

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Vitigni 80% Corvina veronese e corvinone, 20% Rondinella.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Lena di Mezzo si trova nella Valpolicella classica su una splendida zona collinare nel paese di Fumane. Trattasi di una tenuta di 18 ha nella quale si è cercato di esprimere al massimo il sodalizio tra terroir e uve.

Altitudine media dei terreni e loro composizione La collina si trova a 250/350 s.l.m, terreno tufaceo, argilloso e calcareo.

Allevamento e densità dell'impianto Pergola con rese massime di 2 Kg per ceppo.

Vendemmia Le uve vengono raccolte verso la seconda decade di ottobre dopo un breve appassimento in pianta, appassimento che viene poi continuato nel fruttajo in cassette, ad umidità e temperatura controllata. Il riposo delle uve per l'appassimento si protrae, così da favorire la concentrazione di zuccheri e di altri componenti fondamentali quali estratto e glicerina.

Vinificazione Ad inizio di febbraio, si procede ad una pigiatura soffice, a cui segue una lenta fermentazione alcolica. Subito dopo viene posto per circa 24 mesi in botti di rovere.

Descrizione organolettica Vino di colore rosso granato carico, ottima intensità olfattiva, con sensazioni floreali di violetta, giaggiolo, rosa selvatica e vaniglia. Vellutato caldo, ricco di carattere e freschezza.

Vol. 15%

Abbinamento Dolci tipici della tradizione veronese come il pandoro, il panettone, la pastafrolla, ma può essere abbinato felicemente anche con formaggi erborinati. Raccomandiamo di aprire la bottiglia almeno un'ora prima del servizio.



TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE