

*Valpolicella*  
CLASSICO  
denominazione di origine controllata  
*Superiore*

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

**Vinificazione:** pigiadiraspatura soffice e fermentazione in piccole botti di acciaio troncoconiche a temperatura controllata, con giornalieri follature volte a favorire la reimmersione delle bucce, per facilitare la delicata estrazione del complesso patrimonio polifenolico tipico dell'uva e del terroir di Fumane. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene poi messo per 12 mesi in botti di rovere francese da 30 hl, dove perfeziona e cresce il proprio bouquet prima di essere imbottigliato.

**Descrizione organolettica:** vino rosso secco.

**Colore:** rosso rubino carico.

**Profumo:** ciliegie sotto spirito, marasche, prugne e liquirizia. Spezie quali pepe e cannella.

**Sapore:** estremamente elegante, armonico e vellutato.

**Vol.** 13,50%

**Acidità totale:** 5,25 gr/lt

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto con carni bianche e rosse, arrostiti di carni bianche e gallinacci in genere, formaggi di media stagionatura.



TENUTA  
LENA DI MEZZO



TENUTA  
LENA DI MEZZO

*Palmeria*  
CLASSICO  
*Superiore*

MONTE DEL FRÀ