

DRINKS.

Cantine Lenotti Colle dei Tigli Veneto IGT 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40915022
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Lenotti, Via S. Cristina 1, Bardolino (Vr), Italien
Marque	Cantine Lenotti
Type	Vin blanc
Dégustation	Nez: arômes intenses de fruits avec des notes de pêche et de pomme, ainsi qu'un bouquet floral. Bouche: corsée et harmonieuse.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Vin blanc sec à la structure complexe et aux arômes fruités, 50% Cortese, 50% Garganega
Etiquette	ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température	



Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, viandes blanches

Description

La cave Cantine Lenotti existe officiellement depuis 1906, mais le nom Lenotti était déjà connu pour sa production de vins Bardolino Classico. À l'époque, la cave vendait exclusivement du vin en fûts ou en bouteilles-ballons. Jusqu'en 1968, la famille augmente sa production de vins de haute qualité issus de vignes régionales et fournit plusieurs embouteilleurs du voisinage. Cependant, la cave a ensuite commencé à mettre son propre vin en bouteille. Au cours des décennies suivantes, la famille Lenotti a développé la production de plusieurs types de vins, de sorte que ses vins sont désormais exportés dans le monde entier. La cave est aujourd'hui dirigée par la cinquième génération avec Giancarlo et Marina Lenotti. Les vignes du Colle dei Tigli Veneto IGT 2022 ont poussé dans la région de la Vénétie, à l'est du lac de Garde, à 300 mètres en haut d'une ancienne montagne (en italien: collo), au sol pierreux recouvert de tilleuls (en italien: tigli). Les raisins Cortese et Garganega sont soigneusement foulés et macèrent brièvement sur les peaux. Le précieux moût est fermenté à des températures contrôlées de 15-16 degrés, puis stocké dans des fûts en inox isolés, avant d'être mis en bouteille à froid.