



CASTRUM
CASTELROTTO-VERONA

**DEGUSTAZIONE VINI
VALPOLICELLA DI
NOSTRA PRODUZIONE**
in cantina





DEGUSTAZIONE VINI CASTRUM

25 euro per persona

Degustazione di:

CASTRUM Valpolicella Classico, “GIUSTIZIA”

CASTRUM Valpolicella Ripasso DOC “DAVIDE”

CASTRUM IGT Corvina “ICARO”

CASTRUM Amarone della Valpolicella DOCG Classico “ACHILLE”

CASTRUM Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva “ACHILLE”

CASTRUM Valpolicella Recioto DOCG “CLIZIA”

Abbinamento con formaggi, prosciutti e sbrisolona del territorio

Quando: su appuntamento

Dove: Castrum Relais , via Castello 21, Castelrotto di San Pietro in Cariano (VR)

Capienza: 20 persone



**CASTRUM Valpolicella
Classico "GIUSTIZIA"**

Regione: Valpolicella,
Verona, Veneto.

Vitigni: Corvina 40%,
Corvinone Veronese 40%,
Rondinella 20%.

Vendemmia: Manuale

Descrizione: Colore rosso
rubino. Profumo vinoso,
speziato, delicato, fruttato.
Sapore asciutto, armonico,
morbido con leggero
retrogusto amarognolo.
Bella freschezza e acidità
al palato.

**CASTRUM Valpolicella
Ripasso DOC "DAVIDE"**

Regione. Valpolicella,
Verona, Veneto.

Vitigni: Corvina e Corvinone
Veronese 80%, Rondinella
20%.

Vendemmia: Manuale

Affinamento: Maturazione
in botti di rovere di Slavonia
da 20-30-50hl per 12 mesi.
Ulteriore evoluzione in
bottiglia per 4 mesi.

Descrizione: Colore rosso
rubino intenso. Profumo
delicato, etereo, con ricordi
di confettura e frutta fresca.
Sapore asciutto, armonico,
morbido con tipico
retrogusto amarognolo.

**CASTRUM IGT Corvina
"ICARO"**

Regione: Valpolicella, Verona,
Veneto.

Vitigni: 100% Corvina
Veronese raccolta
esclusivamente manuale.

Vendemmia: Manuale

Affinamento: Maturazione
in botti e tini di rovere di
Slavonia e breve affinamento
in bottiglia.

Descrizione: Colore rosso
rubino intenso. Al naso si
evidenzia un bouquet che
ricorda la ciliegia e la marasca,
con sentore di piccoli frutti e
di speziato tipico della varietà.
Gusto vellutato, morbido, di
buon corpo e persistente. Il
retrogusto preserva una bella
freschezza ed acidità.



**CASTRUM Amarone della
Valpolicella DOCG Classico
"ACHILLE"**

Regione: Valpolicella, Verona,
Veneto.

Vitigni: Corvina e Corvinone
Veronese 75%, Rondinella 25%.

Vendemmia: Manuale

Affinamento: Il 60% del vino
ottenuto è affinato per 24 mesi
in botti di rovere di Slavonia da
20-30-50hl; il restante 40% in
barriques di rovere di Allier di
media tostatura per 18 mesi.
Evoluzione in bottiglia per 6
mesi.

Descrizione: Colore rosso
granato carico. Profumo etereo,
vanigliato, speziato, con sentore
di ciliegia, mandorla amara e
prugna. Sapore pieno, caldo e
vellutato.



**CASTRUM Amarone della
Valpolicella DOCG Classico
Riserva "ACHILLE"**

Regione: Valpolicella, Verona,
Veneto.

Vitigni: Corvina e Corvinone
Veronese 80%, Rondinella 20%.

Vendemmia: Manuale

Affinamento: Il vino ottenuto
affina per 18-24 mesi (a
seconda dell'annata), in
barriques di rovere di Allier di
media tostatura; evoluzione in
bottiglia per 6 mesi.

Descrizione: Colore rosso
rubino carico con venature
granate. Profumo etereo,
fragrante, speziato, con sentore
di ciliegia, mandorla amara e
vaniglia. Sapore pieno, caldo,
vellutato, morbido, su un fondo
piacevolmente amarognolo.



**CASTRUM Valpolicella
Recioto DOCG "CLIZIA"**

Regione: Valpolicella, Verona,
Veneto.

Vitigni: Corvina e Corvinone
Veronese 70%, Rondinella 30%.

Vendemmia: Manuale

Affinamento: Maturazione
in acciaio inox a temperatura
sotto i 10°C per circa 10 mesi.
Evoluzione in bottiglia per 3
mesi.

Descrizione: Colore rosso
intenso con riflessi violacei.
Fine, etereo, fruttato, fragrante.
Gusto dolce, vellutato e ricco
con note di ciliegia e marasca.





AI CASTRUM RELAIS vivi il tuo percorso enogastronomico, di bellezza e di storia

La terrazza più panoramica della Valpolicella

Dalla sommità della collina centrale della vallata il tuo sguardo abbraccia i vigneti multicolori dell'intera Valpolicella classica e le alture della Lessinia e continua con le luci urbane di Verona, città dell'amore

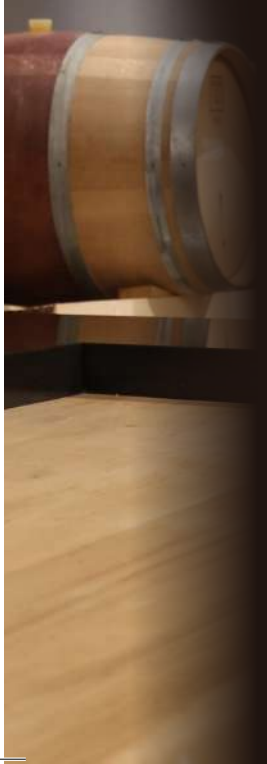
Dal Castrum Rotari al Castrum Relais

Il Relais confina con il Castello di Castelrotto dove nel VI secolo d.C sorgeva CASTRUM ROTARI: fortezza medievale e sede militare di Federico di Svevia dove vennero firmati i primi decreti per tutelare le vigne della zona (sec VII e sec X) e dove si decretò il nome attuale di "Valpolicella"

Relais, Bistrò, Cantina e Arte

Non solo camere ma anche wine bar e cantina con decori di mosaico artistico. Il Relais si trova in Casa Fraccaroli dove è nato lo scultore Innocenzo Fraccaroli – il Canova di Verona - le cui opere hanno ispirato la collezione esclusiva di vini Castrum.

Puoi trovare la collezione di vini Castrum solo in questa location.





CASTRUM

CASTELROTTO - VERONA

*PUOI ACQUISTARE I PRODOTTI IN LOCO O FARTELI SPEDIRE
Spedizioni in tutta Italia e all'estero*

Info e prenotazioni:

Wine Bar & Bistrò: + 39 348 9004930 – winebar@castrumrelais.it

Agenzie/Gruppi: + 39 328 4772607 – eventi@castrumrelais.it

www.castrumrelais.it