

LENA CORVINA VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vitigno Corvina Veronese.

Altitudine media dei terreni e loro composizione La collina si trova a 250/450 metri s.l.m., terreno tufaceo, argilloso e calcareo.

Forma d'allevamento Pergola.

Vendemmia Le uve vengono raccolte verso la prima decade di ottobre e fatte appassire in cassette nel fruttato per circa un mese.

Vinificazione Dopo un leggero appassimento pigiadiraspatura soffice e fermentazione in acciaio. Completata la fermentazione il vino effettua un passaggio in legno per alcuni mesi prima di essere imbottigliato. Rimane poi ad affinare in bottiglia per successivi 4 mesi prima della messa in vendita.

Descrizione organolettica Colore rosso rubino carico, ottima intensità olfattiva con profumi di ciliegie e spezie quali pepe nero e liquirizia. Al palato risulta vellutato, corposo, piacevolmente armonico con ottima persistenza retrofattiva e bevibilità.

Vol. 13,5%.

Abbinamento consigliato Piatti di carne in generale, salumi, tapas, ottimo anche da solo per le serate d'estate con gli amici a una temperatura più fresca (circa 15°C).

Temperatura di servizio 15°C - 17°C.


750 ml 1500 ml

TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE