

AMARONE
della Valpolicella
denominazione di origine controllata
CLASSICO

Cépages: 80% Corvina Veronese et Corvinone, 20% Rondinella

Situation et caractéristiques du vignoble: Lena di Mezzo est un vignoble en terrasse de 17,8 hectares qui se trouve au cœur de Fumane, une splendide zone de collines avec un sol composé de tuffeau, d'argile et de calcaire dans lequel nous avons cherché à exprimer la relation entre le terroir et les cépages autochtones d'un héritage unique à la région de Vérone.

Altitude moyenne: 250 à 350 mètres

Palissage et densité: palissage en pergola avec un rendement de 10000 à 11000 kg par hectare. Le choix de palissage a été fait pour permettre aux grappes Corvina Veronese et Corvinone d'avoir l'exposition optimale du soleil. Dépendant des années, 10 à 20% de la production totale sont sélectionnés méticuleusement et vendangés à la main. Seules les grappes les plus mûres et avec des grains allongés et lâches sont choisies pour être séchées

Vendange: Les vendanges commencent mi-octobre quand les grappes viennent de commencer à sécher sur la vigne. Le séchage continu dans des cagettes a lieu dans une pièce spécifique pour le séchage avec des conditions d'humidité contrôlées et une température hivernale naturelle pendant 90 à 130 jours, jusqu'au moment où il y a dans les grappes un niveau de sucre de 28% à 30%.

Vinification: L'égrappage et le foulage doux se passent entre la fin janvier et le début mars. Dépendant des vendanges ils sont suivis par une fermentation à température contrôlée dans des petites cuves en inox par des levures indigènes pour vraiment mettre en évidence les caractères organoleptiques spécifiques des raisins de Fumane. La fermentation est lente avec une longue macération qui permet l'extraction typique des arômes complexes et des composés phénoliques. Après la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique dans des cuves en inox, le vin est élevé pendant au moins 24 mois dans des fûts de 20 ou 30 hectolitres avant la mise en bouteille. L'élevage continue pendant 8 mois en bouteille avant que le vin soit mis en vente.

Description organoleptique: vin rouge sec

Robe: rouge rubis profond et foncé

Nez: Cerises (fraîches et sous alcool), prunes et réglisse. Epices (poivre et cannelle) et quelques notes forestières.

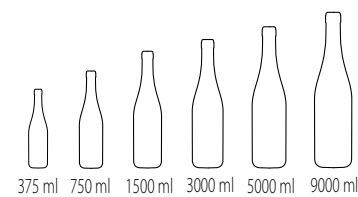
Bouche: très élégant et bien équilibré avec des tanins de velours, robuste, complexe, volumineux, généreux et austère

Vol.: 15,00%

Acidité: 5,50 gr/l

Service: 16 à 18°C

Accords: incomparables avec des pots au feu, du gibier rôti, des fromages piquant et de caractère. Excellent aussi avec du thon cru, le sashimi et avec la cuisine thaï, vietnamienne ou indienne. On peut aussi boire ce vin tout seul en dehors du contexte d'un repas.



TENUTA
LENA DI MEZZO

