

SCARNOCCHIO AMARONE 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 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 L'area nobile della collina si trova a 350/400 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 piana, appassimento che viene poi continuato nel fruttato in cassette, ad umidità e temperatura controllata. Il riposo delle uve per l'appassimento si protrae, a seconda della stagione, per circa 130 giorni, sino a che la concentrazione zuccherina dell'uva non abbia raggiunto almeno il 28-30%.

Vinificazione Pigiadiraspatura soffice dell'uva avviene, a seconda delle annate, da fine gennaio ai primi di marzo, a cui segue la fermentazione alcolica in piccole botti di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione alcolica è lenta, con una lunga macerazione delle bucce, per consentire la massima estrazione aromatica e polifenolica. Conclusa la fermentazione in acciaio, il vino passa direttamente in botti e barriques di rovere dove completa la malolattica. Effettuato il travaso estivo il 90% dell'Amarone Scarnocchio affina per almeno 24 mesi, in botti di rovere da 30 hl ed il rimanente 10% in barrique sempre di rovere. Dopo la messa in bottiglia, segue l'affinamento per almeno 14 mesi prima di iniziarne la commercializzazione.

Descrizione organolettica Vino di colore rosso rubino carico con note granate. Ottima intensità olfattiva con profumi di ciliegie sotto spirito, prugne, liquirizia, fiori secchi appassiti, tabacco dolce e spezie quali il pepe nero. In bocca entusiasma l'eleganza del sorso governato da un tannino e da un palato avvolgente.

Vol. 15,5%

Abbinamento Ottimo con secondi piatti a base di selvaggina e con formaggi stravecchi. Non ha uguali come vino da meditazione.



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: 350/400 metres above sea level

Training system and plant density: Only the Pergola training system is used.

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 for 130-140 days, in order to concentrate to the full the aromas and polyphenols in the grapes.

Vinification: Gentle crushing and destemming of the grapes takes place, depending on the vintage, between the end of January and the beginning of March, and fermentation in small, temperature-controlled truncated cone-shaped stainless steel vats is started off by indigenous yeasts in order to really highlight the specific organoleptic qualities of the grapes from the Scarnocchio cru. The fermentation is a slow one, with long maceration on the skins in order to allow for maximum extraction of the typical complex aromatic and polyphenolic components. Following the alcoholic fermentation, the wine goes directly into oak casks and barriques where it completes its malolactic fermentation.

Organoleptic description: A dry red wine.

Colour: Deep ruby red with garnet highlights.

Nose: Floral and ripe fruit notes, such as cherries (both fresh and under spirits), plums, liquorice and leather; spices, such as pepper and cinnamon; hints of undergrowth.

Flavour: Extremely complex, but at the same time well-balanced, velvety and robust, dry, full-bodied, generous and austere.

Vol.: 15,50%

Serving temperature: 16-18 °C

Serving suggestions: Originally intended as a wine to sip after dinner, but it also goes well with rich, full-flavoured dishes such as game and aged and very piquant 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. Der Weinberg Scarnocchio ist ein alter Weinberg, terrassenförmig angelegt und befindet sich in absoluter Nähe der Tenuta.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge: 350 - 400 Meter ü.d.M.

Rebkultur und Rebndichte: Die Rebkultur ist eine Pergola-Erziehung mit einem Ertrag von 12.000 kg pro Hektar.

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: Die geschrumpelten Trauben werden, abhängig vom Jahrgang, Ende Januar oder Anfang Februar sanft gepresst. Es folgt eine Fermentation in kleinen Stahl tanks, unter regelmäßigem Bewegen der Schalen, damit die Farbe und die charakteristischen Aromen der Trauben in den Saft übergehen. Damit werden aber nicht nur die Farbe und der charakteristische Duft optimal erhalten, sondern es entwickeln sich auch die natürlichen Hefen der Trauben besser.

Sensorische Beschreibung: trockener Rotwein.

Farbe: tiefes rubinrot mit granatroten Noten.

Geschmack: sehr komplex, harmonisch und samtig, mit sehr viel Tiefe und einem ausgeprägten, wuchtigen Körper.

Duft: florale Noten und Aromen von reifen Früchte: Weinbrandkirsche, Amarena-Kirschen, Zwetschgen, Lakritze und Leder. Abgerundet wird das Duftspektakel mit würzigen Pfeffer- und Zimtnoten und einem Hauch von frischem Unterholz.

Alkohol: 15,50%

Serviertemperatur: 16-18 °C

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