

TENUTA LENA DI MEZZO VALPOLICELLA RIPASSO

CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve di vigneti gestiti dalla nostra famiglia ubicati nell'area della Valpolicella Classica.

Altitudine media dei terreni e loro composizione La collina si trova a 250/450 s.l.m., terreno tufaceo, argilloso e calcareo.

Forma d'allevamento Pergola Veronese. Questa scelta è stata fatta per permettere alle uve di avere una maggiore esposizione al sole.

Vendemmia Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre e fatte appassire in cassette nel fruitaio.

Vinificazione Pigiadiraspatura soffice e fermentazione alcolica in acciaio con giornaliera follature. Completata la fermentazione alcolica sul finire dell'inverno vengono introdotte le bucce dell'Amarone, dando vita ad una seconda fermentazione. Terminata quest'ultima e la successiva malolattica, il vino effettua un passaggio in legno per almeno 20 mesi in grandi botti da 30hl e lasciato poi ad affinare in bottiglia per 5/6 mesi prima della messa in vendita.

Descrizione organolettica Colore rosso rubino carico. Al naso intenso con profumi di ciliegie sotto spirito, prugne, piccole bacche rosse, liquirizia, tabacco, cenni di viola e spezie quali il pepe nero e la cannella. In bocca asciutto, sapido, corposo piacevolmente armonico, ritorno degli aromi nasali, ottima persistenza retroolfattiva.

Vol. 14%.

Abbinamento consigliato Ottimo con piatti di carni rosse, perfetto con arrostiti, stufati o brasati e formaggi a pasta dura. Da provare con cucina cinese e di funghi.

Temperatura di servizio 18°C.



TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE