



PRIVILEGIA ROSSO VERONESE IGT 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

Corvina Veronese, Cabernet Franc

ETÀ VIGNETI

Età media 30 anni

PRODUZIONE MASSIMA

80 q.li/ha

DENOMINAZIONE

Rosso Veronese Igt

UVE

50% Cabernet Franc

50% Corvina Veronese, leggermente appassita

ANALISI

Alcol 14,5% vol. | Acidità totale 6 g/l

Residuo Zuccherino 3,5 g/l | Estratto secco 30 g/l

VINIFICAZIONE

Il Cabernet vinificato nel mese di ottobre viene fatto rifermentare a gennaio con l'uva Corvina Veronese appassita.

AFFINAMENTO

24 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 lt e successivamente 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso carico granato. Profumo molto intenso. Sapore speziato, con retrogusto di ciliegie mature.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con carni rosse, spezzatini di vitello, selvaggina a piuma (fagiano, faraona disossata farcita con porcini) e formaggi stagionati. Servire in grandi bicchieri ad una temperatura ambiente, di 18/20°C. Si consiglia di stappare almeno un'ora prima di essere servito.

CANTINA

Elegante vino rosso da invecchiamento, fino a 6/8 anni dalla vendemmia.

BOTTIGLIA

Disponibile nel formato 750 ml e 1,5 lt (Magnum).



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