

LENA

CORVINA VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vitigno: Corvina Veronese.

Collocazione e caratteristiche del vigneto: Prodotto da uvelocate nell'area della Valpolicella Classica.

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

Forma d'allevamento: Pergola.

Vendemmia: Le uve vengono raccolte verso la prima decade di ottobre e fatte appassire in cassette nel fruttajo per circa un mese.

Vinificazione: Dopo un leggero appassimento, pigiadiraspatura soffice e fermentazione in acciaio. Completata la fermentazione il vino effettua un passaggio in legno per alcuni mesi prima di essere imbottigliato. Rimane poi ad affinare in bottiglia per i successivi 4 mesi prima della messa in vendita.

Descrizione organolettica: Colore rosso rubino carico, ottima intensità olfattiva con profumi di ciliegie e spezie quali pepe nero e liquirizia. Al palato risulta vellutato, corposo, piacevolmente armonico con ottima persistenza retrofattiva e bevibilità.

Vol. 14 %

Abbinamento consigliato: Cucina a base di carne, salumi o tapas. Ottimo anche con primi piatti di pasta al ragù di cortile.

Temperatura di servizio: 15°C – 17°C



TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE