

DRINKS.

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



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7000920
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vérone
Embouteilleur	Lenotti, Via Santa Cristina 1, 37011 Bardolino, Vérone, Italie
Marque	Cantine Lenotti
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	bouquet fruité de cerises rouges, de fraises et de baies des bois foncées, bouche veloutée et douce, avec des touches de vanille et de tabac.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de Merlot et Sangiovese
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température	



de consommation	18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	grillades, fromages, veau et bœuf, viandes rouges, gibier

Description

La cave Lenotti a été officiellement fondée en 1906 à Bardolino, sur les rives orientales du lac de Garde. L'entreprise familiale est aujourd'hui dirigée par la deuxième et la troisième génération. Dès l'année de sa fondation, le nom de LENOTTI est apparu sur une carte des vins en rapport avec la production du "Bardolino Classico". À l'époque, la Cantine Lenotti ne vendait que des vins en vrac, en fûts et en bouteilles en osier. En 1968, l'entreprise familiale a commencé à embouteiller elle-même ses vins et à les vendre directement. Depuis plus de 40 ans, la totalité de la production est vendue exclusivement en bouteilles.

Le Rosso Passo Collezione in Botte est vinifié à partir des cépages Merlot et Sangiovese. Les plants de vigne cultivés en espalier s'enracinent dans les sols argileux d'origine morainique qui sont typiques des collines entourant les rives du lac. Après la récolte, les raisins sont légèrement pressés et laissés à fermenter pendant six à huit jours sous contrôle permanent de la température. L'élevage a lieu dans des cuves en acier inoxydable thermoclimatisées, puis le vin vieillit pendant une courte période dans des fûts de chêne. Le Rosso Passo de la région IGT de Vénétie, d'un rouge rubis intense, peut être conservé jusqu'à cinq ans dans un endroit sec, sombre et bien aéré. Il est recommandé de le déguster avec des rôtis, de la viande braisée, des viandes grillées, du gibier ou des fromages affinés.