LENOTTI
dal 1906

2023 PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Cantine Lenotti

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Pinot Grigio
Lagring: Ståltank
Alkohol: 12.5%
Syreindhold: 5,25 g/L
Restsukker: 7,10 g/L
Skruelåg: Ja
Varenummer: 06012122335

Distriktet
Delle Venezie DOC-distriktet henter ikke sit navn fra selve byen Venedig, men fra det administrative område "Tre Venezie", som førhen samlede Venezia Euganea, Venezia Giulia og Venezia Tridentina. Områderne svarer i dag til Veneto, Friuli-Venezia Giulia og Trentino-Alto Adige. Vinene i Delle Venezie DOC kan således komme fra disse tre distrikter.

Delle Venezia blev ophøjet til DOC i 2017, hvor den før var IGT/IGP (nu IGP Trevenezie). Det er først og fremmest druen Pinot Grigio, som anvendes i området, og netop Pinot Grigio Delle Venezie DOC er i dag en af de mest populære vine fra Norditalien. Den er især værdsat for dens sprødhed og mineralitet. Andre druesorter anvendes også: Garganega (max. 2%), Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon og Chardonnay (max. 3-10% for alle disse sorter), m.fl.

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
Vinen laves på en ren Pinot Grigio, som dyrkes i Atesino-området, der ligger i den nordlige ende af Gardasøen. Området nyder godt af et meget tempereret klima og en perfekt ler-, sten- og kalkholdig jordbund bestående af aflejringer fra istiden og fra havet. Straks efter høsten bliver druerne presset, og mosten holdes konstant nedkølet. Gæringen foregår i ståltanke, og vinen bliver aftappet i sin ungdom. Alt sammen for at sikre en vin med friskheden og de fine aromaer i behold.

Lenottis Pinot Grigio har en nærmest grønlig farve, der melder om friskhed og liflighed. I næsen har vinen en meget let og delikat frugt med et nærmest nøddeagtigt præg. Smagen besidder igen fin og meget ren frugt med god fylde, men frem for alt en sprødhed og finesse, som er typisk for en god hvidvin fra Veneto. Områdets mineralske karakter kommer også fint frem.

Vinen vil egne sig fint som aperitif, til forretter med salat, fisk og skaldyr eller til lette retter med kylling eller kalkun. Prøv den også med stegt fisk. Server den ved ca. 8-10 grader.