

# TENUTA LENA DI MEZZO RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**Cépages** Corvina Veronese et Corvinone, Rondinella.

**Localisation et caractéristiques du vignoble** Produit à partir de vignes gérées par notre famille située dans la zone de Valpolicella Classico.

**Altitude moyenne des sols et leur composition** La colline est située à 250/450 mètres d'altitude, sol de tuffeau et argilo-calcaire.

**Système de plantation** Pergola Veronese.

**Vendanges** Les raisins sont récoltés dans la deuxième quinzaine d'octobre après un court séchage sur pied qui se poursuit ensuite en cave à humidité et température contrôlées. Cette seconde étape du passerillage continue de favoriser la concentration en sucres, extraits aromatiques, et glycérine.

**Vinification** Pressurage doux suivi d'une lente fermentation alcoolique. Immédiatement après, le vin est placé pendant 24 mois en fûts avant d'être mis en bouteille.

**Description organoleptique** Couleur rouge grenat intense. Nez fin et intense avec des notes florales de violette, iris, rose sauvage et vanille. Il exprime aussi des notes épicées classiques de l'appellation. La bouche est soyeuse, avec des notes de fruits mûrs et de fleurs. Une excellente persistance aromatique avec une légère sensation de sucrosité donne une finale harmonieuse à ce vin.

**Vol.** 15%.

**Accords mets et vins recommandés** Mets sucrés tels que la crème brûlée, crème chantilly, salade de fruits, pannacotta, fruits cuits, bavaois, pudding, et absolument fantastique avec une glace.

**Température de service** 15°C.

  
500 ml

TENUTA  
LENA DI MEZZO  
FUMANE