

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



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 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 nella prima decade di ottobre.

Vinificazione Pigiadirasatura soffice e fermentazione in piccole botti d'acciaio, con giornaliera follature per consentire la delicata estrazione del colore (antociani) e di tutti quei polifenoli strutturati e aromatici, specifici della varietà dell'uva e del terroir di Fumane. Terminata quest'ultima e la successiva malolattica, il vino viene messo per almeno 12 mesi in botti di rovere francese da 30 hl e lasciato poi ad affinare in bottiglia per 5/6 mesi.

Descrizione organolettica Vino di colore rosso rubino brillante. Elegante intensità olfattiva con profumi di rosa canina, marasca e spezie quali il pepe verde. Asciutto alla beva, sapido, piacevolmente armonico.

Vol. 13,5%

Abbinamento Perfetto con affettati ed ottimo con secondi piatti di carni bianche o rosse, o in genere con pasti non eccessivamente strutturati.



750 ml



1500 ml

TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE