
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC GIUSEPPE LONARDI



VIGNETO

Sito a circa 350 m s.l.m. in zona collinare nella vallata storica del Valpolicella Classico doc

SUPERFICIE

7 ha.

VITIGNI

Autoctoni del territorio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

ETÀ VIGNETI

Età media 30 anni

PRODUZIONE MASSIMA

80 q.li/ha

DENOMINAZIONE

Amarone della Valpolicella Classico doc

UVE

75% Corvina Veronese | 20% Corvinone
| 5% Rondinella e Croatina

ANALISI

Alcol 15% vol. | Acidità totale 6 g/l
Residuo Zuccherino 4,5 g/l | Estratto secco 30 g/l

VINIFICAZIONE

Da uve selezionate in fase di vendemmia e fatte appassire per circa 90 giorni. Fermentazione di circa 30 giorni in serbatoi di acciaio con autorimontaggio del mosto a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

36 mesi in botti tradizionali di rovere da 5 e 25 hl e successivamente 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con arrostiti, stracotti di carne, brasati, carni rosse e formaggi molto stagionati. Se invecchiato da degustare anche come vino da meditazione. Servire in grandi bicchieri ad una temperatura ambiente, di 18/20°C. Si consiglia di stappare almeno un'ora prima di essere servito.

CANTINA

Grande vino rosso da invecchiamento, fino a 8/10 anni dalla vendemmia.

BOTTIGLIA

Disponibile nei formati 375 ml, 750 ml, 1,5 lt (Magnum) e 3 litri (Jeroboam)



GIUSEPPE LONARDI
AZIENDA VITIVINICOLA
37020 Marano di Valpolicella | Verona | Italia
tel. | fax +39.045.7755.154
www.lonardivini.it | privilegia@lonardivini.it