

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

La collina si trova a 300/450 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, 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

La Pigadiraspatura soffice avviene a seconda delle annate, da fine Gennaio ai primi di Marzo. La fermentazione alcolica in piccole botti d'acciaio risulta lenta, con una lunga macerazione delle bucce, per consentire la massima estrazione aromatica e polifenolica. Conclusa la fermentazione e la malolattica in acciaio, il vino viene messo per almeno 24 mesi in botti di rovere francese da 20 e 30 hl. Dopo la messa in bottiglia seguono per l'affinamento almeno 8 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, cuoio, tabacco dolce e spezie quali pepe nero e chiodo di garofano. In bocca compare asciutto, corposo, piacevolmente armonico, intenso e con un'ottima persistenza retrolattiva.

Vol. 15,0%

Abbinamento

Non ha paragoni con secondi di brasato o selvaggina arrosto, formaggi stravecchi e piccanti. Ottimo con tonno crudo, sushi di profondità, cucina thailandese, vietnamita e indiana. Senza alcun dubbio da degustare anche fuori pasto, sorseggiato 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: 250/350 metres above sea level

Training system and plant density: Only the Pergola training system is used, with a maximum yield of 10,000-11,000 kg per hectare. The choice of this training system was made to allow the Corvina Veronese and Corvinone grape varieties to have perfect exposure to the sun.

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 90-120/130 days, until the concentration of sugars in the grapes has reached at least 28%-30%.

Vinification: Gentle crushing and destemming of the grapes takes place, depending on the vintage, between the end of January and late February, and fermentation in small, temperature-controlled truncated cone-shaped stainless steel vats is started off by indigenous yeasts that really highlight the specific organoleptic qualities of the grapes from Fumane. 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.

Organoleptic description: A dry red wine.

Colour: Deep ruby red with garnet highlights.

Nose: Cherries (both fresh and under spirits), plums and liquorice; spices such as pepper and cinnamon; hints of undergrowth.

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

Vol.: 15,00%

Serving temperature: 16-18 °C

Serving suggestions: It is incomparable with braised meats or roast game and with very mature, piquant cheeses. Excellent with raw tuna, sushi and with Thai, Vietnamese and Indian cuisine. Try sipping it, too, on its own, outside the context of a meal.

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 17,8 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.

Rebkultur und Rebichte: Die Rebkultur ist eine Pergola-Erziehung mit einem Ertrag von 12.000 kg pro Hektar. Wir haben diese Rebkultur gewählt, weil dadurch die Corvina veronese und die Corvinone eine perfekte Ausrichtung zu Sonne haben.

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 (Fruttario) 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 regelmäßigm 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: außergewöhnlich elegant, samtig und harmonisch, aber auch kräftig und komplex, körperreich um mit viel Tiefe.

Duft: Weinbrandkirschen, Amarena-Kirschen, Zwetschgen, Lakritze und Leder. Hinzu kommen würzige Noten die an Pfeffer, Zimt und an frisches Unterholz erinnern.

Alkohol: 15,00%

Serviertemperatur: 16-18 °C

Harmoniert Gut Mit: Brasato oder geschmortem Wild, mit sehr reifen, würzigen Käse. Der Amarone begleitet aber auch rohen Thunfisch, Sushi und thailändische, vietnamesische und indische Gerichte bestens. Und nicht zuletzt ist der Amarone ein wunderbarer Meditationswein.