

DRINKS.

Cantine Lenotti Colle dei Tigli Veneto IGT 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40915022
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Abfüller	Lenotti, Via S. Cristina 1, Bardolino (Vr), Italien
Marke	Cantine Lenotti
Typ	Weisswein
Degustationsnotiz	In der Nase intensive Fruchtaromen mit Anklängen von Pfirsich und Apfel sowie floralem Bouquet. Vollmundig und harmonisch am Gaumen.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	Trockener Weisswein mit komplexer Struktur und Fruchtaromen, 50 % Cortese, 50 % Garganega
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	verspielt
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Winzerei Cantine Lenotti besteht offiziell seit dem Jahr 1906, doch war der Name Lenotti bereits vorher für seine Produktion von Bardolino Classico-Weinen bekannt. Zu der Zeit verkaufte die Winzerei Wein ausschliesslich in Fässern oder Ballonflaschen. Bis zum Jahr 1968 steigerte die Familie ihre Produktion hochwertiger Weine aus regionalen Reben und belieferte mehrere Abfüller in der Nachbarschaft. Doch begann die Winzerei dann ihren Wein selbst abzufüllen. In den folgenden Jahrzehnten weitete Familie Lenotti die Produktion mehrerer Weinsorten aus, sodass ihre Weine mittlerweile in die ganze Welt exportiert werden. Das Weingut wird nun in der fünften Generation von Giancarlo und Marina Lenotti geführt. Die Reben des Colle dei Tigli Veneto IGT 2022 wuchsen in der Veneto-Region im Osten des Gardasees 300 m hoch auf einem alten Berg (italienisch: collo) mit steinigem Boden heran, der mit Limonenbäumen (italienisch: tigli) bewachsen ist. Die Cortese- und Garganega-Trauben werden sorgfältig gequetscht und kurz auf Schalen mazeriert. Der wertvolle Most wird bei kontrollierten Temperaturen von 15 - 16 ° Grad fermentiert und in isolierten Inox-Fässern vor der Kaltabfüllung gelagert.