



CASTRUM
CASTELROTTO-VERONA

DEGUSTAZIONE BISTRÒ
VINI VALPOLICELLA
DI NOSTRA PRODUZIONE



“IL TEMPO È NOSTRO AMICO”

Assapora la Valpolicella
attraverso un **VIAGGIO
CORTO** oppure un **VIAGGIO
LUNGO** alla scoperta delle
ricchezze del territorio.
Con la linea **CASTRUM**
puoi degustare prodotti
d'eccellenza della zona
collinare della **Valpolicella**
abbinati agli ottimi prodotti
gastronomici della **Lessinia**.
Siccome tutte le strade
portano all'Amarone,
entrambe le proposte hanno
come grande protagonista il
nostro **AMARONE**!
Tutti gli altri prodotti girano
attorno a questo grande vino
per risaltarne ancora di più
forza e fascino!



CASTRUM
CASTELROTTO - VERONA



La linea esclusiva **Castrum** è ispirata alle opere dello scultore **INNOCENZO FRACCAROLI**, nato nel 1805 in Villa Fraccaroli, l'attuale struttura **CASTRUM RELAIS**. La cantina di **Borghetti Giampiero** - discendente diretto della famiglia Fraccaroli - si trova all'interno del Relais dove produciamo i nostri vini che puoi trovare solo in questa location.

VIAGGIO CORTO

19 euro per persona

Degustazione di:

CASTRUM Valpolicella Ripasso DOC "DAVIDE" - 50 ml
servito con **BACCHUS** – lombo
affinato in Amarone

CASTRUM Valpolicella Amarone DOCG "ACHILLE" - 50 ml
servito con Formaggio Monte
Veronese Riserva 60 mesi e
mostarda nostrana

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 Valpolicella Amarone DOCG "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.



VIAGGIO LUNGO CLASSICO

29 euro per persona

Degustazione di:

CASTRUM Valpolicella Classico, "GIUSTIZIA"– 50 ml servito con Formaggio Monte Veronese affinato in ciliegia e mostarda nostrana

CASTRUM Valpolicella Ripasso DOC "DAVIDE" - 50 ml servito con **"BACCHUS"** – lombo affinato in Amarone

CASTRUM Valpolicella Amarone DOCG "ACHILLE" - 50 ml servito con Formaggio Monte Veronese Riserva 60 mesi e mostarda nostrana

CASTRUM Valpolicella Recioto DOCG "CLIZIA"– 50 ml servito con SBRISOLONA – dolce tipico veronese

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 Valpolicella Amarone DOCG "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 e vellutato.

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.



VIAGGIO LUNGO CLASSICO + IGT

29 euro per persona

Degustazione di:

CASTRUM Valpolicella Classico "GIUSTIZIA" – 50 ml servito con Formaggio Monte Veronese affinato in ciliegia e mostarda nostrana

CASTRUM Valpolicella Ripasso DOC "DAVIDE" - 50 ml servito con "BACCHUS" – lombo affinato in Amarone

CASTRUM IGT Corvina "ICARO" - 50 ml servito con "LA CORPOSA" – baffa affinata in Amarone

CASTRUM Valpolicella Amarone DOCG "ACHILLE" - 50 ml servito con Formaggio Monte Veronese Riserva 60 mesi e mostarda nostrana

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 Valpolicella Amarone DOCG "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 e vellutato.





Wine Bar & Bistrò



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