

DRINKS.

Cantine Lenotti Massimo Veneto IGT 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40915420
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 dunkles Granatrot. In der Nase ein intensives Bouquet mit Aromen von reifen Waldbeeren, edlen Gewürze und Vanille. Am Gaumen komplex, kraftvoll und elegant.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	50% Corvina, 20% Sangiovese und 30% alte historische Rebsorten, wie Pelara, Rebo, Dindarella und Oseleta
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, 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 verarbeitet 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 Massimo Veneto wird aus Trauben des Weinbergs "La Pra" gekeltert: Corvina, Sangiovese und kleine Anteile alter historischer Rebsorten, wie Pelara, Rebo, Dindarella und Oseleta. Der Weinberg "La Pra" hat kalkhaltigen Tonboden als Untergrund, welcher von glazialen und alluvialen Ursprungs ist. Die Trauben werden angetrocknet um dem Wein mehr Kraft zu verleihen und seine Aromen zu konzentrieren. Im Anschluss an die Trocknung erfolgt eine sanfte Pressung und eine langsame Vergärung von 6 bis 7 Tage unter ständiger Temperaturkontrolle bei 24-26°C. Danach reift der Wein in Eichenholzfässern und in französischem Barrique. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 18 bis 19° C. Die Lagerung sollte in einem trockenen und gut gelüfteten Raum stattfinden, das Lagerungspotenzial liegt bei 7 Jahren.