

# SCARNOCCHIO AMARONE 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 comune di Fumane. Trattasi di una tenuta di 18 ettari nella quale si è cercato di esprimere al massimo il sodalizio tra terroir e uve.

**Altitudine media dei terreni e loro composizione** L'area nobile della collina si trova a 350/400 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 fruttai in cassette, ad umidità e temperatura controllata. Il riposo delle uve per l'appassimento si protrae, a seconda della stagione, per circa 130 giorni, sino a che la concentrazione zuccherina dell'uva non abbia raggiunto almeno il 28-30%.

**Vinificazione** Pigiadiraspatura soffice dell'uva avviene, a seconda delle annate, da fine gennaio ai primi di marzo, a cui segue la fermentazione alcolica in piccole botti di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione alcolica è lenta, con una lunga macerazione delle bucce, per consentire la massima estrazione aromatica e polifenolica. Conclusa la fermentazione in acciaio, il vino passa direttamente in botti e barriques di rovere dove completa la malolattica. Effettuato il travaso estivo il 90% dell'Amarone Scarnocchio affina per almeno 24 mesi, in botti di rovere da 30 hl ed il rimanente 10% in barrique sempre di rovere. Dopo la messa in bottiglia, segue l'affinamento per almeno 14 mesi prima di iniziarne la commercializzazione.

**Descrizione organolettica** Vino di colore rosso rubino carico con note granate. Ottima intensità olfattiva con profumi di ciliegie sotto spirito, prugne, liquirizia, fiori secchi appassiti, tabacco dolce e spezie quali il pepe nero. In bocca entusiasma l'eleganza del sorso governato da un tannino e da un palato awolgente.

**Vol.** 15,5%

**Abbinamento** Ottimo con secondi piatti a base di selvaggina e con formaggi stравечки. Non ha eguali come vino da meditazione.



375 ml



750 ml



1500 ml



3000 ml 5000 ml

TENUTA  
LENA DI MEZZO  
FUMANE