



CORTE LONARDI

Recioto della Valpolicella DOCG Classico "Le Arele"

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

Alkoholgehalt 13,5% vol.

Gesamtsaeure 6 g/L

Restzucker 10 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 Rebstoecke nach veroneser Pergola-Methode. Maximale Produktion: 120 Doppelzentner/Hektar.

Weinherstellung

Aus ausgewaehlten Trauben waehrend der Weinlese, Trocknung auf Gitterwerk fuer ungefaehr 100 Tage. Kelterung im Februar. Gaerung von ungefaehr 18 Tagen in kleinen Stahlbecken mit taeglichem Drehen des Mostes unter kontrollierter Temperatur. Veredelung fuer 18 Monate in kleinen Eichenfaessern von 225 Litern, nachfolgend 6 Monate in der Flasche.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: intensives Rubinrot. Bukett: charakteristisch ausgepraegt. Geschmack: fein, fruchtig, lieblich mit Vanille-Aromen

Lagerung

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

Passend zu

Desserts, Trockengebäck, Schokoladentorte, Muerbeteigkuchen mit Marmelade oder Obst.

Serviertemperatur

15° C.

Flasche mit

500 ml.

