

TENUTA LENA DI MEZZO VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Cépages Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de raisins situés dans les vignobles de l'appellation 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.

Vendanges Dix premiers jours d'octobre.

Vinification Égrappage et pressage doux, fermentation en cuve d'acier, avec un pigeage quotidien pour permettre l'extraction douce de la couleur (anthocyanes) et de tous les polyphénols.

Description organoleptique Couleur rouge rubis brillante. Nez intense et élégant avec des arômes de rose, de fruits rouges et d'épices comme le poivre vert. Bouche sapide, intense avec une longue persistance aromatique. Finale élégante de fruits rouges tels que la cerise et les baies sauvages, note d'épices et de violette très harmonieuse.

Vol. 12,5%.

Accords mets et vins recommandés Parfait avec de la charcuterie, les viandes rouges, des tacos, des tapas, des pâtes (à la sauce bolognaise), et des champignons. Essayez-le également avec une pizza ou schintzel.

Température de service 16°C - 18°C.



TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE