

TENUTA LENA DI MEZZO VALPOLICELLA

CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Rebsorten Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Lage und Charakteristik der Weinberge Die Weinberge befinden sich 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 kalkhaltigen Einlagerungen.

Reberziehung Pergola Veronese.

Ernte Die Weinlese findet in der ersten Oktober-Dekade statt.

Vinifizierung Entrappen und sanftes Pressen mit anschließender alkoholischer
Vergärung in Stahltank mit täglichem Umrühren der Maische, um
Extrakte, Aromen und Polyphenole noch besser herauszulösen.
Es folgt eine malolaktische Gärung und eine mindestens 18
Monate lange Fassreife. Vor dem Verkauf reift der Wein noch
weitere 5 bis 6 Monate in der Flasche.

Sensorische Beschreibung Die Farbe ist kräftig rubinrot. Der Duft erinnert an rosa
Hagebuttenblüten, Veilchen, Marasca-Kirschen, rote Beeren,
Gewürze, allen voran schwarzer Pfeffer und Zimt. Am Gaumen
kommen noch weitere würzige Aromen hinzu die sich harmonisch
mit den roten Fruchtnoten vereinen. Ein eleganter Wein der jung
sehr gut mundet aber auch gereift, bis zu sechs Jahren, noch sehr
viel Freude bereitet.

Alkohol 13,5%.

Harmonie mit Speisen Perfekt zu Wurst- und Käseplatte, aber auch zu weißem oder
rotem Fleisch vom Grill.

Serviertemperatur 18°C.



750 ml

TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE