



---

## LE ARELE RECIOTO 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, Rondinella, Molinara

### ETÀ VIGNETI

Età media 30 anni

### PRODUZIONE MASSIMA

80 q.li/ha

### DENOMINAZIONE

Recioto della Valpolicella Classico doc

### UVE

70% Corvina Veronese | 25% Rondinella | 5% Molinara

### ANALISI

Alcol 14% vol. | Acidità totale 6 g/l

Residuo Zuccherino 10 g/l | Estratto secco 50 g/l

### VINIFICAZIONE

Nel mese di gennaio con uve selezionate in fase vendemmiale e messe ad appassire sui graticci per circa 90 giorni. Fermentazione di circa 18 giorni in piccole vasche di acciaio con rimontaggio giornaliero del mosto.

### AFFINAMENTO

24 mesi in piccole vasche d'acciaio e successivamente 6 mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino carico. Profumo caratteristico e accentuato. Sapore fruttato con note di vaniglia.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da dessert. Ideale con pasticceria secca, crostate alla frutta, tradizionale sbrisolona. Da azzardare l'abbinamento con formaggi erborinati o molto saporiti. Servire ad una temperatura fresca ma non fredda, di 15°C per apprezzarne la componente fruttata.

### CANTINA

Piacevole vino da dessert.

### BOTTIGLIA

Disponibile nel formato 500 ml.



---

**GIUSEPPE LONARDI**  
**AZIENDA VITIVINICOLA**  
37020 Marano di Valpolicella | Verona | Italia  
tel. | fax +39.045.7755.054  
[www.lonardivini.it](http://www.lonardivini.it) | [privilegia@lonardivini.it](mailto:privilegia@lonardivini.it)