

DRINKS.

Cantine Lenotti Le Crosare Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40915319
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vérone
Embouteilleur	Lenotti, Via S. Cristina 1, Bardolino (Vr), Italien
Marque	Cantine Lenotti
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Dans le verre, un rouge rubis intense avec des reflets grenats. Au nez, il est corsé et présente un bouquet intense et fruité avec des arômes de baies noires, un soupçon de café et de chocolat ainsi que des clous de girofle et de la vanille. En bouche, il est très puissant, souple et élégant.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 70% de Corvina, 25% de Rondinella et 5% de Molinara
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	fromages, veau et bœuf, viandes rouges, gibier

Description

La cave Cantine Lenotti a été officiellement fondée en 1906 à Bardolino, sur les rives du lac de Garde oriental. Aujourd'hui, l'entreprise familiale est dirigée par les 2e et 3e générations de la famille. Dès 1906, le nom de LENOTTI apparaît sur une carte des vins en relation avec la production de "Bardolino Classico". À l'époque, la Cantine Lenotti ne vendait que des vins ouverts, en barriques et en dames-jeannes. Jusqu'en 1968, l'entreprise s'est spécialisée dans la production de vins de qualité, transformant les cépages locaux en vin et fournissant ensuite le vin aux nombreux embouteilleurs locaux. Puis, en 1968, l'entreprise familiale a commencé sa propre mise en bouteille et la distribution directe de ses vins. Depuis plus de 40 ans, la totalité de la production est vendue exclusivement en bouteilles. En 2004 et 2005, la cave à vin a été entièrement réaménagée et équipée de technologies modernes. Le Crosare provient d'une zone de culture classique de la Valpolicella au nord de Vérone, dans les collines des communes de Negrar, Valgatara et Fumane. Les cépages utilisés pour ce vin sont strictement sélectionnés et se composent de Corvina, Rondinella et Molinara. Les vignes sont cultivées selon la méthode traditionnelle en espalier. Le sol de ce terroir est un sol calcaire et argileux d'origine glaciaire et alluviale. Après la sélection des raisins, la première fermentation a lieu en octobre à une température de 24° C à 25°C pendant 8-10 jours. Le vin repose ensuite pendant 3 mois dans des cuves en acier inoxydable thermo-climatisées. En février/mars, le vin est fermenté une seconde fois selon la méthode "Ripasso". Cette fois, le marc de l'Amarone est ajouté. Cette étape est suivie d'une année de vieillissement en fûts de chêne.