



CORTE LONARDI

Valpolicella DOC Classico

Uve 75% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara

Gradazione alcolica 12% vol.

Acidità totale 5,5 g/l

Residuo zuccherino 2,5 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 soffice nel periodo vendemmiale. Fermentazione per circa 10 giorni in serbatoi di acciaio con autorimontaggio giornaliero del mosto. Il vino viene messo in vasche di acciaio a decantare per mantenere la freschezza e poi imbottigliato in primavera nei mesi di Marzo e Aprile.

Rimane ad affinare in bottiglia per 6 mesi.

Descrizione organolettica

Colore rosso rubino brillante. Profumo di un intenso bouquet con delicati sentori di ciliegia. Sapore fresco, asciutto e giovane.

Modalità di conservazione

È un vino di pronta beva, giovane e fresco, ideale da bersi entro 2 anni dalla vendemmia.

Abbinamenti gastronomici

Antipasti a base di salumi, primi piatti a base di pasta fresca, carni bianche grigliate.

Modalità di servizio

Servire alla temperatura di 18/20° C.

Bottiglia da

750 ml.

