

# TENUTA LENA DI MEZZO RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**Rebsorten** Corvina Veronese und Corvinone, Rondinella.

**Lage und Charakteristik der Weinberge** Unsere Weinberge sind im Eigenbesitz und liegen im Valpolicella Classico.

**Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit** Die Reben gedeihen auf einer Höhe von 250 bis 450 Metern ü.d.M. auf Tuffstein mit Ton- und Kalkeinlagerungen.

**Reberziehung** Pergola Veronese.

**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 weitergeführt. Diese Trockenphase führt zu einer Zuckerkonzentration und Intensivierung der Aromen in den Trauben, die fundamental sind für den Extrakt und das Glycerin.

**Vinifizierung** Nach einer sanften Pressung folgt eine langsame alkoholische Gärung. Gleich danach reift der Wein 24 Monate in Fässern, bevor er in Flaschen gefüllt wird.

**Sensorische Beschreibung** Die Farbe ist intensiv granatrot. Schon in der Nase spürt man die Intensität und eine verführerische Finesse die an Veilchen, Schwertlilien, Heckenrosen und Vanille erinnert. Hinzu gesellen sich würzige und fruchtige Aromen, die charakteristisch sind für diese Weine.

**Alkohol** 15%.

**Harmonie mit Speisen** Ideal zu nicht zu Desserts wie Creme brûlée, Creme Chantilly, Fruchtsalat, Panna cotta, Bayerische Creme, Kompott, Budino und ganz besonders köstlich schmeckt der Wein zu Eiscreme.

**Serviertemperatur** 15°C.

  
500 ml

TENUTA  
LENA DI MEZZO  
FUMANE