LENOTTI
dal 1906

2016 DI CARLO, AMARONE CLASSICO

Cantine Lenotti

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 5% Oseleta, 25% Rondinella, 70% Corvina
Lagring: 4 år på fade, 1 år i kælder
Alkohol: 15.5%
Syreindhold: 5,78 g/L
Restsukker: 8,68 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06012011635

Distriktet
Valpolicella-distriktet er uden tvivl det mest berømte vinområde i Veneto og er især kendt verden over for sine Amarone-, Recioto-, Ripasso- og almindelige Valpolicella-vine. Det smukke, bakkede distrikt med nogle af Venetos flotteste, historiske 'villaer' og ikke mindst smukke bakkede vinmarker, starter umiddelbart nordøst for Verona og breder sig mod vest til Bardolino ved Gardasøen. Både landskabet, højden, jordbunden og de klimatiske forhold veksler fra sted til sted, og det forklarer de mange forskelligartede vine, som man finder i Valpolicella. De fleste producenter har i dag forstået, at et lille udbytte og en selektering af de parceller, man dyrker vin på, er bedre for kvaliteten, som generelt er blevet højere i distriktet.

De klassiske druesorter i området er Corvina, Rondinella og Molinara, som benyttes til både Valpolicella DOC-rødvine, Valpolicella Classico DOC, Valpolicella Classico Superiore DOC (med min. ét års lagring) samt Valpolicella Ripasso DOC, Amarone della Valpolicella DOCG og Recioto della Valpolicella DOCG. De to sidste er bedst, når de kommer fra Classico-området og når man har prioriteret druen Corvina i blandingen.

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
Carlo Lenotti - husets kompromisløse kældermester. Den begrænsede produktion af 6.000-9.000 flasker er efter lagring på fad yderligere lagret på flasker i firmaets kældre inden afskibning. Vinificeringsfilosofien for denne vin er at lade naturen så meget som muligt præge arbejdet og få druerne, områdets og årgangens karakterer komme frem så meget som muligt.

"Di Carlo" er en Amarone med en meget intens struktur og samtidig en finesse, som kun findes i de bedste vine fra området. Farven er mørk og dyb, og i duften finder man Amarones klassiske eteriske toner. I smagen finder man nuancer af syltede mørke frugter, kaffe, kakao, hasselnødder og rosiner. I eftersmagen fornemmer man stadig en smule trækarakter, som smelter flot sammen med de eksotiske toner. Drik den for sig selv ved specielle lejligheder eller til retter som okse- og kalvesteg, til vildtretter eller til modne oste. Server den ved ca. 18-19 grader og husk at åbne flasken ca. 1 time før serveringen.

VINOBLE