



# CORTE LONARDI

## Privilegia Rosso Veronese IGT

**Rebsorten** 80% Corvina, 20% Cabernet Franc.  
**Alkoholgehalt** 14% vol.  
**Gesamtsaeure** 6 g/L  
**Restzucker** 4,5 g/L  
**Trockenextrakt** 30 g/L

### Weinberg

Hoehe: 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

Kelterung im November nach einem leichten Trocknungsprozess der Trauben. Gaerung fuer ungefaehr 20 Tage in Stahl tanks mit maschinellem Drehung des Mostes unter kontrollierter Temperatur. Veredelung: fuer 18 Monate in kleinen franzoesischen Eichenfaessern von 225 Litern, nachfolgend 6 Monate in der Flasche.

### Organoleptische Eigenschaften

Farbe: kraeftiges Granatrot. Bukett: sehr intensiv. Geschmack: wuerzig, mit Nachgeschmack von reifen Kirschen.

### Lagerung

Privilegia ist ein eleganter Rotwein, den man bis zu 10 Jahre nach der Weinlese lagern kann.

### Passend zu

Rotem Fleisch, Kalbsgulasch, Wild und reifen Kaesesorten.

### Serviertemperatur

18 / 20°C. Flasche ungefaehr eine Stunde vor Genuss entkorken und Wein in grossen Glaesern servieren.

### Flasche mit

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

