



MONTE LENCISA
VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.
2024

70% Corvina
20% Corvinone
10% Rondinella



REGIONE: Veneto

AREA: Valpolicella Classica, comune di Fumane di Valpolicella

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Vigneto Monte Lencisa

ALTITUDINE: 450 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Est

TIPOLOGIA DI TERRENO: Pietra calcarea rosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 10 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7.936 viti/Ha

VENDEMMIA: Raccolta manuale delle uve in cassoni tra fine settembre e inizio ottobre

VINIFICAZIONE: In tini troncoconici di acciaio in cui avviene una fermentazione semicarbonica.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 15-25° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 2 settimane

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO: 6 mesi in botti di cemento, seguiti da 2 mesi di affinamento in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 12,5% Vol | ACIDITÀ TOTALE: 5,46 g/l | ZUCCHERI RESIDUI: 3,6 g/l | ESTRATTO SECCO NETTO: 28 g/l | PH: 3,42

PEAKS & VALLEYS -VERONA'S LANDSCAPE: Il progetto Peaks & Valleys, firmato da Marilisa Allegrini e Andrea Lonardi, è dedicato a Verona e alle sue diverse produzioni (Valpolicella, Soave e Lugana). Un progetto che si pone l'obiettivo di far conoscere non solo i vini ma anche i diversi territori di Verona: dai rilievi accidentati della Valpolicella, dove le colline incontrano il fiume Adige, ai suoli vulcanici delle dolci pendici del Soave, fino alle colline moreniche e alle rive scintillanti del Lago di Garda. Queste cime e queste valli rappresentano le fondamenta stesse dei vini, basti pensare ai vigneti calcarei della Valpolicella, collegati ai Monti Lessini che danno vita a vini rossi leggeri, croccanti e sapidi; alle colline vulcaniche e calcaree del Soave, che danno vita a vini salati, minerali e longevi; alle colline moreniche, scavate dall'antico ghiacciaio del Lago di Garda nella zona del Lugana, che producono vini bianchi strutturati e complessi. Peaks & Valleys seleziona infatti i vigneti in base a criteri precisi: diversità del suolo (calcareo, vulcanico, morenico), clima, esposizione e altitudine (ogni vigneto è scelto per la sua specifica combinazione), varietà autoctone, sistemi di allevamento (spalliera, pergola tradizionale e moderna), età e patrimonio delle viti. Ogni vino del portfolio esprime così autenticamente la propria origine, rispettando al contempo gli standard contemporanei per i vini di alta gamma.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Valpolicella Classico Monte Lencisa viene prodotto nel vigneto da cui prende il nome, posto ad un'altitudine di 450 metri. Il vigneto si trova nella vallata più fresca della Valpolicella e beneficia del fenomeno naturale, noto come effetto Venturi. Nel calice si presenta di colore rosso pallido e luminoso. Il bouquet esprime fragoline di bosco, ciliegie, spezie dolci e agrumi vivaci. Al palato è un vino fresco, salato e pepato, elegante e vibrante che combina freschezza e struttura.

CURIOSITÀ: Le illustrazioni delle etichette dei vini di Peaks & Valleys raffigurano i vigneti e le zone dei diversi luoghi del progetto. Il colore verde dell'etichetta del nostro Valpolicella richiama il colore predominante nei vigneti. Nell'illustrazione è possibile notare il Santuario della Madonna de La Salette che si trova vicino al nostro vigneto, e la faccia di Eolo che ricorda la potenza del vento e dell'effetto Venturi.

SERVIZIO: Servire alla temperatura di 12/14° C e stappare al momento del servizio.

FORMATO: 750 ml
