

# TENUTA LENA DI MEZZO VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Rebsorten** Corvina Veronese, Corvione, Rondinella.

**Lage und Charakteristik der Weinberge** Unsere Weinberge befinden sich im Valpolicella Classico.

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

**Reberziehung** Pergola.

**Ernte** Die Trauben werden in der ersten Oktober-Dekade geerntet.

**Vinifizierung** Entrappen und sanftes Pressen mit anschließender Vergärung in Stahltank mit täglichem Umrühren der Maische um Farbe, Polyphenole, Aromen und die Struktur zu intensivieren.

**Sensorische Beschreibung** Leuchtend rubinrote Farbe und ein eleganter, intensiver Duft, der an Hagebuttenblüten, roten Früchte und Gewürze, allen voran grünen Pfeffer erinnert. Am Gaumen zeigt sich der Wein würzig und trocken mit einem langanhaltenden Nachhall, bei dem die Aromen von roten Waldbeeren, Kirschen zusammen mit den würzigen Aromen einen unglaublich harmonischen Eindruck hinterlassen.

**Alkohol** 12,5%.

**Harmonie mit Speisen** Eine perfekte Begleitung zu verschiedenen Wurstsorten und zu einer internationalen Fleischküche, aber auch zu Tacos, Tapas, zu Pasta mit Fleischragout oder zu Tortellini mit Fleischfüllung. Spannend auch zu Pizza oder zu Wiener Schnitzel.

**Serviertemperatur** 16°C - 18°C.



TENUTA  
LENA DI MEZZO  
FUMANE