



CORTE LONARDI

Amarone della Valpolicella DOCG Classico "Riserva"

Uve 75% Corvina e Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina
Gradazione alcolica 15,5% vol.

Acidità totale 6 g/l

Residuo zuccherino 4,5 g/l

Estratto secco 32 g/l

Vigneti

Localizzazione: zona collinare nella vallata storica di Marano di Valpolicella a 350 metri s.l.m.

Età dei vigneti: dai 10 ai 30 anni.

Vitigni autoctoni del territorio allevati con la tipica pergola veronese. Produzione massima: 120 quintali/ettaro.

Produzione

Vinificazione da uve selezionate in fase di vendemmia e fatte appassire per circa 90 giorni. Fermentazione per circa 30 giorni in serbatoi di acciaio con autorimontaggio del mosto a temperatura controllata. Affinamento per 36 mesi in botti tradizionali di rovere di Slovenia e francese da 5 e 25 ettolitri, seguito da 2 anni in bottiglia.

Descrizione organolettica

Colore rosso granato. Profumo molto intenso, caratteristico. Sapore pieno, caldo, vellutato, con note di frutta matura e di sottobosco.

Modalità di conservazione

È un grande vino rosso d'annata, che si preserva fino a 15 anni dalla vendemmia.

Abbinamenti gastronomici

Arrosti, brasati, stufati, carni alla griglia e formaggi stagionati. Se invecchiato, da gustare anche da solo, come vino da meditazione.

Modalità di servizio

Stappare la bottiglia circa un'ora prima di essere degustato, servire in ampi calici alla temperatura di 18/20° C.

Bottiglia da

750 ml.

