



CORTE LONARDI

Privilegia Rosso Veronese IGT

Uve 80% Corvina, 20% Cabernet Franc

Gradazione alcolica 14% vol.

Acidità totale 6 g/l

Residuo zuccherino 4,5 g/l

Estratto secco 30 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

Pigiatura a Novembre dopo un leggero appassimento delle uve. Fermentazione per circa 20 giorni in serbatoi di acciaio con autorimontaggio del mosto a temperatura controllata. Affinamento per 18 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 litri, seguito da 6 mesi in bottiglia.

Descrizione organolettica

Colore rosso granato carico. Profumo molto intenso. Sapore speziato con retrogusto di ciliegie mature.

Modalità di conservazione

È un elegante vino rosso da invecchiamento, che si preserva fino a 10 anni dalla vendemmia.

Abbinamenti gastronomici

Carni rosse, spezzatino di vitello, selvaggina e formaggi stagionati.

Modalità di servizio

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

Bottiglia da

750 ml, 1,5 lt (Magnum) e 3 lt (Jeroboam).

