



CORTE LONARDI

IGT Rosso Veronese "El Greso"

Rebsorten Corvina, Corvinone
Alkoholgehalt 16% vol.
Gesamtsäure 5,5 g/L
Restzucker 6,5 g/L
Trockenextrakt 34 g/L

Weinberg

Lage: hügelige Gegend im historischen Tal von Marano di Valpolicella auf 350 Metern über dem Meeresspiegel.
Alter der Weinreben: von 10 bis 30 Jahren.
Einheimische Rebsorten der Region, gezüchtet mit der typischen veroneser Pergola-Methode. Maximale Produktion: 120 Doppelzentner pro Hektar.

Weinherstellung

Weinherstellung aus ausgewählten Trauben welche während der Weinlese ausgesucht und anschliessend fuer ca. 40 Tage zum Trocknen ausgelegt werden.
Gärung für ca. 30 Tage in Amphoren.
Verfeinerung für 12 Monaten in Amphoren und nachfolgend 6 Monate in der Flasche.

Organoleptische Eigenschaften

Tiefrote Farbe. Sehr intensives Aroma, voller Geschmack, warm, samtig, mit Noten von reifen Früchten.

Lagerung

Es ist ein grossartiger Jahrgangswein welcher bis zu 15 Jahre nach der Weinlese konserviert werden kann.

Passend zu

Gegrilltes Fleisch und reife Käsesorten. Wenn er gealtert ist kann er auch alleine als Meditationswein genossen werden.

Serviertemperatur

Die Flasche etwa eine Stunde vor dem Verkosten entkorken und in grossen Gläsern bei 18/20 °C servieren.

Flasche mit
750 ml.

