
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

120 q.li/ha

DENOMINAZIONE

Valpolicella Classico doc

UVE

75% Corvina Veronese | 20% Rondinella | 5% Molinara

ANALISI

Alcol 12% vol. | Acidità totale 5,5 g/l

Residuo Zuccherino 2,5 g/l | Estratto secco 30 g/l

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice nel periodo vendemmiale (metà ottobre), fermentazione per 10 giorni con autorimontaggio giornaliero del mosto.

AFFINAMENTO

Il vino viene messo a decantare in vasche d'acciaio per mantenerne la freschezza. Viene poi imbottigliato in primavera, nei mesi di marzo/aprile. Successivamente rimane in bottiglia 6 mesi.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino brillante e carico. Intenso bouquet con delicati sentori di ciliegia. Fresco e asciutto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna con salumi, piatti di pasta, bolliti misti e carni bianche grigliate. Servire ad una temperatura ambiente, di 18/20°C.

CANTINA

Vino di pronta beva, giovane e fresco, ideale da bersi entro 2/3 anni dalla vendemmia.

BOTTIGLIA

Disponibile nel formato 750 ml.



GIUSEPPE LONARDI

AZIENDA VITIVINICOLA

37020 Marano di Valpolicella | Verona | Italia

tel. | fax +39.045.7755.154

www.lonardivini.it | privilegia@lonardivini.it