

TENUTA LENA DI MEZZO VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uvelocate nei vigneti della Valpolicella Classica.

Altitudine media dei terreni e loro composizione La collina si trova a 250/450 s.l.m., terreno tufaceo, argilloso e calcareo.

Forma d'allevamento Pergola.

Vendemmia Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre.

Vinificazione Pigiadiraspatura soffice e fermentazione in botti d'acciaio, con giornaliera follature per consentire la delicata estrazione del colore (antociani) e di tutti quei polifenoli strutturati e aromatici.

Descrizione organolettica Colore rosso rubino brillante. Al naso elegante intensità olfattiva con profumi di rosa canina, frutti rossi e spezie quali il pepe verde. Al palato asciutto, sapido, intenso con un'ottima persistenza. Elegante ritorno delle bacche rosse quali ciliegia e frutti di sottobosco, la spezia e la violetta si amalgamano con incredibile armonia.

Vol. 12,5%.

Abbinamento consigliato Perfetto con affettati, cucina internazionale di carne, tacos, tapas, pasta (con ragu di carne o ripiena), funghi. Da provare anche con pizza e schintzel.

Temperatura di servizio 16°C - 18°C.



TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE