



## CORTE LONARDI

### IGT Rosso Veronese "El Greso"

**Uve** Corvina, Corvinone  
**Gradazione alcolica** 16% vol.  
**Acidità totale** 5,5 g/l  
**Residuo zuccherino** 6,5 g/l  
**Estratto secco** 34 g/l

#### Vigneti

Localizzazione: zona collinare nella vallata storica di Marano di Valpolicella a 350 metri s.l.m.  
Età dei vigneti: dai 10 ai 30 anni.  
Vitigni autoctoni del territorio allevati con la tipica pergola veronese. Produzione massima: 120 quintali/ettaro.

#### Produzione

Vinificazione da uve selezionate in fase di vendemmia e fatte appassire per circa 40 giorni.  
Fermentazione per circa 30 giorni in anfora.  
Affinamento per 12 mesi in anfora seguito da 6 mesi in bottiglia.

#### Descrizione organolettica

Colore rosso carico. Profumo molto intenso, sapore pieno, caldo, vellutato, con note di frutta matura.

#### Modalità di conservazione

È un grande vino rosso d'annata, che si preserva fino a 15 anni dalla vendemmia.

#### Abbinamenti gastronomici

Carni alla brace e formaggi stagionati. Se invecchiato, da gustare anche da solo, come vino da meditazione.

#### Modalità di servizio

Stappare la bottiglia circa un'ora prima di essere degustato, servire in ampi calici alla temperatura di 18/20° C.

**Bottiglia da**  
750 ml.

