

TENUTA LENA DI MEZZO VALPOLICELLA

CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Cépages Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de vignes gérées par notre famille située dans la zone de Valpolicella Classico.

Altitude moyenne des sols et leur composition La colline est située à 250/450 mètres d'altitude, sol argilo-calcaire.

Système de plantation Pergola Veronese.

Vendanges Dix premiers jours d'octobre.

Vinification Pressage et égrappage doux, fermentation en cuve d'acier, avec un pigeage quotidien pour permettre l'extraction douce de la couleur (anthocyanes) et de tous les polyphénols aromatiques. Après la fermentation malolactique, le vin est mis en barriques pendant au moins 18 mois puis laissé à mis en bouteille et élevé pendant 5/6 mois.

Description organoleptique Couleur rouge rubis intense. Nez élégant aux arômes de rose, de violette, de griotte, de fruits rouges et d'épices comme le poivre noir et la cannelle. Sec, savoureux, agréablement harmonieux en bouche avec des notes équilibrées et élégantes d'épices et de fruits rouges. Excellent à boire immédiatement, ce vin gagnera en complexité en cave au cours des 5-7 prochaines années.

Vol. 13,5%.

Accords mets et vins recommandés Parfait avec de la charcuterie et des plats de viandes blanches grillées et de viandes rouges.

Température de service 18°C.



750 ml

TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE