

AMARONE
della Valpolicella
denominazione di origine controllata
CLASSICO

Vitigni: 80% Corvina veronese e Corvinone, 20% Rondinella.

Collocazione e caratteristiche del vigneto:

Lena di Mezzo, è una tenuta interamente terrazzata di 17,80 ha che si trova nel cuore di Fumane, splendida zona collinare dal terreno tufaceo, argilloso e calcareo, nella quale si è cercato di esprimere al massimo il sodalizio tra terroir e uve autoctone, patrimonio unico del veronese.

Altitudine media dei terreni: 250/350 metri s.l.m.

Allevamento e densità d'impianto: Allevamento interamente a pergola con rese massime di 10/11.000 kg per ettaro. La scelta di questo allevamento è fatta per permettere all'uva Corvina veronese e Corvinone una perfetta esposizione al sole.

Vendemmia: le uve vengono raccolte verso la seconda decade di ottobre dopo un breve appassimento in pianta. Appassimento che viene poi continuato nel fruttai in cassette, ad umidità controllata e alle temperature invernali naturali. Il riposo delle uve per l'appassimento si protrae, a seconda della stagione, per 90-120/130 giorni, sino a tanto che la concentrazione zuccherina dell'uva non abbia raggiunto almeno il 28%-30%

Vinificazione: la pigiadiraspatura soffice dell'uva avviene, secondo le annate, da fine gennaio a fine febbraio, e la fermentazione in piccole botti di acciaio troncoconiche a temperatura controllata prende avvio per l'attività dei lieviti autoctoni che meglio contribuiscono nella evidenziazione delle specificità organolettiche delle uve di Fumane. La fermentazione è lenta, con una lunga macerazione delle bucce, per consentire la massima estrazione del complesso patrimonio aromatico e polifenolico tipico. Conclusa la fermentazione alcolica e la malolattica in acciaio, il vino viene poi messo per almeno 24 mesi in botti di rovere francese da 20 e 30 hl prima di essere imbottigliato. Viene poi effettuato un affinamento di almeno 8 mesi in bottiglia prima di iniziarne la commercializzazione.

Descrizione organolettica: vino rosso secco.

Colore: rosso rubino carico con note granate.

Profumo: ciliegie sotto spirito, amarene, prugne, liquirizia e cuoio. Spezie quali pepe e cannella. Sentori di sottobosco.

Sapore: estremamente elegante, armonico e vellutato, ma al contempo robusto, complesso, asciutto, ricco di corpo, generoso ed austero.

Vol. 15,00%

Acidità totale: 5,50 gr/lt

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti gastronomici: non ha paragoni con secondi di brasato o selvaggina arrosto, con formaggi stavecchi e piccanti. Ottimo con tonno crudo, sushi di profondità e cucina thailandese, vietnamita e indiana. E' da provare fuori pasto sorseggiato come vino da meditazione.



TENUTA
LENA DI MEZZO

