

TENUTA LENA DI MEZZO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Rebsorten Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Lage und Charakteristik der Weinberge Unsere Weinberge liegen in Gebiet des Valpolicella Classico.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 250 bis 450 Meter ü.d.M. auf Tuffstein mit Lehm- und Kalkeinlagerungen.

Reberziehung Pergola.

Ernte Die Weinlese findet in der zweiten Oktober-Dekade statt, nach einer kurzen Traubentrocknung an der Pflanze. Die Traubentrocknung wird nach der Ernte in kleinen Kassetten bei einer kontrollierten Temperatur und Luftfeuchtigkeit, je nach Saison, zirka 120 Tage weitergeführt. Die Zuckerkonzentration in den Trauben muss mindestens 28 bis 30% erreicht haben.

Vinifizierung Entrappung und sanfte Pressung finden Ende Januar bis Anfang März statt, je nach Witterung des jeweiligen Jahres. Die alkoholische Vergärung geschieht in kleinen Edelstahlfässern. Dank der langen Mazeration auf der Schale wird das Maximale an Extrakten, Aromen und Polyphenolen herausgelöst. Im Anschluss an die malolaktische Gärung kommt der Wein mindestens 24 Monate in Holfässern von 20 bis 30 hl. Nach der Abfüllung in Flaschen reift der Wein noch mindestens sechs Monate bis er in den Verkauf kommt.

Sensorische Beschreibung Klare rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Der Duft erinnert an in Alkohol eingelegte Kirschen, Pflaumen, Lakritze, Leder, Tabak, Kakao und Gewürze, insbesondere schwarzen Pfeffer. Im Laufe der Reifejahre kommen noch Noten von Kaffee hinzu. Im Mund zeigt sich der Wein körperreich, schmeichelnd, sehr ausgewogen und mit einem langen Abgang.

Alkohol 15%.

Harmonie mit Speisen Der Wein begleitet hervorragend dunkles Fleisch, z. B. Schmorbraten, Braten aus dem Ofen oder gegrilltes Fleisch, aber auch gereifte Käsesorten, fettere Fische und asiatische, sowie scharf gewürzte Speisen.

Serviertemperatur 18°C.



TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE