



# CORTE LONARDI

## Valpolicella Ripasso DOC Classico

**Rebsorten** 75% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara.  
**Alkoholgehalt** 13,5% vol.  
**Gesamtsaeure** 6 g/L  
**Restzucker** 3,5 g/L  
**Trockenextrakt** 30 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

Kelterung waehrend der Weinlese. Gaerung von ungefaehr 10 Tagen in Stahltanks mit taeglicher maschineller Drehung des Mostes unter kontrollierter Temperatur. Der Wein wird im Nachhinein wieder vergaert mit der traditionellen Technik des *Ripasso* auf den Trebern des Amarone fuer ungefaehr 8 Tage. Veredelung fuer 12 Monate in kleinen Eichenfaessern von 225 Litern, nachfolgend 6 Monate in der Flasche.

### Organoleptische Eigenschaften

Farbe: kraeftiges Rubinrot. Bukett: fein, mit Noten von Obst und Kirsche. Geschmack: trocken, zurueckhaltend weich und leicht bitter.

### Lagerung

Der Ripasso ist ein eleganter Rotwein, den man bis zu 8 Jahre nach der Weinlese lagern kann.

### Passend zu

Ideal zu traditionellen Herbstgerichten wie Risotto mit rotem Radicchio, Pilzrisotto, Risotto mit Truffeln, Risotto mit Amarone, Tagliatelle mit Fleisch, gegrilltes Fleisch und Wild wie Hase und Wildschwein.

### Serviertemperatur

18/20°C. Flasche ungefaehr eine Stunde vor Verkostung entkorken.

### Flasche mit

750 ml und 1,5 Liter (Magnum).

