

# VALPOLICELLA RIPASSO

## CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**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 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 nella prima decade di ottobre e fatte appassire in cassette nel fruttajo.

**Vinificazione** Pigiadiraspatura soffice e fermentazione alcolica in acciaio con giornaliere follature. Completata la fermentazione alcolica sul finire dell'inverno vengono introdotte le bucce dell'amarone, dando vita ad una seconda fermentazione. Terminata quest'ultima e la successiva malolattica, il vino viene messo per almeno 18 mesi in botti di rovere francese da 30 hl e lasciato poi ad affinare in bottiglia per 5/6 mesi.

**Descrizione organolettica** Vino di colore rosso rubino carico, ottima intensità olfattiva con profumi di ciliegie sotto spirito, prugne, liquirizia e spezie quali il pepe nero e la cannella. In bocca risulta asciutto, sapido, corposo piacevolmente armonico e con un'ottima persistenza retrofattiva.

**Vol.** 14,0%

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



375 ml



750 ml



1500 ml



3000 ml 5000 ml  
9000 ml

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 the first ten days of October and are left to dry in crates.

**Vinification:** Gentle crushing and destemming, followed by temperature-controlled fermentation in small truncated cone-shaped stainless steel vats with daily punching down of the cap of skins into the must so as to allow for the delicate extraction of all the complex range of polyphenols that are specific to the grapes and the terroir of Fumane. After the first fermentation is completed, the skins of the grapes that have been pressed to make Amarone are added towards the end of winter, setting off a second, slow fermentation. Following this second fermentation and the malolactic fermentation in stainless steel, the wine is put into 30-hectolitre French oak casks for at least 18 months before bottling.

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

**Colour:** Deep ruby red.

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

**Flavour:** dry, fruity, pleasantly well-balanced.

**Vol.:** 14,00%

**Serving temperature:** 16-18 °C

**Serving suggestions:** Perfect with red and white meats and roast poultry dishes. Delicious with roasts, stews or braised meats and with hard 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 beau-bernden 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 Rebdichte:** 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 ersten Dekade im Oktober geerntet und werden in kleinen Kisten in belüfteten Räumen (Fruttaio) getrocknet.

**Vinifizierung:** Sanfte Pressung und Fermentation in kleinen Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur unter regelmäßigem Bewegen der Schalen, damit die Farbe und die charakteristischen Aromen der Trauben in den Saft übergehen. Nach der abgeschlossenen, ersten Vergärung werden die Schale der gepressten Trauben für den Amarone hinzugefügt und es folgt eine zweite Vergärung. Anschließend an die malolaktische, zweite Vergärung im Stahltank, kommt der Wein für mindestens 18 Monate in Eichenholzfässer von 30 Hektoliter, bis er in Flaschen abgefüllt wird

**Sensorische Beschreibung:** trockener Rotwein.

**Farbe:** tiefes rubinrot.

**Geschmack:** ausgesprochen elegant, samtig und harmonisch und zugleich kräftig und mit viel Tiefe.

**Duft:** Weinbrandkirschen, Sauerkirschen, Zwetschgen und Lakritze. Würze von Pfeffer und Zimt, sowie von frischem Unterholz.

**Alkohol:** 14,00%

**Serviertemperatur:** 16-18 °C

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