

LENA

CORVINA VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Cépage: Corvina Veronese.

Localisation et caractéristiques du vignoble: Produit à partir de raisins situés dans les vignobles de l'appellation Valpolicella Classico.

Altitude moyenne des sols et de leur composition: La colline est située à 250/450 mètres d'altitude, sol tufacé, argileux et calcaire.

Système de plantation: Pergola.

Vendanges: Les raisins sont récoltés vers les dix premiers jours d'octobre et séchés dans des caisses en cave à fruits pendant environ un mois.

Vinification: Après un léger passerillage, les baies sont égrappées et la fermentation se produit en cuve inox. Une fois la fermentation terminée, le vin est mis sous bois pendant quelques mois avant d'être mis en bouteille pendant 4 mois avant d'être mis en vente.

Description organoleptique: Robe rouge rubis profond, excellente intensité olfactive avec des arômes de cerise et d'épices comme le poivre noir et la réglisse. En bouche, il est velouté, agréablement harmonieux avec une excellente buvabilité et une belle longueur.

Vol: 14 %

Accords mets et vins recommandés: Plats de viande en général, charcuterie, tapas, excellents même seuls pour des soirées d'été entre amis à une température plus fraîche (environ 15 °).

Température de service: 15°C - 17°C



TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE