

LENOTTI



FAKTA

Rødvin

Land: Italien

Område: Veneto

Drue(r): 10% Cabernet Sauvignon, 25%

Rondinella, 65% Corvina

Lagring: Nogle måneder, delvis på ståltanke, delvis på store fade.

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 5,13 g/L

Restsukker: 5,86 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 60011611935

Anbefales til:



2019 LE OLLE

Bardolino Classico Superiore, Cantine

Distriktet

Bardolino DOC ligger på den østlige side af Gardasøen og har fået sit navn fra den smukke by Bardolino, som ligger ved søens bred. Bardolino er nabo til Valpolicella-distriktet, som det ofte bliver sammenlignet med - og i øvrigt deler hoveddruerne med: Corvina og Rondinella (fra 35-65% af blandingen) samt Molinara (max. 20% ifølge loven). Områdets beliggenhed, ved foden af bjergene mod nord og tæt på Gardasøen, betyder kølige forhold, som sikrer druerne en lang modning. Det giver ofte friske, sprøde, aromatiske og frugtrige vine, som af og til minder en smule om Beaujolais-vine.

Storebroderen til Bardolino DOC hedder Bardolino Classico og kommer fra den oprindelige del af distriktet, som fandtes inden man i 1970- og 80'erne udvidede området betragteligt mod syd, hvor jorden er rigere og giver mulighed for større udbytte. Samtidig med, at man tillod flere druesorter i Bardolino DOC og Classico, indførte man i 2001 en Bardolino Superiore DOCG, med skrapere produktionsregler. Distriktet var et af de første i Italien til at producere "unge" vine i Novello-typen og producerer også liflige rosévine, de såkaldte "Chiarretto", som laves på de samme druesorter som de røde.

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

Bardolino "Le Olle" er lavet på Corvina (65%), Rondinella (25%) og Cabernet Sauvignon, som dyrkes på ejendommen "La Pra" midt på Gardasøens østlige skråninger, kun et par kilometer fra selve byen Bardolino. Vinen har fået navn efter de keramikkrugker, romerne brugte til at opbevare vin i. To af disse krugker blev for nogle år siden fundet i en gammel brønd midt på ejendommen og vidner om, at vinproduktion i dette område ikke er et moderne påfund. Det er en tegning af en af de fundne krugker, man finder på etiketten.

Straks efter høsten bliver 70% af druerne skånsomt mast og gæret i rustfrie ståltanke. De resterende 30% af druerne bliver tørret på ejendommen La Pra i 40-50 dage og bliver først let presset og gæret i november. Derefter bliver vinen yderligere lagret i nogle måneder delvist på rustfrie ståltanke og på små træfade, og aftapningen foregår sterilt ved lav temperatur.

"Le Olle" har en flot, dybrød farve, og i duften finder man nuancer af rosiner, krydderier og modne frugter. Smagen er dyb og sprød med en behersket bærsmag og en perfekt balance mellem strukturen, finessen og blødheden. Den vil egne sig flot til lam, grillet svine-, kalve- eller oksekød samt til modne oste.

10 MIGLIORI VINI ITALIANI
L'ESPRESSO

93/100 pts

