

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



Grape varieties: 80% Corvina veronese, Corvinone, 20% Rondinella.

Location and characteristics of the vineyard: Lena di Mezzo is an entirely terraced estate of 17.8 hectares that lies in the heart of Fumane, a splendid hilly zone with tufaceous, clay and limestone soils, in which we have sought to express to the full the interdependence between the terroir and the indigenous grape varieties that are the unique heritage of the area around Verona.

Average altitude: 250/350 metres above sea level

Training system and plant density: Only the Pergola training system is used, with a maximum yield of 10,000-11,000 kg per hectare. The choice of this training system was made to allow the Corvina Veronese and Corvinone grape varieties to have perfect exposure to the sun.

Harvest: The grapes are picked around the first ten days of October and are left to dry in crates.

Vinification: Gentle crushing and destemming, followed by temperature-controlled fermentation in small truncated cone-shaped stainless steel vats with daily punching down of the cap of skins into the must so as to allow for the delicate extraction of all the complex range of polyphenols that are specific to the grapes and the terroir of Fumane.

Organoleptic description: A dry red wine.

Colour: Deep ruby red.

Nose: Cherries (both fresh and under spirits), plums and liquorice; spices such as pepper and cinnamon; hints of undergrowth.

Flavour: Extremely elegant, well-balanced and velvety.

Vol.: 13,5%

Serving temperature: 16-18 °C

Serving suggestions: Perfect with red and white meats and roast poultry dishes. Delicious with roasts, stews or braised meats and with hard cheeses.

Rebsorten: 80% Corvina veronese, Corvinone, 20% Rondinella.

Lage und Charakteristik der Weinberge: Lena di Mezzo in ein Landgut, eingebettet in einem terrassenförmig angelegten Weinberg von 17,80 Hektar im Herzen von Fumane, einer bezaubernden Hügellandschaft mit ton- und kalkhaltigen Böden, die eine maximale Ausgewogenheit zwischen Terroir und autochthonen Trauben ermöglichen. Eine wahre veronesische Hochzeit.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge: 250 - 350 Meter ü.d.M.

Rebkultur und Rebdichte: Die Rebkultur ist eine Pergola-Erziehung mit einem Ertrag von 12.000 kg pro Hektar. Wir haben diese Rebkultur gewählt, weil dadurch die Corvina veronese und die Corvinone eine perfekte Ausrichtung zu Sonne haben.

Ernte: Die Trauben werden in der ersten Oktoberhälfte geerntet und dann kurze Zeit in kleinen Kisten in einem luftigen Raum (Fruttaio) getrocknet.

Vinifizierung: Sanfte Pressung und Fermentation in kleinen Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur unter regelmäßigem Bewegen der Schalen, damit die Farbe und die charakteristischen Aromen der Trauben in den Saft übergehen.

Sensorische Beschreibung: trockener Rotwein.

Farbe: tiefes rubinrot

Geschmack: ausgesprochen elegant, samtig und harmonisch.

Duft: Weinbrandkirschen, Sauerkirschen, Zwetschgen und Lakritze. Würzige Noten die an Pfeffer und Zimt erinnern.

Alkohol: 13,5%

Serviertemperatur: 16-18 °C

Harmonisiert Gut Mit: hellen und dunklen Fleischsorten, allen voran Geflügel. Begleitet perfekt Fleisch vom Grill, Schmorbraten aller Art und gut gereifte Käse.