

I VINI DEL PRIVILEGIO

Il privilegio di cercare - Il privilegio di offrire

VALLE LENA

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

LA VIGNA NELLA ROCCIA



Millesimo	2019	
Uvaggio:	Corvina	70%
	Corvinone	15%
	Rondinella	10%
	Oseleta	5%

Vigneto:	Vigna di Valle Lena
Estensione:	0,5 ha
Forma di allevamento:	Pergola veronese
Altitudine:	235 metri sul livello del mare
Esposizione:	Sud/Est
Suolo:	Argille fossili

Gradazione alcolica:	14% Vol
Acidità totale:	6,21 g/l
Estratto secco:	36 g/l
Longevità:	15-20 anni
Affinamento:	Vasca di acciaio e bottiglia

Clima: Il millesimo 2019 è figlio di un'annata tra le migliori recenti, il panel di degustazione del Consorzio Tutela vini della Valpolicella le ha attribuito cinque stelle, definendola di elevata qualità sensoriale con profumi e sapori. Una buona vendemmia con uve sane grazie ad una estate molto calda ma non arida di piogge, una buona annata.

Germogliamento:	14 aprile
Fioritura:	4 giugno
Invaiaura:	22 agosto
Inizio vendemmia:	16 Ottobre

Identità: Di dolce piacevolezza tra nuance di vaniglia e crema prive di leziosità, il vino più antico della Valpolicella esprime qui l'irripetibilità della sua origine. In valle lena, la valle delle selci, laterale alla principale Valle di Fumane, favorita dal poco sole che conferisce all'acino l'acidità necessaria al recioto, a 235 metri sul livello del mare su un appezzamento di mezzo ettaro si alleva l'uva per questo nettare vigoroso e prelibato, esempio riuscito di ricercatezza.

Profilo sensoriale: Profilo sensoriale ampio, colore molto intenso rosso rubino, al naso il tipico sentore di ciliegia in una sfumatura dolce che rimanda alla confettura. Al palato un gradevole equilibrio tra dolcezza dello zucchero residuo e l'acidità mantiene il vino bilanciato e non stucchevole.

PRODUZIONE

4.000 bottiglie da 0,50 l

MEDAGLIE D'ORO

