

# 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