



CORTE LONARDI

IGT Rosso Veronese “El Greso”

Uve Corvina, Merlot
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.

