

LENOTTI



FAKTA

Spumante

Drue(r): 30% Incrónico Manzoni (hybrid), 70%

Pinot Grigio

Lagring: Cuve close (tryktank).

Alkohol: 11.5%

Syreindhold: 5.5 g/L

Restsukker: 15.8 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09302620035



SPUMANTE CUVEE EXTRA DRY

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 kælderemester 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 Spumante Extra Dry er lavet på druerne Pinot Grigio og en lokal sort Incrocio Manzoni, begge dyrket øst for Gardasøen. Incrocio Manzoni er en hybrid drue "opfundet" af Prof./Agronom Luigi Manzoni i 1930'erne ved at krydse Riesling Renano og Pinot Blanc. Den er især populær i Veneto til IGT-vine og Spumante, hvor den giver en meget aromatisk og frugtrig stil.

Straks efter høsten bliver druerne skånsomt mast separat og får en kort macerering med skindet, før druerne presses. Mosten fra de to druesorter blandes og gennemgår derefter en lang gæring på tryktank (Charmat-metoden) af rustfrit stål under temperaturregulering (15-16 grader).

Lenottis Spumante Extra Dry (som i italiensk Spumante-lovgivning betyder mindre tør end Brut) har en dejlig, lysgylden farve. Duften er meget aromatisk og frugtrig med nuancer af vilde blomster, grape og lindeblomst. Smagen er meget ren, delikat og sprød med en god, behagelig frisk eftersmag. Det er en klassisk halvtør mousserende vin til receptioner, aperitif eller haveparty, men den kan også fint serveres til salater eller til forretter eller til desserter.



ØSTJYSK
VINFORSYNING