

# LENA CORVINA VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Rebsorte** Corvina Veronese.

**Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit** Die Hügel liegen auf 250 bis 450 Meter Höhe und die Böden sind geprägt von Tuffstein, Lehm und Kalk.

**Reberziehung** Pergola.

**Ernte** Die Trauben werden in der ersten Dekade im Oktober geerntet, trocknen anschließend noch in Kassetten in speziellen Trockenräumen (Fruttaio) für zirka ein Monat.

**Vinifizierung** Nach der leichten Trocknung werden die Trauben entrappt, sanft gepresst und im Stahltank vergoren. Anschließend reift der Wein einige Monate in Holzfässern bevor er in Flaschen abgefüllt wird. Es folgt eine viermonatige Reifezeit auf der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf kommt.

**Sensorische Beschreibung** Die Farbe ist intensiv rubinrot, Der Duft erinnert an kräftige Aromen von Kirschen und Gewürzen, allen voran schwarzen Pfeffer und Lakritze. Am Gaumen samtig, körperreich, überaus harmonisch mit einem langen Finale und angenehmer Trinkigkeit.

**Alkohol** 13,5%.

**Harmonie mit Speisen** Begleitet harmonisch Fleischgerichte, Wurstwaren, Tapas, eignet sich aber auch bestens für einen Sommerabend mit Freunden, dann sollte der Wein leicht gekühlt werden.

**Serviertemperatur** 15°C - 17°C.



TENUTA  
LENA DI MEZZO  
FUMANE