

LENOTTI



FAKTA

Søde vine

Drue(r): 10% Andre, 40% Rondinella, 50%

Corvina

Lagring: 4-5 mnd. på ståltanke.

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 5,50 g/L

Restsukker: 149 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06013911925



2019 RECIOTO

Cantine Lenotti

Distriktet

Fremstillingsmetoden for en Recioto della Valpolicella DOCG (Veneto) er i første del af processen den samme som for en Amarone (appassimento) med tørring af druerne på måtter, hylder eller kasser i specialindrettede lokaler, ofte helt frem til februar eller marts. Forskellen mellem de to vine ligger i, at Recioto ikke får lov til at gære helt ud som en Amarone, og indeholder derfor en del restsukker. Recioto er således mere sød end Amarone og har en lavere alkoholprocent. Også Recioto vine får ofte lov til at modne længe på træfade.

Recioto anvendes hovedsageligt som aperitif eller som dessertvin. Kvaliteten af en Recioto er i langt højere grad afgørende for vinbondens renommé i lokalområdet end en Amarone eller Valpolicella. De bedste Recioto-vine er ofte dem, der kommer fra Classico-området og dem, hvor man har prioriteret druen Corvina i blandingen.

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 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

Lenotti producerer kun Recioto i de bedste årgange og i meget små mængder. Druesorterne Corvina (50%), Rondinella (40%) og bl.a. Molinara kommer fra egne vinmarker i Valpolicella Classico-distriktet. Druerne høstes ultimo september eller primo oktober og lægges til tørre i små kasser indtil januar/februar. Ved tørringen taber druerne 35-40% af vægten, da en del af væsken fordamper. På denne måde koncentrerer juicen, og sukkerindholdet stiger.

Efter endt tørring bliver klaserne afstillet og skånsomt presset. Gæringen går kun langsomt i gang pga. den lave temperatur, (det kan i visse tilfælde være nødvendigt at opvarme kældrene), og foretages i store fade af slovensk træ i ca. 40 dage. Efter første klarering bliver vinen hældt på ståltanke og fortsætter gæringen indtil vinen har den rigtige balance mellem sukker og alkohol. Inden aftapningen bliver vinen modnet nogle måneder på ståltank.

Recioto fra Lenotti har Reciotos klassiske sødme og velouragtigt karakter. Det er en meget aromatisk og frugtrig dessertvin med god friskhed og finesse. Den vil gøre sig som aperitif, som et glas til uventede gæster eller i slutningen af måltidet f.eks. til kage. Prøv den også til en god Gorgonzola.

