
PRIVILEGIA
ROSSO VERONESE IGT
GIUSEPPE LONARDI



WEINBERGE

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

FLÄCHE

7 Hektar ca.

WEINREBE SORT

Corvina Veronese, Cabernet Franc

WEINBERGE ALTER

Durchschnittsalter 30 Jahre

ERTRAG PRO HEKTAR

80 Doppelzentner/ha

NAME

Rosso Veronese Igt

REBSORTEN

50% Cabernet Franc

50% Corvina Veronese (Weintrauben Nach natürlicher Trocknungsprozess)

ANALYSE

Alkohol 14,5% vol. | Gesamtsäure 6g/l
Restzucker 3,5 g/l | Gesamtextrakt 30 g/l

WEINHERSTELLUNG

Traditionelle Vinifikation des Cabernet in Oktober. In Januar zweite Gärung mit trocknenden Trauben von Corvina Veronese.

REIFUNG

24 Monate reift der Wein im 225 Lt. Barriques.
Vor der Markteinführung 6 Monate Flaschenreifung.

WEINKOSTEN

Tief dunkelrot mit granatfarbener Reflexen. Sehr intensiv Bukett. Gewürziger Geschmack mit typischen Kirsche Nachhall.

GASTRONOMIE VERBINDUNGEN

Ideal zu Fleischgericht, Wildbret, Braten und abgelagerten Käse. Bei einer Temperatur von 18/20°C servieren. Die Flasche mindestens eine Stunde vor dem Servieren entkorken.

LAGERFÄHIGKEIT

Elegant und fine Rotwein, bis zu 6/8 Jahre nach der Ernte.

FLASCHE

Verfügbar 750 ml und Magnum (1,5 lt) Größe.



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