

LENOTTI



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 50% Merlot, 50% Sangiovese

Lagring: 2 mdr. på store fade (botti).

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06031111935



2019 ROSSO PASSO COLLEZIONE

In Botte, IGT Veneto, Cantine Lenotti

Distriktet

Venets 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, som er firmaets chef og salgsansvarlige. Faderen, Giancarlo, er (stadig) firmaets ønolog og kældermeester 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

Druerne (normalt 50% Sangiovese og 50% Merlot, men i nogle årgange også lidt Corvina) til denne Rosso Passo Collezione er hentet på Lenottis vinmarker i forskellige distrikter øst for Gardasøen. Alle parcellerne er beplantede efter "espalier" eller "guyot" systemet, som sikrer druerne en perfekt modning. Vinen er lavet efter den klassiske "ripassato"-teknik, hvor man ved slutningen af gæringen af de tørrede druer til Amarone eller Recioto, hælder nogle af de bedste Veneto-vine på den pressede maske og starter en ny gæring. Til sidst modnes vinen i et par måneder på store, klassiske "botti" fade, for at tilføre mere fedme og kompleksitet.

Rosso Passo Collezione in Botte har en flot, blank, rubinrød farve. Duften er frugtrig og umiddelbar med sødmefulde frugtnuancer men også med en god friskhed og et godt bid. I smagen er vinen ligeledes ganske åben og velouragtig, med toner af kirsebær, hindbær og blommer, og en ganske god struktur. Eftersmagen er frisk og harmonisk, med en god balance mellem den frugtrige stil, kødfuldheden og krydderierne. En delikat trækarakter kommer frem i denne klassiske og fyldige, halvtørre Veneto-rødvin.

Server den til sammenkogte grønsagsretter, pasta, risotto, grillet kød (fjerkræ, svinekød, lam), råvildt eller hvidskimmeloste.

