



LE ARELE RECIOTO DELLA 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

80 Doppelzentner/ha

NAME

Recioto della Valpolicella Classico doc

REBSORTEN

70% Corvina Veronese | 20% Rondinella | 5% Molinara

ANALYSE

Alkohol 14% vol. | Gesamtsäure 6 g/l
Restzucker 10 g/l | Gesamtextrakt 50 g/l

WEINHERSTELLUNG

Anfang Januar. Nach natürlicher Trocknungsprozess von 90 Tagen auf besondere Gitterwerke werden die ausgewählter Weintrauben gekeltert (18 Tagen) und werden in Temperatur geregelten konischen Gärtanks mit tätlichem Unterstossen vergoren.

REIFUNG

24 Monate reift der Wein im Stahlbehälter.
Vor der Markteinführung 6 Monate Flaschenreifung.

WEINKOSTEN

Tief Rubinrote. Weinig und fruchtig Bukett. Am Gaumen trocken, harmonischer Geschmack.

GASTRONOMIE VERBINDUNGEN

Ideal zu Süßspeisen wie Mandelplätzchen, Fruchtkuchen oder zu Waldbeeren, Erdbeeren. Probieren auch mit Kräuterkäse oder Blauschimmelkäse. Bei einer Temperatur von 15°C servieren.

LAGERFÄHIGKEIT

Dessert und süß Wein.

FLASCHE

Verfügbar 500 ml Größe.



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