

# LENA CORVINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

LEGGERO APPASSIMENTO



**Vitigni** 100% Corvina veronese.

**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 prima decade di ottobre e fatte appassire in cassette nel fruttajo per una quindicina di giorni.

**Vinificazione** Pigiadirasatura soffice e fermentazione in acciaio. Completata la fermentazione, prima di essere imbottigliato, il vino viene messo per alcuni mesi in botti di rovere francese da 30 hl e viene poi lasciato ad affinare in bottiglia per altri 5 mesi.

**Descrizione organolettica** Vino di colore rosso rubino carico, ottima intensità olfattiva con profumi di ciliegie e spezie quali il pepe nero e la liquirizia. In bocca risulta vellutato, corposo, piacevolmente armonico con ottima persistenza retrofattiva.

**Vol.** 13,0%

**Abbinamento** Ottimo con piatti di carni rosse, perfetto con arrostiti, stufati o brasati e formaggi a pasta dura.



750 ml

TENUTA  
LENA DI MEZZO  
FUMANE



**Grape varieties:** 100% Corvina.

**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:** End of October.

**Vinification:** After a drying grape process in small casks, destemming and soft pressing. A fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature comes before the wine bottling and a rest of at least 6 months before the official sale.

**Organoleptic description:** A dry red wine.

**Colour:** Deep ruby red.

**Vol.:** 13,00%

**Serving temperature:** 15-16 °C

**Serving suggestions:** Excellent throughout the meal. It is delicious with grilled meat and vegetables and with young cheeses.

**Rebsorten:** 100% Corvina.

**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:** Ende Oktober.

**Vinifizierung:** die Trauben trocknen leicht in Kisten; sanfte Pressung und sofortiges Entrappen; Gärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Der Wein bleibt einige Monaten in französischen Eichenfässern und dann noch 4 Monate auf der Flasche, bevor er in der Verkauf kommt.

**Sensorische Beschreibung:** trockener Rotwein

**Farbe:** tiefes rubinrot

**Alkohol:** 13,00%

**Serviertemperatur:** 15-16 °C

**Harmoniert Gut Mit:** allen Pasta-Gerichten, passt aber auch vorzüglich zu Fleisch und Gemüse vom Grill und zu jungen Käsesorten.