LENOTTI
dal 1906

2020 BARDOLINO CLASSICO

Cantine Lenotti

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 10% Molinara, 40% Rondinella, 50% Corvina
Lagring: Ståltanke
Alkohol: 12.0%
Syreindhold: 5,10 g/L
Restsukker: 5,86 g/L
PH værdi: 3,25
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06013612021

Distriktet
Bardolino DOC ligger på den østlige side af Gardasøen og har fået sit navn fra den smukke by Bardolino, som ligger ved søens bred. Bardolino er nabo til Valpolicella-distriktet, som det ofte bliver sammenlignet med - og i øvrigt deler hoveddruerne med: Corvina og Rondinella (fra 35-65% af blandingen) samt Molinara (max. 20% ifølge loven). Områdets beliggenhed, ved foden af bjergene mod nord og tæt på Gardasøen, betyder kølige forhold, som sikrer druerne en lang modning. Det giver ofte friske, sprøde, aromatiske og frugtrige vine, som af og til minder en smule om Beaujolais-vine.

Storebroderen til Bardolino DOC hedder Bardolino Classico og kommer fra den oprindelige del af distriktet, som fandtes inden man i 1970- og 80erne udvidede området betragteligt mod syd, hvor jorden er rigere og giver mulighed for større udbytte. Samtidig med, at man tillod flere druesorter i Bardolino DOC og Classico, indførte man i 2001 en Bardolino Superiore DOCG, med skrappere produktionsregler. Distriktet var et af de første i Italien til at producere "unge" vine i Novello-typen og producerer også liflige rosévine, de såkaldte "Chiaretto", som laves på de samme druesorter som de røde.

Producenten
Cantine Lenotti er synonymt med familien Lenotti og består i frontlinjen af Claudio Lenotti (4. generation), som er firmaets chef og salgsansvarlige. Faderen, Giancarlo, er (stadig) firmaets ønolog og kældermester og moderen, Marina, tager sig af salget i Italien. Familien har i den grad forstået at forene områdets mest stolte traditioner med moderne tankegang i såvel produktion som marketing, og er således et af de bedste eksempler på, hvorfor vinene fra Veneto er blevet så populære mange steder i verden og ikke mindst i Danmark.

Hos Cantine Lenotti råder man over de mest moderne tekniske faciliteter, hvorpå man producerer stort set alle de kendte vine fra området. Porteføljen af vine rummer samtidig lidt for enhver pengepung - fra dagligdags-prisniveauet og op til prestige-amaronen, "Di Carlo" (opkaldt efter faderen selv), Det er dog vine, der stadig i dag primært henvender sig til den såkaldte "almindelige vinforbruger", som værdsætter et rigtigt godt forhold mellem pris og kvalitet og samtidig sætter stor pris på vine, der er relativt ukomplicerede, men som med deres charme og brede tilgang til gastronomien udgør et fint match hertil.

Produktet
Lenottis Bardolino er lavet på Corvina (50%), Rondinella (40%) og andre druer, som dyrkes på forskellige parceller i kommunerne Bardolino, Lazise, Cavaion og Garda – alle beliggende på Garda-søens østlige skråninger. Straks efter høsten bliver druerne skånsomt mast og gæret separat i temperaturregulerede ståltanke. Derefter bliver vinen yderligere lagret i nogle måneder på samme type tanke.

I farven har vinen en klassisk let rubinrøde farve, og duften er meget umiddelbar og frugtrig. Smagen er ligeledes meget åben og behagelig med delikate og milde toner og samtidig en fasthed, som gør den meget harmonisk. Det er en vin, som virkelig holder, hvad den lover, og viser at også "beskedne" Bardolino-vine kan være spændende.

Den er bedst i sin ungdom og vil egne sig flot til et helt måltid både til lette forretter (patéer, salater, skinke), retter med fjerkræ, svinekød, kalv eller lam samt til hvidskimmeloste.