cherries and plums in spirit, spiced cinnamon and light pepper, licorice, ginger.*

### AROMA/BOUQUET

Sauber und sehr komplex, mit Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren, Sauerkirschen und Pflaumen in Spirituosen, gewürzt mit Zimt und leichtem Pfeffer, Lakritze, Ingwer.



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Carne rossa e selvaggina di piuma e di pelo, formaggi stagionati e piccanti. Ideale anche come fine pasto e in tutti momenti da rendere piacevoli.

### SUGGESTED FOOD PAIRINGS

*Red meats and game, aged and spicy cheeses. Ideal also as an end of meal and at all times to make pleasant.*

### WIRD EMPFOHLEN ZU

Rotes Fleisch und Wild, gereifter und würziger Käse. Ideal auch als Ende des Essens und zu allen Zeiten, um es angenehm zu machen.



### LONGEVITÀ / LONGEVITY / LANGLEBIGKEIT

Almeno 20 anni dall'annata della vendemmia  
*At least 20 years from the vintage of the harvest*  
 Mindestens 20 Jahre nach der Ernte

# “CORTEFORTE RISERVA”



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP

**A** norma dell'ultimo Disciplinare del Consorzio Valpolicella, la specificazione “**Riserva**” è attribuibile ad un Amarone con periodo minimo d'invecchiamento di quattro anni a decorrere dal primo novembre dell'anno della vendemmia e con un contenuto di estratti non riduttori non inferiore a 32 g/l, variabile secondo le annate.

Tutti gli Amaroni di Corteforte hanno, da sempre, fruito di un invecchiamento e di un affinamento molto più lunghi, nonchè di estratti superiori a quelli oggi richiesti per la “Riserva”.

Pur producendo altri Amaroni con i requisiti della “Riserva”, Corteforte ha scelto di richiedere tale certificazione e di applicare la relativa indicazione solamente per uno dei suoi prodotti.

Come da tradizione, vengono selezionati i grappoli migliori, raccolti al giusto punto di maturazione; segue un invecchiamento in botte di almeno 36 mesi ed un affinamento in bottiglia di 18 mesi.

*According to the last specification, the specification “**Reserva**” can be attributed to an Amarone with a minimum ageing period of four years from the first of November of the year of harvest and with a content of non-reducing extracts not less than 32 g/l, which varies according to the vintage.*

*All the Amaroni di Corteforte have always enjoyed a much longer aging and aging process and higher extracts than those required today for the “Reserva.”*

*While producing other Amaroni with the “Reserva” requirements, Corteforte has chosen to require this certification and to apply this indication only for some of its best products.*

*As per our tradition, the best bunches are selected, harvested at the right point of maturation, followed by an aging in cask of at least 36 months and aging in bottle for a minimum of 18 months.*

**G**emäss der letzten Spezifikation wird die Spezifikation “**Riserva**” einem Amarone zugeordnet, dessen Mindestreifzeit vier Jahre ab dem 1. November des Erntejahres beträgt und dessen nicht reduzierende Extrakte je nach Jahrgang mindestens 32 g/l beträgt.

Alle Amaroni di Corteforte haben seit jeher eine viel längere Alterung und Verfeinerung und Extrakte, die höher sind als die, die heute für die «Reserva» erforderlich sind.

Obwohl Corteforte andere Amaroni mit den Anforderungen der “Riserva” herstellt, hat es sich entschieden, diese Zertifizierung zu beantragen und diese Bezeichnung nur für einige seiner besten Produkte zu verwenden.

Wie es unsere Tradition ist, werden die besten Trauben ausgewählt, am richtigen Reifepunkt geerntet, gefolgt von einer Reifung im Fass von mindestens 36 Monaten und einer Reifung in der Flasche für mindestens 18 Monate.





### VITIGNI / GRAPES / REEBSORTEN

65% Corvina Veronese, Corvinone  
 15% Rondinella - 5% Molinara  
 15% altre uve autoctone ammesse da Disciplinare  
 15% *other native grape varieties* / andere Trauben.  
 (Pelara, Oseleta, Dindarella, etc.)



### AFFINAMENTO / AGING / ALTEM

Acciaio 24 mesi. Tonneau di rovere francese 30 mesi.  
 Bottiglia 18 mesi.  
*Steel tank 24 months. Tonneau of french oak 30 months.*  
*Bottle 18 months.*  
 24 Monate in Stahl. 30 Monate im französischen Eichenfass. 18  
 Monate in der Flasche.



### DATI ANALITICI

Variabili secondo annata  
 Alcool: 16-16,5% vol. - Acidità totale: 5,60 g/l  
 pH: 3,60 - Estratti: 38 g/l

### ANALYTICAL DATA

*Variables according to year*  
*Alcohol: 16-16,5% vol. - Total acidity: 5,60 g/l*  
*pH: 3,60 - Dry extract: 38 g/l*

### ANALYTISCHE DATEN

Variiert je nach Jahrgang  
 Alkoholgehalt: 16-16,5% vol. - Acidität: 5,60 g/l  
 pH-Wert: 3,60 - Extrakte: 38 g/l



### COLORE / COLOR / AUSSEHEN/FARBE

Rosso granato, molto intenso e spesso, con orli aranciati per la  
 maturazione. / *Intense deep garnet red, with orange tinges.*  
 Intensives Granatrot mit einem orangen Stich als Zeichen seiner  
 Reife.



### SERVIZIO / SERVICE / SERVIERT

A temperatura ambiente, in bicchieri di cristallo molto ampi per  
 sviluppare appieno profumi, aromi e sapori.

### SERVICE

*At room temperature, in very wide glass glasses to fully  
 develop perfumes, aromas and flavors.*

### SERVIERT

Bei Raumtemperatur in sehr grossen Kristallgläsern, um Düfte,  
 Aromen und Geschmacksrichtungen voll zu entfalten.



### BOUQUET E NOTE DEGUSTATIVE

Spezie e frutti maturi del sottobosco, confetture di amarene e  
 lamponi che proseguono in identici sentori pieni, vellutati e caldi.

### BOUQUET AND TASTING NOTES

*Spices and wild ripe fruit, sour cherry and raspberry jams  
 which remain with their own full, velvety and warm aroma  
 and taste.*

### AROMA/BOUQUET

Aromen von Himbeere, Blaubeere mit einem Unterton von  
 Pflaume, schwarzer Kirsche, Zimt, Pfeffer, Lakritze und Ingwer.



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Carne rossa e selvaggina di piuma e di pelo, formaggi stagionati  
 e piccanti. Ideale anche come fine pasto e in tutti momenti da  
 rendere piacevoli.

### SUGGESTED FOOD PAIRINGS

*Red meats and game, aged and spicy cheeses. Ideal also as  
 an end of meal and at all times to make pleasant.*

### WIRD EMPFOHLEN ZU

Rotes Fleisch und Wild, gereifter und würziger Käse. Ideal auch  
 als Ende des Essens und zu allen Zeiten, um es angenehm zu  
 machen.



### LONGEVITÀ / LONGEVITY / LANGLEBIGKEIT

15-20 anni e oltre dall'annata della vendemmia  
*15-20 years and more from the vintage of the harvest*  
 15-20 Jahre und älter ab dem Erntejahr

# “TERRE DI SAN ZENO”



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP

A partire dal Basso Medioevo le terre sulle quali ora sorge Corteforte furono affidate, quale beneficio, all'Abbazia di San Zeno, che provvedeva a coltivazione e raccolta dei frutti.

È dunque doveroso l'omaggio, di tale denominazione al primogenito degli Amaroni di Corteforte.

“Terre di San Zeno” è vinificato esclusivamente con le uve tradizionali della Valpolicella, selezionando i grappoli migliori al giusto punto di maturazione e destinandoli all'appassimento.

La pigiatura ha luogo solo nel dicembre o all'inizio dell'anno successivo, con una lunghissima fermentazione a causa della bassa temperatura del periodo e dell'alta gradazione naturale del mosto. Dopo una lunga sosta in acciaio, una maturazione in botte di rovere e un lungo affinamento in bottiglia, “Terre di San Zeno” è pronto e perfetto per la beva e tale rimarrà per oltre 10-15 anni dalla vendemmia.

*Starting from the Late Middle Ages, the lands on which Corteforte now stands were entrusted as a benefit to the Abbey of San Zeno, which provided for the cultivation and harvesting of the fruits.*

*It seemed to us a fitting homage, this name for the first-born of the Amaroni di Corteforte.*

*“Terre di San Zeno” is vinified exclusively with the traditional grapes of Valpolicella, selecting the best bunches at the right point of aging, placed in special rooms to dry.*

*The pressing takes place only in December or at the beginning of the following year, with a very long fermentation due to the low temperature of the period and the high natural content of the must. After a long stay in steel, an aging in oak casks and a long aging in bottle, “Terre di San Zeno” is ready and perfect for drinking and will remain so for 10 to 15 years after the harvest.*

A usgehend vom unteren Mittelalter wurden die Ländereien, auf denen Corteforte jetzt liegt, der Abtei von San Zeno anvertraut, die für den Anbau und die Ernte der Früchte sorgte.

Es erschien uns daher eine gebührende Hommage, diese Bezeichnung für den Erstgeborenen der Amaroni von Corteforte.

“Terre di San Zeno” wird ausschliesslich aus den traditionellen Trauben des Valpolicella vinifiziert, wobei die besten Trauben zum richtigen Zeitpunkt der Reifung ausgewählt werden.

Die Pressung findet nämlich erst im Dezember oder zu Beginn des folgenden Jahres statt, mit einer sehr langen Gärung aufgrund der niedrigen Temperatur der Periode und des hohen natürlichen Gehalts des Mostes. Nach einer langen Stahlauszeit, einer Reifung in Eichenfässern und einer langen Flaschenreifung ist der Amarone trinkfertig und wird es auch 10-15 Jahre nach der Weinlese bleiben.







### VITIGNI / GRAPES / REEBSORTEN

65% Corvina Veronese, Corvinone  
 20% Rondinella - 10% Molinara  
 5% altre uve autoctone ammesse da Disciplinare  
 5% *other native grape varieties / andere Trauben.*



### AFFINAMENTO

Acciaio 18 mesi. Grande botte di rovere francese  
 da 25 hl 12 mesi. Tonneau di rovere francese 12 mesi.  
 Bottiglia 12 mesi.

### AGING

*Steel tank 18 months. Big french 25 hl oak barrel  
 for 12 months. Tonneau of french oak 12 months.  
 Bottle 12 months.*

### AUSBAU / ALTEM

18 Monate in Stahl. 12 Monate im grossen französischen  
 Eichenfass mit 25 hl. Flasche 12 Monate.



### DATI ANALITICI

Variabili secondo annata: Alcool: 15% vol.  
 Acidità totale: 5,30 g/l - pH: 3,60 - Estratti: 38 g/l

### ANALYTICAL DATA

*Variables according to year: Alcohol: 15% vol.  
 Total acidity: 5,30 g/l - pH: 3,60 - Dry extract: 38 g/l*

### ANALYTISCHE DATEN

Variiert je nach Jahrgang: Alkoholgehalt: 15% vol.  
 Acidität: 5,30 g/l - pH-Wert: 3,60 - Extrakte: 38 g/l



### COLORE / COLOR / AUSSEHEN/FARBE

Rosso granato intenso. / *An intense deep garnet red.*  
 Intensives Granatrot.



### SERVIZIO / SERVICE / SERVIERT

A temperatura ambiente, in bicchieri di cristallo molto ampi.  
*Room temperature in large crystal glasses.*  
 Raumtemperatur und in grossen Kristallgläsern.



### BOUQUET E NOTE DEGUSTATIVE

Profumi complessi ma puliti ed eterei, di amarene sotto spirito, di  
 frutti di bosco, liquirizia, anice e spezie, che si fondono con grande  
 eleganza ed un retrogusto lungo ed intenso.

### BOUQUET AND TASTING NOTES

*Sour cherries in brandy, berries, licorice, anise and spices  
 which blend in a lasting and intense aftertaste.*

### AROMA/BOUQUET

Ein klarer, kompletter, ätherischer Duft aus in Alkohol eingelegten  
 Sauerkirschen, Waldbeere, Lakritze, Anis und Gewürze, die sich  
 mit grosser Eleganz und einem langen intensiven Nachgeschmack  
 verbinden.



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina perfettamente con arrostiti, selvaggina di piuma e di pelo,  
 carni rosse alla brace e brasati. È impareggiabile sorseggiato a fine  
 pasto, accompagnato da formaggi stagionati, anche piccanti, e lieti  
 conversari.

### SUGGESTED FOOD PAIRINGS

*Roasts, game, grilled and braised red meats. Unbeatable  
 sipped after a meal accompanied by seasoned and spicy  
 cheeses.*

### WIRD EMPFOHLEN ZU

Er verbindet sich perfekt mit Braten, Federfleisch, rotem Fleisch  
 geschmort und gegrillt. Unvergleichlich zum Abschluss mit  
 gereiftem, pikantem Käse.



### LONGEVITÀ / LONGEVITY / LANGLEBIGKEIT

10-15 anni dall'annata della vendemmia  
*10-15 years from the vintage of the harvest*  
 10-15 Jahre ab dem Erntejahr

# “AMANDORLATO”



## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP

**D**a molti viene considerato il “papà” dell’Amarone. Veniva infatti apprezzato da coloro che non gradivano il Recioto tradizionale, considerato troppo amabile: se ne prolungava quindi la fermentazione sino a dimezzare la percentuale degli zuccheri (da 120/150 a 50/60), ottenendo un prodotto più alcolico e meno dolce.

Dal minore contenuto di zuccheri deriva il nome di “amandorlato” (per le sue note più austere o, secondo vecchi racconti, per il suo sentore di mandorla).

In vendemmia, così come per il Recioto tradizionale, sono raccolte e selezionate le parti esterne più sane e mature del grappolo (in dialetto recie e cioè orecchie), poste in appassimento sino al febbraio dell’anno successivo. Il mosto fermenta poi sino ad aprile in acciaio e dopo un primo travaso viene affinato in rovere vecchio.

*He is considered by many to be the “daddy” of Amarone. In fact, it was appreciated by those who did not like the traditional Recioto, because it was considered too sweet: the fermentation was prolonged until the percentage of sugar was halved (from 120/150 to 50/60) resulting in a more alcoholic and less sweet product.*

*From the lower sugar content comes the name “amandorlato” (for its more austere notes or, according to old tales, for its hint of almond).*

*During the harvest, as well as for the traditional Recioto, the most healthy and mature external parts of the bunches are harvested and selected (in Recie dialect, i. e. ears), placed in drying until February of the following year. The must then ferments until April in steel and after a first transfer it is aged in old oak.*

**V**iele betrachten ihn als den “Vater” von Amarone. Er wurde von denen geschätzt, die den traditionellen Recioto nicht mochten, weil er als zu liebenswert angesehen wurde: die Gärung wurde verlängert, um den Zuckeranteil zu halbieren (von 120/150 auf 50/60) und ein alkoholischeres und weniger süßes Produkt zu erhalten.

Aus dem geringeren Zuckergehalt leitet sich die Bezeichnung «Mandorlato» ab (wegen seiner strengeren Noten oder, nach alten Erzählungen, wegen seines Mandelaromas).

Bei der Weinlese werden, wie beim traditionellen Recioto, die gesündesten und reifsten Aussenteile der Traube geerntet und ausgewählt (im Dialekt recie, d. h. Ohren), die bis Februar des folgenden Jahres welken. Der Most gärt dann bis April in Stahl und wird nach einem ersten Umfüllen zu alter Eiche verfeinert.



500ml 750ml 1500ml 3000ml 5000ml



### VITIGNI / GRAPES / REEBSORTEN

65% Corvina Veronese, Corvinone  
 20% Rondinella - 5% Molinara  
 10% altre uve autoctone ammesse da Disciplinare  
 10% other native grape varieties / andere Trauben.



### AFFINAMENTO

Botte di rovere francese 18 mesi. Bottiglia 12 mesi.

#### AGING

*French oak barrel for 18 months. Bottle 12 months.*

### AUSBAU / ALTEM

18 Monate im französischen Eichenfass. 12 Monate in der Flasche.



### DATI ANALITICI

Variabili secondo annata

Alcool: 14,5% vol. - Acidità totale: 5,50 g/l  
 pH: 3,70 - Estratti: 39 g/l - Zuccheri riduttori: 50 g/l

#### ANALYTICAL DATA

*Variables according to year*

*Alcohol: 14,5% vol. - Total acidity: 5,50 g/l  
 pH: 3,70 - Dry extract: 39 g/l - Residual sugar: 50 g/l*

#### ANALYTISCHE DATEN

Variiert je nach Jahrgang

Alkoholgehalt: 14,5% vol. - Acidität: 5,50 g/l  
 pH-Wert: 3,70 - Extrakte: 39 g/l - Zuckergehalt: 50 g/l



### COLORE / COLOR / AUSSEHEN/FARBE

Rosso granato intenso. / *Intense garnet red.*  
 Intensives Granatrot.



### LONGEVITÀ / LONGEVITY / LANGLEBIGKEIT

10-15 anni e oltre dall'annata della vendemmia  
 10-15 years and more from the vintage of the harvest  
 10-15 Jahre und älter ab dem Erntejahr



### SERVIZIO / SERVICE / SERVIERT

Temperatura ambiente, o meglio leggermente fresco, in grandi bicchieri di cristallo per sviluppare appieno profumi e aromi.

*Room temperature, or rather slightly cool, in large crystal glasses to fully develop perfumes and aromas.*

Raumtemperatur, oder besser gesagt, leicht kühl, in grossen Kristallgläsern, um volle Parfums und Aromen zu entwickeln.



### BOUQUET E NOTE DEGUSTATIVE

Profumi puliti e complessi, di frutti di bosco e confetto, ciliegie ed amarene sotto spirito, spezie, vaniglia, cioccolata, cannella e liquirizia. Nella sua giovinezza emergono anche profumi di viola, giaggiolo e fiori selvatici.

#### BOUQUET AND TASTING NOTES

*Clean and complex aromas of berries and confetti, cherries and black cherries in spirit, spices, vanilla, chocolate, cinnamon and licorice. In his youth also emerge the scents of violet, jaggiolo and wildflowers.*

#### AROMA/BOUQUET

Saubere und komplexe Düfte, nach Beeren und Konfitüre, Kirschen und Sauerkirschen in Spirituosen, Gewürze, Vanille, Schokolade, Zimt und Lakritze. In seiner Jugend tauchen auch Düfte von Veilchen, Wildblumen und Wildblumen auf.



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto con selvaggina di carne rossa dal gusto deciso (cinghiale, cervo, etc.), con il piccione e con formaggi stavecchi e piccanti. Impareggiabile a fine pasto con lieti conversari.

#### SUGGESTED FOOD PAIRINGS

*Perfect with red meat game with a strong taste (boar, deer, etc.), with pigeon and with extra-old and spicy cheeses. Unparalleled at the end of the meal with happy conversations.*

#### WIRD EMPFOHLEN ZU

Perfekt zu Wildfleisch mit ausgeprägtem Geschmack (Wildschwein, Hirsch, etc.), mit Taube und mit scharfen und scharfen Käsesorten. Unvergleichlich am Ende des Essens mit fröhlichen Gesprächen.



# “RECIOTO DI CORTEFORTE”



## DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP

*I*n vendemmia vengono selezionate le parti esterne dei grappoli (in dialetto recie ovvero orecchie, da qui il nome “Recioto”) di uve Corvina, Rondinella, Molinara ed altri vecchi uvaggi autoctoni ammessi dal Disciplinare, poste poi ad appassire naturalmente.

In gennaio si pigia circa la metà delle “recie” appassite e la fermentazione, spesso innescata (per i rigori invernali) riscaldando leggermente una piccola parte del mosto, prosegue lentamente ad una temperatura di circa 10-15 gradi centigradi.

Agli inizi di marzo si effettua la pigiatura dell’uva rimasta, di altissima gradazione zuccherina, e il mosto viene aggiunto a quello ottenuto in precedenza ed ancora in fermentazione. Si iniziano i travasi quando l’alcol raggiunge il 12-13% del volume complessivo e la fermentazione viene definitivamente interrotta poco dopo, con il vino che conserva ancora oltre il 10-12% del residuo zuccherino.

*D*uring the harvest, the external parts of the bunches are selected (in the dialect recie or orecchie, hence the name “Recioto”) of Corvina, Rondinella, Molinara and other old autochthonous grapes accepted by Disciplinare, then placed to dry naturally.

*I*n January, about half of the dried “recie” is then pressed and the fermentation, often triggered (due to the rigors of winter) by slightly heating a small part of the must, continues slowly at a temperature of about 10-15 degrees Celsius.

*A*t the beginning of March the remaining grapes are crushed, with a very high sugar content, and to this must is added the one obtained previously and still in fermentation. The racking begins when the alcohol reaches 12 – 13% of the total volume and the fermentation is finally stopped shortly after, with the wine still conserving more than 10-12% of the sugar residue.

*B*ei der Weinlese werden die Aussenteile der Trauben (im Dialekt recie oder Ohr, daher der Name “Recioto”) aus Corvina, Rondinella, Molinara und anderen alten, von Disciplinare zugelassenen autochthonen Trauben ausgewählt, die dann auf natürliche Weise welken.

Im Januar wird dann etwa die Hälfte der welkenden «Recies» gepresst, und die Gärung, die oft (wegen der strengen Winter) durch leichtes Erhitzen eines kleinen Teils des Mostes ausgelöst wird, setzt sich langsam bei einer Temperatur von etwa 10 bis 15 Grad Celsius fort.

Anfang März werden die übriggebliebenen Trauben mit sehr hohem Zuckergehalt gepresst, und diesem Most wird der vorher erhaltene und noch gärende Most hinzugefügt. Die Weintrauben beginnen, wenn der Alkoholgehalt 12 – 13% des Gesamtvolumens erreicht und die Gärung wird kurz darauf endgültig unterbrochen, wobei der Wein noch mehr als 10 – 12% des Restzuckers enthält.





### VITIGNI / GRAPES / REEBSORTEN

70% Corvina Veronese, Corvinone - 10% Rondinella - 5% Molinara  
15% altre varietà autoctone ammesse da Disciplinare / *other native grape varieties* / andere Trauben  
(Pelara, Oseleta, Dindarella)



### AFFINAMENTO

Tonneau di rovere francese 18 mesi. Bottiglia 12 mesi.

### AGING

*French oak barrel for 18 months. Bottle 12 months.*

### AUSBAU / ALTEM

18 Monate im französischen Eichenfass.  
Flasche 12 Monate.



### DATI ANALITICI

Variabili secondo annata

Alcool: 14% vol. - Acidità totale: 6,50 g/l

pH: 3,70 - Estratti: 125 g/l - Zuccheri riduttori: 100 g/l

### ANALYTICAL DATA

*Variables according to year*

*Alcohol: 14% vol. - Total acidity: 6,50 g/l*

*pH: 3,70 - Dry extract: 125 g/l - Residual sugar: 100 g/l*

### ANALYTISCHE DATEN

Variiert je nach Jahrgang

Alkoholgehalt: 14% vol. - Acidität: 6,50 g/l

pH-Wert: 3,70 - Extrakte: 125 g/l - Zuckergehalt: 100 g/l



### COLORE / COLOR / AUSSEHEN/FARBE

Rosso granato carico e intenso. / *Dark ruby red.*  
Volles, intensives Granatrot.



### LONGEVITÀ / LONGEVITY / LANGLEBIGKEIT

10-15 anni e oltre dall'annata della vendemmia

*10-15 years and more from the vintage of the harvest*

10-15 Jahre und älter ab dem Erntejahr



### SERVIZIO / SERVICE / SERVIERT

Temperatura ambiente, o meglio leggermente fresco, in grandi bicchieri di cristallo per sviluppare appieno profumi e aromi.

*Room temperature in large crystal glasses.*

Raumtemperatur und in grossen, runden Kristallgläsern.



### BOUQUET E NOTE DEGUSTATIVE

Profumi estremamente complessi, di frutti di bosco e confetto, di marmellata di ciliegie e prugne, di amarene sotto spirito, con leggero sentore di spezie, vaniglia, cioccolato, cannella e liquirizia. Sfumature di viola, giaggiolo e fiori selvatici di campo. Il corpo è dolce e delicato, armonico e morbido come velluto.

### BOUQUET AND TASTING NOTES

*Extremely complex, a mix of berries and "confetto", cherry jam and plums, sour cherry in brandy combined with a mild reminiscent of spices, vanilla, chocolate, cinnamon, licorice, violet, iris and wildflowers.*

### AROMA/BOUQUET

Ein extrem komplexer Duft aus Waldbeerfrüchten und

Mandeln, Kirschmarmeladeud Pflaume, in alkohol eingelegte Sauerkirschen, mit einem leichtem Hauch von Gewürzen, Vanille, Schokolade, Zimt und Lakritze. Schattierungen von Lila, Iris und wilden Blumen. Der Körper ist süß, zart, harmonisch und weich wie samt.



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Pandoro di Verona, Panettone, dolci secchi, crostate e paste frolle. È il vino rosso che meglio accompagna il cioccolato. Accattivante da solo, fuori pasto, in qualsiasi occasione, soprattutto in coppia.

### SUGGESTED FOOD PAIRINGS

*Pandoro di Verona, Panettone, dried cakes, tarts and pastas frolle. It's the red wine that goes best with chocolate. Captivating on its own, out of food, on any occasion, especially as a couple.*

### WIRD EMPFOHLEN ZU

Pandoro di Verona, Panettone, Desserts, Torten und Teigwaren. Es ist der beste Rotwein zu Schokolade. Allein fesselnd, ohne Essen, zu jeder Gelegenheit, vor allem zu zweit.



# “BERTARÈ”

## VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOP (BIOLOGICO)



Le uve sono scelte con un'accurata selezione in vigneto, in doppia raccolta differenziata, per consentirne la miglior maturazione e subito pigiate e diraspate. La fermentazione, operata in recipienti di limitata capacità, è condotta fino all'esaurimento degli zuccheri con rimontaggi frequenti, per ottenere una perfetta estrazione dei profumi e dei sapori del frutto. Ad aprile dell'anno successivo, si procede ad una rifermentazione del vino sulle vinacce del Recioto o dell'Amarone, arricchendolo di ulteriori profumi, colori, corpo e gradazione.

Questa tecnica, tipica della Valpolicella, è denominata “Ripasso”.

Il Valpolicella Ripasso Classico Superiore diviene così vino con alti estratti, di elevata gradazione ed estrema longevità. Dal 2018 Corteforte è **certificata BIO** ed ha altresì ottenuto certificazione di **sostenibilità SQNPI** (Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata) del Consorzio Valpolicella.

*The grapes are chosen with a careful selection in the vineyard, in double differentiated harvest, to allow the best ripening and immediately crushed and destemmed. The fermentation, carried out in containers of limited capacity, is carried out until the sugar is exhausted with frequent pumping, to obtain a perfect extraction of the aromas and flavors of the fruit. In April of the following year, the wine is refermented on the pomace of Recioto or Amarone, enriching it with further aromas, colours, body and gradation. This technique, typical of Valpolicella, is called “Ripasso”.*

*Valpolicella Ripasso Classico Superiore thus becomes a wine with high extracts, high content and extreme longevity. Since 2018, Corteforte has been **certified BIO** and has also obtained **SQNPI sustainability certification** (National Quality System of Integrated Production) from Consorzio Valpolicella.*

Die Trauben werden mit einer sorgfältigen Selektion im Weinberg in doppelter und differenzierter Lese ausgewählt, um eine optimale Reifung zu ermöglichen und sofort gepresst und abgebeert. Die Gärung erfolgt in Behältern mit begrenztem Fassungsvermögen und wird bis zur Erschöpfung des Zuckers mit häufigem Umfüllen durchgeführt, um eine perfekte Extraktion der Aromen und Aromen der Frucht zu erreichen. Im April des folgenden Jahres erfolgt eine Gärung des Weins auf den Treestern von Recioto oder Amarone, wobei der Wein mit weiteren Düften, Farben, Körper und Abstufungen angereichert wird.

Diese Technik, die typisch für das Valpolicella ist, wird “Ripasso” genannt.

So wird der Valpolicella Ripasso Classico Superiore Wein mit hohen Extrakten, hohem Alkoholgehalt und extremer Langlebigkeit. Corteforte ist seit 2018 **BIO-zertifiziert** und hat auch das **Nachhaltigkeitszertifikat SQNPI** (Nationales Qualitätssystem für integrierte Produktion) des Consorzio Valpolicella erhalten.





### VITIGNI / GRAPES / REEBSORTEN

70% Corvina Veronese, Corvinone  
20% Rondinella - 10% Molinara



### AFFINAMENTO

Botti di rovere francese per 6-8 mesi.  
Bottiglia 6 mesi.

### AGING

*French oak barrel for 6-8 months.  
Bottle 6 months.*

### AUSBAU / ALTEH

6-8 Monate im französischen Eichenfass.  
6 Monate in der Flasche.



### DATI ANALITICI

Variabili secondo annata  
Alcool: 14% vol. - Acidità totale: 5,40 g/l  
pH: 3,50 - Estratti: 33 g/l

### ANALYTICAL DATA

*Variables according to year  
Alcohol: 14% vol. - Total acidity: 5,40 g/l  
pH: 3,50 - Dry extract: 33 g/l*

### ANALYTISCHE DATEN

Variiert je nach Jahrgang  
Alkoholgehalt: 14% vol. - Acidität: 5,40 g/l  
pH-Wert: 3,50 - Extrakte: 33 g/l



### COLORE / COLOR / AUSSEHEN/FARBE

Rosso intenso rubino - granato. / *Intense ruby red garnet.*  
Intensives Rubin - Granatrot.



### SERVIZIO / SERVICE / SERVIERT

Temperatura ambiente, in ampi bicchieri di cristallo.  
*Room temperature in large crystal glasses.*  
Raumtemperatur und in grossen Kristallgläsern.



### BOUQUET E NOTE DEGUSTATIVE

Profumo pulito, di frutti del sottobosco, amarene e prugne, speziato leggero di cuoio e pepe. Il corpo, robusto e complesso, ricard armoniosamente i sentori dell'olfatto.

### BOUQUET AND TASTING NOTES

*Clean scent of wild fruits, sour cherries and plums,  
with a light spicy taste of leather and pepper.*

### AROMA/BOUQUET

Ein klarer kompletter Duft von Früchten aus dem Unterholz, Sauerkirsche und Pflaume, ein leichter Stich aus Leder und Pfeffer. Der robuste und komplexe Körper erinnert an einen harmonischen Geruch.



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna a tutte le carni rosse (al forno, alla brace, arrosto e brasate), selvaggina e a prsciutti e formaggi stagionati dal gusto deciso.

### SUGGESTED FOOD PAIRINGS

*Grilled, braised or stewed red meats, game, seasoned and strong flavored cheeses.*

### WIRD EMPFOHLEN ZU

Perfekt zu rotem Fleisch (gebraten, gegrillt), Federfleisch, gewürzten, pikanten Kase.



### LONGEVITÀ / LONGEVITY / LANGLEBIGKEIT

10-12 anni dall'annata della vendemmia  
*10-12 years from the vintage of the harvest*  
10-12 Jahre ab dem Erntejahr

# “CONCENTUS”



## ROSSO VERONESE IGT

Corteforte ha arricchito la sua linea di vini classici con un prodotto nuovo, dalle note inebrianti e sofisticate. Il suo nome, “**Concentus**” (dal latino “**armonia**”), è ispirato dall’armonica fusione degli uvaggi tradizionali con altri appartenenti alla tradizione ampelografica della Valpolicella.

Le uve, raccolte dopo un’accurata selezione in vigneto dei grappoli migliori, sono poste in appassimento, per un periodo di circa 40 giorni, per ottenere la migliore concentrazione di frutto e tannini.

La fermentazione, effettuata in vasche di acciaio di limitata capacità, è condotta con rimontaggi frequenti sino all’esaurimento degli zuccheri, al fine di ottenere una migliore estrazione dei profumi e degli aromi del frutto.

*Corteforte has enriched its line of classic Valpolicella wines with a new product, with intoxicating and sophisticated notes.*

*Its name, “**Concentus**” (from the Latin “**harmonia**”), is inspired by the harmonious fusion of traditional grapes with others belonging to the ampelographic tradition of Valpolicella.*

*The grapes, harvested after a careful selection in the vineyard of the best bunches, are put to dry, for a period of about 40 days, to obtain the best concentration of fruit and tannins.*

*The fermentation, carried out in steel tanks of limited capacity, is carried out with frequent pumping until the sugar is exhausted, in order to obtain a better extraction of the aromas and aromas of the fruit.*

Corteforte hat seine Linie der klassischen Weine des Valpolicella mit einem neuen Produkt mit berausenden und raffinierten Noten bereichert.

Sein Name, “**Concentus**” (von lateinisch “**Harmonie**”), ist inspiriert von der harmonischen Verschmelzung traditioneller Rebsorten mit anderen, die zur Ampelografie-Tradition des Valpolicella gehören.

Die Trauben, die nach einer sorgfältigen Auswahl der besten Trauben im Weinberg geerntet werden, werden für einen Zeitraum von etwa 40 Tagen getrocknet, um die beste Frucht- und Tanninkonzentration zu erhalten.

Die Gärung, die in Stahlbehältern mit begrenztem Fassungsvermögen durchgeführt wird, erfolgt mit häufigen Umlagerungen bis zur Erschöpfung des Zuckers, um eine bessere Extraktion der Duft- und Aromen der Frucht zu erreichen.







### VTIGNI / GRAPES / REEBSORTEN

Corvina, Corvinone, Rondinella, Sangiovese, Cabernet con l'aggiunta di altre uve della base ampelografica della Valpolicella.  
*Corvina, Corvinone, Rondinella, Sangiovese, Cabernet with a percentage of other native grape varieties.*

Corvina, Corvinone, Rondinella, Sangiovese, Cabernet mit Zusatz von anderen Trauben aus dem Valpolicella Gebiet.



### AFFINAMENTO

Botti di rovere francese per 8-10 mesi.

Bottiglia 6 mesi.

### AGING

*French oak barrel for 8-10 months.*

*Bottle 6 months.*

### AUSBAU / ALTEM

8-10 Monate im französischen Eichenfass.

Flasche 6 Monate.



### DATI ANALITICI

Variabili secondo annata

Alcool: 14% vol. - Acidità totale: 5,70 g/l

pH: 3,50 - Estratti: 34 g/l

### ANALYTICAL DATA

*Variables according to year*

*Alcohol: 14% vol. - Total acidity: 5,70 g/l*

*pH: 3,50 - Dry extract: 34 g/l*

### ANALYTISCHE DATEN

Variiert je nach Jahrgang

Alkoholgehalt: 14% vol. - Acidität: 5,70 g/l

pH-Wert: 3,50 - Extrakte: 34 g/l



### COLORE / COLOR / AUSSEHEN/FARBE

Si presenta di un bel colore rosso porpora ma limpido.

*It has a nice purple red color but limpid.*

Es hat eine schöne purpurfarbene, aber klare Farbe.



### SERVIZIO / SERVICE / SERVIERT

Temperatura ambiente, in ampi bicchieri.

*Room temperature in large glasses.*

Raumtemperatur und in grossen Gläser.



### BOUQUET E NOTE DEGUSTATIVE

Profumo pulito, di frutti a bacca nera, spezie, cuoio e pepe con aggiunta di una nota balsamica. Corpo robusto e complesso, armonioso come il suo nome.

### BOUQUET AND TASTING NOTES

*Elegant and clean, black berries, leather and strong pepper, harmonious and complex as its name.*

### AROMA/BOUQUET

Ein klarer Duft aus schwarzen Beerenfrüchten, Gewürzen, Leder und Pfeffer. Robuster und komplexer Körper, harmonisch wie sein Name.



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È ammirabile la sua freschezza e la setosità dei tannini, che lo rendono seducente ed intrigante anche servito fresco come aperitivo. Impareggiabile accompagnato da carni allo spiedo e alla griglia, salumi e formaggi freschi.

### SUGGESTED FOOD PAIRINGS

*It is admirable its freshness and the silky tannins, which make it seductive and intriguing even served fresh as an aperitif. Unparalleled with skewered and grilled meats, cold cuts and fresh cheeses.*

### WIRD EMPFOHLEN ZU

Bewundernswert ist die Frische und die Geschmeidigkeit der Tannine, die ihn verführerisch und faszinierend machen, auch wenn er frisch als Aperitif serviert wird. Unvergleichlich begleitet von Spiess- und Grillfleisch, Aufschnitt und frischem Käse.



### LONGEVITÀ / LONGEVITY / LANGLEBIGKEIT

10-12 anni dall'annata della vendemmia

*10-12 years from the vintage of the harvest*

10-12 Jahre ab dem Erntejahr

# “RUBRO”

## ROSSO VERONESE IGT



Ultimo (...ma solo in ordine di tempo) dei vini di Corteforte, rappresenta un particolare omaggio agli appassionati della carne rossa alla brace e, nel contempo, alla latinità della Valpolicella per il colore che già i Romani prediligevano nelle sue uve e nei suoi vini.

Si è volutamente scelto di abbinarne le uve tradizionali ad altre dei vitigni Cabernet, Cabernet Sauvignon e Croatina, per ottenere un prodotto di maggior corpo, tannico e fruttato, con tonalità violacee e pigmenti inchiostro. La sua struttura robusta ben si adatta così a tutti i piatti dal sapore deciso o piccante.

*The last (... but only in order of time) of Corteforte's wines, it represents a special homage to lovers of grilled red meat and, at the same time, to the Latinity of Valpolicella due to the colour that the Romans already preferred in its grapes and wines.*

*It was deliberately chosen to combine the traditional grapes with others of the Cabernet, Cabernet Sauvignon and Croatina grapes, to obtain a more full-bodied, tannic and fruity product, with purple tones and ink pigments.*

*Its robust structure is well suited to all dishes with a strong or spicy taste.*

Der letzte (... aber nur in der Reihenfolge der Zeit) der Weine von Corteforte ist eine besondere Hommage an die Liebhaber von gegrilltem rotem Fleisch und gleichzeitig an die Latinität des Valpolicella wegen der Farbe, die schon die Römer in seinen Trauben und Weinen bevorzugten. Es wurde bewusst gewählt, die traditionellen Trauben mit anderen der Rebsorten Cabernet, Cabernet Sauvignon und Croatina zu kombinieren, um ein Produkt mit mehr Körper, Tannin und Frucht, mit violetten Farbtönen und Tintenpigmenten zu erhalten. Seine robuste Struktur eignet sich gut für alle Gerichte mit kräftigem oder würzigem Geschmack.



500ml 750ml 1500ml 3000ml 5000ml





### **VITIGNI / GRAPES / REEBSORTEN**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Croatina.



### **AFFINAMENTO**

Botti di rovere francese per 8-10 mesi.

Bottiglia 6 mesi.

### **AGING**

*French oak barrel for 8-10 months.*

*Bottle 6 months.*

### **AUSBAU / ALTEM**

8-10 Monate im französischen Eichenfass.

Flasche 6 Monate.



### **DATI ANALITICI**

Alcool: 14% vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

pH: 3,50 - Estratti: 32 g/l

### **ANALYTICAL DATA**

*Alcohol: 14% vol.*

*Total acidity: 5,50 g/l*

*pH: 3,50 - Dry extract: 32 g/l*

### **ANALYTISCHE DATEN**

Alkoholgehalt: 14% vol.

Acidität: 5,50 g/l

pH: 3,50 - Extrakte: 32 g/l



### **COLORE / COLOR / AUSSEHEN/FARBE**

Rosso rubino intenso.

*Intense ruby red.*

Intensives Rubinrot.



### **SERVIZIO / SERVICE / SERVIERT**

Temperatura ambiente e bicchieri molto ampi.

*Room temperature in very large glasses.*

Raumtemperatur und in sehr grossen Gläser.



### **BOUQUET E NOTE DEGUSTATIVE**

Raffinato, con fragranze limpide, vinose, dolci e complesse note di frutti di bosco, prugne, ciliegia e rosa che risaltano nei suoi freschi e vividi tannini.

### **BOUQUET AND TASTING NOTES**

*Refined, with clear, vinous, sweet fragrances and complex notes of berries, plums, cherry and rose that stand out in its fresh and vivid tannins.*

### **AROMA/BOUQUET**

Raffiniert, mit klaren, weinigen, süssen Düften und komplexen Noten von Waldfrüchten, Pflaumen, Kirschen und Rosen, die sich durch ihre frischen und lebendigen Tannine hervorheben.



### **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

Si accompagna a formaggi, salumi e carni essiccate dal gusto deciso. Primi piatti saporiti di pasta, carni alla griglia ed al forno.

### **SUGGESTED FOOD PAIRINGS**

*It goes well with cheeses, cold cuts and dried meats with a strong taste. Tasty pasta dishes, grilled and baked meats.*

### **WIRD EMPFOHLEN ZU**

Begleitet wird es mit Käse, Wurst und Trockenfleisch mit einem entschiedenen Geschmack. Erste leckere Nudelgerichte, gegrilltes und gebackenes Fleisch.



### **LONGEVITÀ / LONGEVITY / LANGLEBIGKEIT**

10-12 anni dall'annata della vendemmia

*10-12 years from the vintage of the harvest*

10-12 Jahre ab dem Erntejahr





**CORTEFORTE**

*La nostra ospitalità  
per apprezzare la Valpolicella  
e i suoi dintorni*

## Il nostro Agriturismo

Corteforte propone un'esperienza agrituristica unica ed affascinante, in un'antica torre medievale e rustici agresti circondati da vigneti, ciliegi ed olivi.

Le camere portano i nomi tradizionali delle uve della Valpolicella (**Corvina, Molinara, Dindarella, Rondinella, Oseleta, Pelara**), ed il loro arredamento integra un semplice ma autentico ambiente di campagna con mobili d'epoca e quadri originali, uniti però ai più moderni comfort (aria condizionata, connessione wi-fi, frigobar, TV, etc), per rendere il Vostro soggiorno piacevole e suggestivo.



Per gli amanti della natura e della solitudine, è disponibile "Olivella", una villetta indipendente situata sulla cima del nostro più pregiato vigneto, "Osan". Sarete immersi nelle terre della Valpolicella, circondati dalla natura e potrete godere di splendidi tramonti.



L'Agriturismo dispone inoltre di una piscina con solarium, dove potersi rilassare dopo escursioni naturalistiche nella bellissima Valpolicella, giornate culturali nella città di Verona e gite sul Lago di Garda.

## Our Agriturismo

*Corteforte offers a unique and charming agritourism experience, in an ancient medieval tower and rustic farmhouses surrounded by vineyards, cherry and olive trees.*

*The rooms bear the traditional names of Valpolicella grapes (**Corvina, Molinara, Dindarella, Rondinella, Oseleta, Pelara**), and their style evokes a simple but authentic country style with period furniture, original paintings combined with modern comforts (air conditioning, wi-fi, minibar and TV, etc.), which will make your stay pleasant and evocative.*



*For lovers of nature and solitude, there is “Olivella”, a detached villa, located on the top of our most valuable vineyard “Osan”. You will be immersed in the lands of Valpolicella, surrounded by nature with beautiful sunsets.*

*The agriturismo also has a swimming pool with solarium, where you can relax after nature excursions in the beautiful Valpolicella, cultural days in the city of Verona and trips to Lake Garda.*



## Unser Agriturismo

Porteforte bietet ein einzigartiges und faszinierendes Agrotourismus-Erlebnis in einem mittelalterlichen Turm und rustikalen Bauernhöfen, umgeben von Weinbergen, Kirschen und Olivenbäumen.

Die Zimmer tragen die traditionellen Namen der Trauben des Valpolicella (**Corvina, Molinara, Dindarella Rondinella, Oseleta, Pelara**), und ihr Stil erinnert an einen einfachen, aber authentischen Landhausstil mit antiken Möbeln, originalen Gemälden und modernstem Komfort (Klimaanlage, Wi-Fi, Minibar) und TV, etc.), die den Aufenthalt angenehm und charmant machen.

Für Liebhaber der Natur und der Einsamkeit steht “Olivella” zur Verfügung, ein freistehendes Ferienhaus, das sich auf dem Gipfel unseres wertvollsten Weinbergs “Osan” befindet. Sie werden in die Landschaft des Valpolicella eingetaucht, umgeben von Natur und genießen Sie herrliche Sonnenuntergänge.

Der Bauernhof verfügt auch über einen Swimmingpool mit Sonnenterrasse, wo Sie sich nach naturwissenschaftlichen Ausflügen im schönen Valpolicella, Kulturtagen in der Stadt Verona und Ausflügen am Gardasee entspannen können.



## Degustazioni

Un'accogliente sala con un grande camino, un giardino estivo, una terrazza panoramica con un'incomparabile vista sui vigneti: sono queste le nostre esclusive location per degustare i rinomati rossi veronesi: Amarone, Recioto e Valpolicella Ripasso. Un viaggio sensoriale alla scoperta di ogni vino e della passione e dedizione che ogni giorno dedichiamo a questa terra.



## Die Verkostungen

Ein gemütlicher Saal mit grossem Kamin, ein Sommergarten, eine Panoramaterrasse mit einem unvergleichlichen Blick auf die Weinberge: Das sind unsere exklusiven Locations, um die berühmten Rotweine von Verona zu probieren: Amarone, Recioto und Valpolicella Ripasso. Eine sinnliche Reise, um jeden Wein und die Leidenschaft und Hingabe zu entdecken, die wir jeden Tag diesem Land widmen.



## The tastings

A cozy room with a large fireplace, a summer garden, a panoramic terrace with an incomparable view of the vineyards: these are our exclusive locations for tasting the renowned Veronese red wines: Amarone, Recioto and Valpolicella Ripasso. A sensory journey to discover every wine and the passion and devotion, we dedicate every day to this land.







## Valpolicella Storica

A pochi chilometri a nord-est della città di **Verona**, delimitata dalle anse del fiume Adige e dai primi contrafforti collinari dei rilievi alpini, si trova un piccolissimo e privilegiato lembo di terra: la **Valpolicella**. Accanto ad essa si adagia il **Garda**, maggior lago italiano che, restituendo il calore del sole dei mesi estivi dona alla Valpolicella, per il resto dell'anno, un clima particolare mite e temperato, che favorisce le colture dell'**olivo**, del **ciliegio** e della **vite**.



Per tali motivi il territorio trovò abitatori sin dall'età paleolitica, con insediamenti umani tra i primi d'Europa. Ciò non poteva sfuggire agli accorti dominatori di Roma che sul suo territorio costituirono un'importante circoscrizione amministrativa autonoma, denominata "**Pagus Arusnatum**", con economia prevalentemente volta alla **coltivazione della vite** ed alla **produzione di vino**, ritenuto di particolare ed eccellentissima qualità. Da qui il nome con il quale venne in seguito denominato

il territorio: **Valpolicella**, ossia Valle (**Val**) delle molte (**poli**) cantine (**cellae**). In realtà le valli sono tre, che fluiscono parallele in una dolcissima discesa collinare e prendono nome dei rispettivi capoluoghi: **Fumane**, **Marano** e **Negrar**. Le tre valli si riuniscono poi a formare gli altri due Comuni dai quali è costituita la Valpolicella Classica: **San Pietro in Cariano** e **Sant'Ambrogio**.

## Historical Valpolicella

*A few kilometres to the northeast of the city of Verona, bordered by the coves of the Adige River and the first hilly foothills of the Alps, lies a small and privileged strip of land: the Valpolicella. Next to it lies Lake Garda, Italy's largest lake which, by restoring the heat of the summer months, gives the Valpolicella, for the rest of the year, a particular mild and temperate climate, which favours the cultivation of olive, cherry and vine. For these reasons the territory found inhabitants since the Palaeolithic age, with human settlements among the first in Europe. This could not escape the ruling powers of Rome, which in its territory constituted an important autonomous administrative district called "Pagus Arusnatum" with economy mainly focused on the cultivation of vines and the production of wine, considered to be of particular and excellent quality. Hence the name with which it was later called: Valpolicella, that is Valle (Val) of the many (poli) cellars (cellae). In fact, there are three valleys, which flow parallel in a gentle descent of the hills and are named after the respective capitals: Fumane, Marano and Negrar. The three valleys then join to form the other two municipalities from which the Valpolicella Classica is formed: San Pietro in Cariano and Sant'Ambrogio.*



## Historische Valpolicella

Nur wenige Weinregionen bestehen durch derartige Schönheit und Charme wie die des **Valpolicella**. Das Tal liegt an den Ausläufern der Monti Lessini, beinahe exakt auf halbem Wege zwischen der antiken, historischen Stadt **Verona** und dem **Gardasee**. Durch seine besondere geografische Lage ähnelt das Valpolicella einem grossen Auffangbecken, in dem während der Sommermonate die Hitze gespeichert und im Winter dann wieder an das Land abgegeben wird. Diese ungewöhnlichen Klimabedingungen sorgen für geradezu ideale Voraussetzungen für den Anbau von **Oliven, Kirschen** und natürlich der **Weinrebe**, für den diese Region zu Recht berühmt ist. Blickt man in der langen Geschichte zurück, so war dieses Gebiet bereits in der Steinzeit besiedelt. Archäologen sind hier sogar auf die Überreste der allerersten Siedlungen Europas gestossen. Auch die Römer zog es unweigerlich in diese Region. Sie sind auch für die Gründung des **Pagus**

**Arusnatum** verantwortlich, einem selbst verwalteten Regierungsbezirk, der sich ganz dem Bewirtschaften der Weinberge widmete. Noch heute werden die Spitzengewächse des Valpolicella nach diesen uralten, traditionellen und bewährten Verfahren hergestellt. Aus der römischen Zeit stammt ebenfalls der Name Valpolicella, nämlich Tal (**val**) der vielen (**poli**) Keller (**cellae**). Valpolicella Classic besteht aus 5 Tälern: **Fumane, Marano, Negrar, S. Pietro in Cariano** und **Sant'Ambrogio**.



## Fumane e Corteforte

*F*ra i cinque villaggi, Fumane fu eletta capoluogo del **Pagus**. Nel centro di Fumane, il complesso oggi denominato **Corteforte** nacque come sistema difensivo, poi trasformato in dimora nobiliare, da una cospicua famiglia della zona. I terreni adiacenti furono convertiti in vigneti, riconosciuti tra i migliori della zona in quanto posti su un dolce declivio collinare che assorbe dall'alba al tramonto i raggi del sole: benefici che si riflettono nella qualità dei vini, dai rari sentori di rosa, viola e mandorla.

In omaggio alla tradizione difensiva del complesso, l'Azienda Vinicola è stata denominata **Corteforte**.



## Fumane and Corteforte

*A*mong the five villages, Fumane was elected the capital of **Pagus**. In the center of Fumane, the complex today called **Corteforte** was born as a defensive system, then transformed into a noble residence, by a large family of the area. The adjacent lands were converted into vineyards, recognized as among the best in the area because they are situated on a gentle hillside that absorbs the rays of the sun from sunrise to sunset: benefits reflected in the quality of the wines, with rare

*hints of rose, violet and almond.*

*In homage to the defensive tradition of the complex, the winery has been named **Corteforte**.*

## Fumane und Corteforte

*U*nter den fünf Dörfern wurde Fumane zur Hauptstadt von **Pagus** gewählt. Im Zentrum von Fumane, der Komplex, der heute **Corteforte** genannt wird, entstand als Verteidigungssystem, dann in eine Adelsresidenz umgewandelt, von einer grossen Familie der Gegend. Die angrenzenden Flächen wurden in Weinberge umgewandelt, die zu den besten der Gegend gehören, da sie auf einem sanften Hang gelegen sind, der von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang die Sonnenstrahlen aufsaugt: Vorteile, die sich in der Qualität der Weine widerspiegeln, mit seltenen Noten von Rose, Veilchen und Mandel.

Als Hommage an die defensive Tradition des Komplexes wurde das Weingut **Corteforte** genannt.

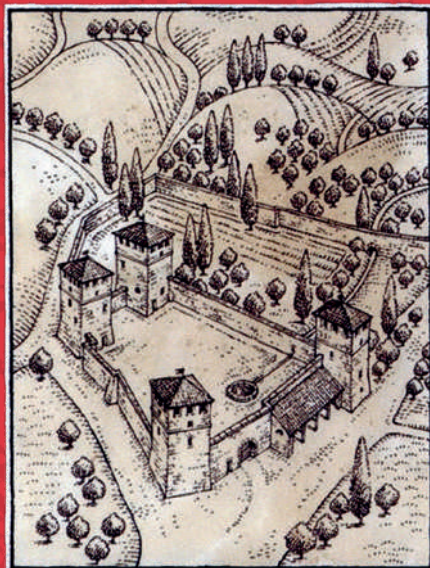








CORTEFORTE



Azienda Agricola Corteforte s.s.  
Via Osan, 45 · 37022 Fumane (VR) Italy  
Tel. + 39 045 68 39 104 · Fax. +39 045 68 39 104  
[www.corteforte.it](http://www.corteforte.it) · [info@corteforte.it](mailto:info@corteforte.it)