



CORTE LONARDI

Amarone della Valpolicella DOCG Classico

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

Alkoholgehalt 15% 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 Rebstoেকে nach veroneser Pergola-Methode. Maximale Produktion: 120 Doppelzentner/Hektar.

Weinherstellung

Weinherstellung: die ausgewählten Trauben kurz vor der eigentlichen Weinlese werden 90 Tage zum Trocknen ("Rosinieren") auf Gitterwerken belassen, dann folgt ca. 30 Tage die natuerliche Gaerung in Stahltanks mit maschineller 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: intensives Granatrot. Bukett: charakteristisch und sehr intensiv. Geschmack: voll, warm und samtig mit Noten von reifem Obst und Unterholz.

Lagerung

Der Amarone ist ein grossartiger Rotwein, den man bis zu 8/15 Jahren nach der Weinlese lagern kann.

Passend zu

Braten, Wild, gegrilltem Fleisch, reifen Kaesesorten und Blauschimmelkaese. 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

375 ml, 750 ml, 1,5 Liter (Magnum) und 3 Liter (Jeroboam).



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