DRINKS.

Cantine Lenotti Le Crosare Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC 2021 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40915321
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Verona
Abfüller	Lenotti, Via S. Cristina 1, Bardolino (Vr), Italien
Marke	Cantine Lenotti
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase körperreich und ein intensives, fruchtiges Bouquet mit Aromen von dunklen Beeren, einem Hauch von Kaffee- und Schokolade sowie Nelken und Vanille. Am Gaumen sehr kraftvoll, geschmeidig und elegant.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	70% Corvina, 25% Rondinella und 5% Molinara
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Die Weinkellerei Cantine Lenotti wurde im Jahre 1906 in Bardolino, am Ufer des östlichen Gardasees, offiziell gegründet. Das Familienunternehmen wird heute in der 2. und 3. Generation der geführt. Bereits im Jahr 1906 erschien im Zusammenhang mit der Herstellung des "Bardolino Classico" der Name LENOTTI auf einer Weinkarte aus der damaligen Zeit. Die Cantine Lenotti verkaufte zu dieser Zeit nur offene Weine in Fässern und Korbflaschen. Bis 1968 war das Unternehmen auf die Erzeugung von Qualitätsweinen spezialisiert, es wurden heimische Traubensorten zu Wein verarbeiteten und der Wein anschliessend an die zahlreichen lokalen Abfüller geliefert. Im Jahre 1968 begann das Familienunternehmen dann mit der eigenen Abfüllung und dem Direktvertrieb ihrer Weine. Seit über 40 Jahren wird die Gesamtproduktion ausschliesslich in Flaschen verkauft. Im Jahr 2004 und 2005 wurde der Weinkeller komplett neugestaltet und mit moderner Technik ausgestattet. Der Le Crosare stammt aus einem klassischen Anbaugebiet in der Valpolicellazone nördlich von Verona, in den Hügeln der Gemeinden von Negrar, Valgatara und Fumane. Die verwendeten Rebsorten für diesen Wein sind streng selektiert und bestehen aus Corvina, Rondinella und Molinara. Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spalier- und Dachlaubenerziehung. Der Boden in diesem Terroir ist ein Kalk- und Tonboden von glazialem und alluvialem Ursprungs. Nachdem die Trauben selektiert wurden erfolgt im Oktober eine 8-10 Tage dauernde temperaturkontrollierte erste Vergärung bei 24° C bis 25°C. Anschliessend ruht der Wein im Tank für 3 Monate in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern. Im Februar/März wird der Wein nach der „Ripasso“-Methode ein zweites Mal vergoren. Dieses Mal wird der Trester des Amarone zugegeben. Es folgt ein einjähriger Ausbau in Eichenholzfässern.