

TENUTA LENA DI MEZZO VALPOLICELLA RIPASSO

CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Cépages Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de raisins de vignes gérés par notre famille située dans la zone Classique de Valpolicella.

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

Système de plantation Pergola Véronèse, pour une meilleure exposition au soleil des raisins.

Vendanges Les raisins sont récoltés dans les dix premiers jours d'octobre et séchés dans des caisses.

Vinification Les raisins sont égrappés, puis le pressurage est doux, et la fermentation alcoolique se déroule en cuve inox avec pigeage quotidien. Une fois la fermentation alcoolique terminée à la fin de l'hiver, les peaux d'Amarone sont introduites, donnant lieu à une seconde fermentation. Vient ensuite la fermentation malolactique, puis le vin est élevé pendant au moins 20 mois en grands fûts de 30 hl, avant la mise en bouteille et un second élevage pendant 5/6 mois avant d'être mis en vente.

Description organoleptique Couleur rouge rubis profond. Nez intense avec des arômes de cerises dans l'alcool, prunes, petits fruits rouges, réglisse, tabac, des notes de violette et d'épices comme poivre noir et cannelle. En bouche le vin est sec, la structure est harmonieuse, et les arômes sont complexes avec une longue finale.

Vol. 14%.

Accords mets et vins recommandés Excellent avec les plats de viande rouge, parfait avec les rôtis, les ragouts ou les braisés et les fromagés.

Température de service 18°C.



TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE