

---

## VALPOLICELLA CLASSICO DOC GIUSEPPE LONARDI



### WEINBERGE

Selektierte ausgerichtete Weinberge in Quoten um 350 mt in der Hügel innerhalb der klassischen DOC-Zone von Valpolicella.

### FLÄCHE

7 Hektar ca.

### WEINREBE SORTE

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

### WEINBERGE ALTER

Durchschnittsalter 30 Jahre

### ERTRAG PRO HEKTAR

120 Doppelzentner/ha

### NAME

Valpolicella Classico doc

### REBSORTEN

75% Corvina Veronese | 20% Rondinella | 5% Molinara

### ANALYSE

Alkohol 12% vol. | Gesamtsäure 5,5 g/l  
Restzucker 2,5 g/l | Gesamtextrakt 30 g/l

### WEINHERSTELLUNG

Traditionelle Vinifikation. Kurze Mazeration der Traubenschalen.

### REIFUNG

Vor der Markteinführung 6 Monate Flaschenreifung.

### WEINKOSTEN

Rubinrote. Weinig und fruchtig Bukett. Gewurziger fruchtig Duft mit Kirsche. Am Gaumen trocken, harmonischer Geschmack.

### GASTRONOMIE VERBINDUNGEN

Ideal zu Nudeln, Pizza, Fleischgericht, Braten und Salami. Bei einer Temperatur von 18/20°C servieren.

### LAGERFÄHIGKEIT

Rotwein ideal für alle Tage, auch bis zu 2/3 Jahre nach der Ernte.

### FLASCHE

Verfügbar 750 ml Größe.



---

**GIUSEPPE LONARDI**  
**AZIENDA VITIVINICOLA**  
37020 Marano di Valpolicella | Verona | Italia  
tel. | fax +39.045.7755.154  
[www.lonardivini.it](http://www.lonardivini.it) | [privilegia@lonardivini.it](mailto:privilegia@lonardivini.it)