

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



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 paese di Fumane. Trattasi di una tenuta di 18 ha 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 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, così da favorire la concentrazione di zuccheri e di altri componenti fondamentali quali estratto e glicerina.

Vinificazione Ad inizio di febbraio, si procede ad una pigiatura soffice, a cui segue una lenta fermentazione alcolica. Subito dopo viene posto per circa 24 mesi in botti di rovere.

Descrizione organolettica Vino di colore rosso granato carico, ottima intensità olfattiva, con sensazioni floreali di violetta, giaggiolo, rosa selvatica e vaniglia. Vellutato caldo, ricco di carattere e freschezza.

Vol. 14,5%

Abbinamento Dolci tipici della tradizione veronese come il pandoro, il panettone, la pastafrolla, ma può essere abbinato felicemente anche con formaggi erborinati.



TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE



Grape varieties: 80% Corvina veronese and 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.

Harvest: The grapes are picked around mid-October, after they have just started to dry on the vine. This drying process then continues in crates in a special drying area, under controlled conditions of humidity and at natural winter temperatures.

Vinification: After careful selection the grapes are placed in crates and put into well-ventilated areas so that the sugars and other important components, such as extracts and glycerine, can become more concentrated. Towards the end of January (or sometimes February and even March, depending on the prevailing weather conditions) the grapes undergo a gentle crushing, followed by a slow fermentation, interrupted by a series of rackings that allow the wine to maintain its sweetness because the remaining sugar is not transformed into alcohol. Immediately afterwards it is put into wood barrels for 24 months.

Organoleptic description: A sweet red wine.

Colour: Deep garnet red.

Vol.: 14,50%

Serving temperature: 14-16 °C

Serving suggestions: It is a splendid dessert wine, that goes well with traditional Veronese specialities such as pandoro, panettone and shortbread, but it can also happily accompany soft and flavoured cheeses like Gorgonzola. We recommend opening the bottle at least an hour before serving it.

Rebsorten: 80% Corvina Veronese und 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.

Ernte: Die Trauben werden in der zweiten Dekade im Oktober geerntet, nachdem sie bereits an der Pflanze ein wenig eingeschrumpelt sind. Diese Traubentrocknung wird in temperatur- und feuchtigkeitskontrollierten Räumen (Fruttaio) fortgesetzt.

Vinifizierung: Nach einer sorgfältigen Selektion der Trauben, werden diese nebeneinander in Kisten gelegt und gut belüftet getrocknet um die Konzentration von Zucker, Aromen und Glycerin zu erhöhen. Ende Januar beginnt die sanfte Pressung, anschließend folgt eine langsame Vergärung, eingeschlossen ist eine Serie verschiedener Prozesse, damit der Wein die natürliche Süße behält und der Zucker nicht in Alkohol umgewandelt wird. Dann wird der Wein sofort in Eichfässer gefüllt, um dort 24 Monate zu reifen.

Sensorische Beschreibung: süßer Rotwein.

Farbe: tiefes granatro.

Alkohol: 14,50%

Serviertemperatur: 14-16 °C

Harmoniert Gut Mit: vielen Desserts, allen voran mit den veronesischen Süßspeisen wie Pandoro, Panettone und anderen leckeren Kuchen. Ein fassettenreicher Süßwein, begleitet gut cremig-würzige Käse, wie Gorgonzola. Es ist empfehlenswert die Flasche mindestens 1 Stunde vor dem Servieren zu öffnen.