

# TENUTA LENA DI MEZZO VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



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

**Lage und Charakteristik der Weinberge** Unsere Weinberge liegen in Gebiet des Valpolicella Classico.

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

**Reberziehung** Pergola Veronese. Diese Wahl haben wir getroffen, weil die Trauben so die beste Ausrichtung zur Sonne haben.

**Ernte** Die Trauben werden in der ersten Oktober-Dekade geerntet und trocknen anschließend in Kassetten in einem speziellen Trocknungsraum (Fruttaio).

**Vinifizierung** Entrappen und sanftes Pressen mit anschließender alkoholischer Vergärung in Stahltank mit täglichem Umrühren der Maische. Nach der vollständigen Vergärung, im Winter, werden die Schalen des Amarone hinzugefügt und es kommt zu einer zweiten Vergärung. Es folgt eine malolaktische Gärung, anschließend bleibt der Wein mindestens 20 Monate in großen Holzfässern von 30 hl. Vor dem Verkauf reift der Wein noch etwa 5 bis 6 Monaten in der Flasche.

**Sensorische Beschreibung** Die Farbe ist kräftig rubinrot. Der Duft erinnert an Kirschen in Alkohol eingelegt, Pflaumen, kleine Beerenfrüchte, Lakritze, Tabak, hinzu kommt ein Hauch von Veilchen und Gewürzen, vor allem schwarzen Pfeffer und Zimt. Im Mund präsentiert sich der Wein vollmundig und sehr harmonisch. Die Aromen die der Duft so verlockend vermittelt bleiben langanhaltend am Gaumen.

**Alkohol** 14%.

**Harmonie mit Speisen** Optimale Begleitung zu rotem Fleisch, ganz besonders zu Braten aus dem Ofen oder Schmorgerichten. Empfehlenswert auch zur chinesischen Küche und zu Pilzgerichten.

**Serviertemperatur** 18°C.



TENUTA  
LENA DI MEZZO  
FUMANE