



## CORTE LONARDI

### Recioto della Valpolicella DOCG Classico “Le Arele”

**Uve** 75% Corvina e Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina

**Gradazione alcolica** 13,5% vol.

**Acidità totale** 6 g/l

**Residuo zuccherino** 10 g/l

**Estratto secco** 50 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 100 giorni. Pigiatura nel mese di Febbraio. Fermentazione per circa 18 giorni in piccole vasche di acciaio con rimontaggio giornaliero del mosto a temperatura controllata. Affinamento per 18 mesi in piccole botti di rovere da 225 litri, seguito da 6 mesi in bottiglia.

#### Descrizione organolettica

Colore rosso rubino carico. Profumo caratteristico e accentuato. Sapore fruttato, con note di vaniglia.

#### Modalità di conservazione

È un grande vino rosso da dessert, che si può preservare fino a 15 anni dalla vendemmia.

#### Abbinamenti gastronomici

Ideale con pasticceria secca, torte al cioccolato, crostate alla frutta e confetture.

#### Modalità di servizio

Servire alla temperatura di 15° C.

#### Bottiglia da

500 ml.

