DRINKS.

Cantine Lenotti Massimo Veneto IGT 2020 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40915420
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	Robe: rouge grenat foncé. Nez: bouquet intense avec des arômes de baies forestières mûres, d'épices nobles et de vanille. Bouche: complexe, puissante et élégante.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 50% de Corvina, 20% de Sangiovese et 30% de vieux cépages historiques tels que Pelara, Rebo, Dindarella et Oseleta
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	grillades, fromages, veau et bœuf, agneau, 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 Massimo Veneto est produit à partir des cépages du vignoble "La Pra": Corvina, Sangiovese et de petites proportions d'anciennes variétés historiques telles que Pelara, Rebo, Dindarella et Oseleta. Le vignoble "La Pra" a un sol argilo-calcaire d'origine glaciaire et alluviale. Les raisins sont séchés pour donner plus de force au vin et concentrer ses arômes. Après le séchage, un pressage doux et une fermentation lente de 6 à 7 jours sous contrôle constant de la température à 24-26°C ont lieu. Le vin mûrit ensuite en fûts de chêne et en barriques françaises. La température idéale de consommation est de 18 à 19° C. Le stockage doit se faire dans une pièce sèche et bien ventilée. Le potentiel de stockage est de 7 ans.