LENOTTI
dal 1906

2025 CASA DI VANNA BIANCO, HORECA

Cantine Lenotti

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 50% Cortese, 50% Garganega
Alkohol: 12.5%
Syreindhold: 5,6 g/L
Restsukker: 13 g/L
Skruelåg: Ja
Varenummer: 06017622535

Distriktet
Venetos tradition for at anvende forskellige lokale druer i vinene blev allerede beskrevet i det 1. årh. f. Kr. af romerne, som i øvrigt menes at have indført appassimento teknikken i området med en delvis tørring af druerne inden gæring. Det er ofte netop de såkaldte Ripasso, Amarone eller Recioto vine, man tænker på, når man taler om vinene i Veneto, men området er først og fremmest leverandør af populære, umiddelbare og frugtrige vine som de hvide Soave eller Bianco di Custoza og de røde Bardolino og Valpolicella-vine.

Området ligger syd for Alto Adige-Trentino i Norditalien og strækker sig fra Gardasøen mod vest til byen Venedig mod øst. Det giver store forskelle i dyrkningsforhold, både klima- og jordbundsmæssigt og betyder derfor store stilvariationer. Også mere "beskedne" DOC eller IGT Veneto-vine kan være spændende - alt efter producenten! Der eksperimenteres både med områdets oprindelige druer og med mere "moderne" krydsninger, og man kan derfor blive overrasket med ganske spændende vine, både hvide-, rosé- og rødvine samt mousserende.

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
Marken, hvor druerne Cortese og Garganega til denne vin kommer fra, ligger øst for Garda-søen på en 300 m. høj skråning som før i tiden var dækket med lindetræer.

Straks efter høsten bliver druerne skånsomt mast og gennemgår en kort maceration (skindkontakt), før mosten presses fra og gæres køligt i ståltanke. Efter endt gæring bliver vinen yderligere gemt på tank i få måneder, og aftapningen foregår derefter sterilt ved lav temperatur.

En meget delikat, forfriskende tør vin med en lækker frugtsødme og nuancer af ferskner, æbler og vilde blomster. En rigtig sommervin som vil egne sig godt til forretter, skaldyr, fisk eller fjerkræ.

VINOBLE