

TENUTA LENA DI MEZZO RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Vitigni Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve di vigneti gestiti dalla nostra famiglia ubicati nell'area della Valpolicella Classica.

Altitudine media dei terreni e loro composizione La collina si trova a 250/450 s.l.m., terreno tufaceo, argilloso e calcareo.

Forma d'allevamento Pergola Veronese.

Vendemmia Le uve vengono raccolte verso la seconda decade di ottobre dopo un breve appassimento in pianta, appassimento che viene poi continuato nel fruttajo in cassette, ad umidità e temperatura controllata. Il riposo delle uve per l'appassimento si protrae per favorire la concentrazione di zuccheri e altri componenti fondamentali quali estratto e glicerina.

Vinificazione Pigiatura soffice a cui segue una lenta fermentazione alcolica. Subito dopo viene posto per circa 24 mesi in botti prima della messa in bottiglia.

Descrizione organolettica Colore rosso granato intenso. Al naso ottima intensità e finezza con sensazioni floreali di violetta, giaggiolo, rosa selvatica e vaniglia. Non mancano le note speziate e fruttate che contraddistinguono la denominazione. Al palato vellutato, caldo, con note di frutta matura e fiori. Ottima la persistenza retrofattiva, sorprendentemente delicato nel contenuto zuccherino lascia il palato asciutto e armonico.

Vol. 15%.

Abbinamento consigliato Dolci al cucchiaio o poco zuccherati quali crème brûlée, crema chantilly, macedonia di frutta, pannacotta, frutta cotta, bavarese, budino, fantastico d'estate abbinato ad un gelato.

Temperatura di servizio 15°C.


500 ml

TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE