

TENUTA LENA DI MEZZO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Cépages Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de vignes gérées par notre famille située dans la zone de Valpolicella Classico.

Altitude moyenne des sols et leur composition La colline est située à 250/450 mètres d'altitude, sol argilo-calcaire.

Système de plantation Pergola.

Vendanges Les raisins sont récoltés dans la deuxième quinzaine d'octobre. Après un court séchage en cave en caisses à température et humidité contrôlées, les raisins sont mis au passillage pendant environ 120 jours - selon la saison, et jusqu'à ce que la concentration en sucre des raisins atteigne au moins 28% - 30%.

Vinification Pressurage - égrappage des raisins de janvier à fin mars selon les millésimes. Une lente fermentation alcoolique commence en petits cuves à température contrôlée. Macération pelliculaire longue des peaux pour permettre une extraction aromatique et polyphénolique maximale. Ensuite, le vin passe dans des fûts de chêne français où il achève la fermentation malolactique. Une fois la fermentation malolactique terminée, le vin est mis pendant au moins 24 mois en fûts de chêne français de 20 et 30 hl. Après la mise en bouteille, il vieillit pendant au moins 6 mois avant la vente.

Description organoleptique Couleur rouge rubis avec des reflets grenat. Nez intense et complexe avec des notes de fruits secs, baies sauvages, cerises à l'alcool, prune, réglisse, fleurs séchées, tabac, et des notes d'épices comme le poivre noir. Bouche élégante, tannique et soyeuse, complexe en bouche. Un vin profond et de garde.

Vol. 15%.

Accords mets et vins recommandés Excellents avec les plats à base de viande rouge braisées, grillées ou rôties. Il se marie bien avec les fromages vieillissés, les poissons gras, la cuisine asiatique ou épicée. Aussi merveilleux seul comme vin de méditation.

Température de service 18°C.



TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE