

DRINKS.

Cantine Lenotti Rosso Passo Collezione in Botte Veneto IGT 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7000920
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Verona
Abfüller	Lenotti, Via Santa Cristina 1, 37011 Bardolino, Vêrone, Italie
Marke	Cantine Lenotti
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	fruchtiges Bouquet mit roten Kirschen, Erdbeeren und dunklen Waldbeeren, samtig- weich am Gaumen, mit Anflügen von Vanille und Tabak.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Merlot und Sangiovese
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Die Weinkellerei Lenotti wurde im Jahre 1906 in Bardolino, am Ufer des östlichen Gardasees, offiziell gegründet. Das Familienunternehmen wird heute in der zweiten und dritten Generation geführt. Bereits im Gründungsjahr erschien im Zusammenhang mit der Herstellung des «Bardolino Classico» der Name LENOTTI auf einer Weinkarte. Die Cantine Lenotti verkaufte zu der damaligen Zeit nur offene Weine in Fässern und Korbflaschen. 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.

Der Rosso Passo Collezione in Botte wird aus den Rebsorten Merlot und Sangiovese gekeltert. Die im Spaliersystem angebauten Rebpflanzen wurzeln in den lehmhaltigen Böden moränischen Ursprungs, die für die Hügel rund um das Seeufer typisch sind. Nach der Ernte werden die Trauben leicht gepresst und für sechs bis acht Tage unter ständiger Temperaturkontrolle fermentieren gelassen. Der Ausbau erfolgt in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern, woraufhin der Wein für kurze Zeit in Eichenholzfässern reift. Der kräftig rubinrote Rosso Passo aus der IGT-Region Veneto kann bis zu fünf Jahre lang in einem trockenen, dunklen und gut gelüfteten Raum aufbewahrt werden. Es wird empfohlen, den Wein zu Braten, Schmorfleisch, gegrilltem Fleisch, Wildgerichten oder reifem Käse zu verkosten.