



# CORTE LONARDI

## Valpolicella Ripasso DOC Classico

**Uve** 75% Corvina, 20% Rondinella e 5% Molinara  
**Gradazione alcolica** 13,5% vol.

**Acidità totale** 6 g/l

**Residuo zuccherino** 3,5 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 nel periodo vendemmiale. Fermentazione per circa 10 giorni in serbatoi di acciaio con autorimontaggio giornaliero del mosto a temperatura controllata. Il vino viene fatto successivamente fatto rifermentare con la tradizionale tecnica del Ripasso sulle vinacce dell'Amarone per circa 8 giorni. Affinamento per 12 mesi in piccole botti di rovere da 225 litri, seguito da 6 mesi in bottiglia.

### Descrizione organolettica

Colore rosso rubino carico. Profumo delicato, con sentori di frutta e ciliegia. Sapore asciutto, delicatamente morbido e amarognolo.

### Modalità di conservazione

È un elegante vino rosso, che si preserva fino a 8 anni dalla vendemmia.

### Abbinamenti gastronomici

Ideale con tradizionali risotti autunnali come radicchio rosso, funghi, tartufo, Amarone, tagliatelle al ragù di carne, carni alla brace e selvaggina come cinghiale e lepre.

### 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).



CORTE LONARDI di Lonardi Silvia AZIENDA VITIVINICOLA  
Via delle Poste 2/A 37020 Marano di Valpolicella Verona Italia  
tel/fax +39.045.7755.154 privilegia@lonardivini.it