



## CORTE LONARDI

### Amarone della Valpolicella DOCG Classico "Riserva"

**Rebsorten** 75% Corvina und Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina.

**Alkoholgehalt** 15,5% vol.

**Gesamtsaeure** 6 g/L

**Restzucker** 4,5 g/L

**Trockenextrakt** 32 g/L

#### Weinberg

Höhe: 350 Meter ueber dem Meeresspiegel im Huegelgebiet der historischen Talebene von Marano di Valpolicella. Alter der Weinberge: von 10 bis 30 Jahren. Einheimische Rebsorten, historisches Erziehungssystem der Rebstoecke nach veroneser Pergola-Methode. Maximale Produktion: 120 Doppelzentner/Hektar.

#### Weinherstellung

Weinherstellung: aus ausgewaehlten Trauben, die waehrend der Weinlese abgeerntet und fuer ungefaehr 90 Tage zur Trocknung ("Rosinieren") auf Gitterwerken belassen werden. Es folgt die natuerliche Gaerung fuer ungefaehr 30 Tage in Stahltanks mit maschinellem Drehung des Mostes unter kontrollierter Temperatur. Veredelung: fuer 36 Monate in traditionellen Eichenfaessern aus slovenischem und franzoesischem Eichenholz, die 5 und 25 Hektoliter fassen; nachfolgend Reifung fuer 6 Monate in der Flasche.

#### Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Granatrot. Bukett: sehr intensiv, charakteristisch. Geschmack: voll, warm, seidig mit Nuancen von reifem Obst und Unterholz.

#### Lagerung

Der Amarone ist ein grossartiger Rotwein, den man bis zu 15 Jahren nach der Weinlese lagern kann.

#### Passend zu

Braten, Schmorbraten, Eintoepfen, gegrilltem Fleisch und reifen Kaesesorten. Je aelter der Wein, umso mehr eignet er sich auch zum alleinigen Geniessen und entspannen ausserhalb der Mahlzeiten.

#### Serviertemperatur

18/20° C. Flasche ungefaehr eine Stunde vor Verkostung entkorken und in grossen Weinglaesern servieren.

#### Flasche mit

750 ml.



CORTE LONARDI di Lonardi Silvia AZIENDA VITIVINICOLA  
Via delle Poste 2/A 37020 Marano di Valpolicella Verona Italia  
tel/fax +39.045.7755.154 privilegia@lonardivini.it