



CORTE LONARDI

Valpolicella DOC Classico

Rebsorten 75% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara.
Alkoholgehalt 12% vol.
Gesamtsaeure 5,5 g/L
Restzucker 2,5 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 Rebstoecke nach veroneser Pergola-Methode. Maximale Produktion: 120 Doppelzentner/Hektar.

Weinherstellung

Lockere Kelterung waehrend der Weinlese. Gaerung von ungefaehr 10 Tagen in Stahltanks mit taeglicher maschineller Mostdrehung. Der Wein wird in Stahlbehaelter zum Abklaeren gegeben um die Frische zu gewaehrleisten und wird dann im Fruehjahr in den Monaten Maerz und April in die Flaschen abgefüellt. Dort verbleibt er weitere 6 Monate zur Verfeinerung.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: strahlendes Rubinrot. Bukett: Intensives Bukett mit feiner Kirsch-Note. Geschmack: frisch, trocken und jung.

Lagerung

Der Valpolicella Classico ist ein junger und frischer Wein bereit zur Verkostung; idealerweise ist er innerhalb zwei Jahre nach der Weinlese zu trinken.

Passend zu

Vorspeisen wie Wurstaufschnitte, erste Gaenge aus frischer Pasta, weissem gegrilltem Fleisch.

Serviertemperatur

18/20°C.

Flasche mit

750 ml.

