

Valpolicella

denominazione di origine controllata

CLASSICO

Vitigni: 80% Corvina veronese e Corvinone, 20% Rondinella.

Collocazione e caratteristiche del vigneto:

Lena di Mezzo, è una tenuta interamente terrazzata di 17,80 ha che si trova nel cuore di Fumane, splendida zona collinare dal terreno tufaceo, argilloso e calcareo, nella quale si è cercato di esprimere al massimo il sodalizio tra terroir e uve autoctone, patrimonio unico del veronese.

Altitudine media dei terreni: 250/400 metri s.l.m.

Allevamento e densità d'impianto: allevamento interamente a pergola con rese massime di 12.000 kg per ettaro. La scelta di questo allevamento è fatta per permettere all'uva Corvina veronese e Corvinone una perfetta esposizione al sole.

Vendemmia: le uve vengono raccolte verso la prima decade di ottobre.

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice e fermentazione in piccole botti di acciaio troncoconiche a temperatura controllata, con giornalieri follature volte a favorire la reimmersione delle bucce, ciò per consentire la delicata estrazione del colore (antociani) e di tutti i quei polifenoli strutturati e aromatici, specifici della varietà dell'uva e del terroir di Fumane.

Descrizione organolettica: vino rosso secco.

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: fiori di marasca e ciliegia e note speziate caratteristiche.

Sapore: estremamente elegante ed armonico.

Vol. 12,50%

Acidità totale: 5,25 gr/lit

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti gastronomici: perfetto come aperitivo ed ottimo con secondi piatti di carni bianche o rosse se lessate, o in genere con pasti non eccessivamente strutturati.



TENUTA
LENA DI MEZZO

