

## *Le Olle - Bardolino Superiore Classico DOCG* *Cantine Lenotti*

Das 1906 gegründete Weinbauunternehmen Lenotti liegt in Bardolino am Ufer des Gardasees, im Herzen des Hügellandes, das von Regen und Olivenbäumen umgeben ist. Dank dem milden Klima und Einfluss des Sees ist der Weinbau besonders geeignet.

Modernste Weinherstellung, Lagerungs- und Flaschenabfüllanlagen garantieren für gleichbleibende, hochwertige Qualitäten.

Der Name „Le Olle“ kommt von antiken Weinkrügen (auch Olle genannt) aus dem Mittelalter, die in dem Weinberg gefunden wurden. Sie bezeugen, dass in den Weinbergen schon im Mittelalter Wein angebaut wurde. Heute sind diese Ausgrabungen im Museum von Venedig ausgestellt.

Anbaugebiet:	Venetien/Italien
Rebsorten:	65 % Corvina, 25 % Rondinella 10 % Cabernet Sauvignon
Alkohol:	14 % Vol.
Lagerdauer:	4 - 5 Jahre
Restzucker:	8,5 g/l
Säure:	5,0 ‰
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
Weinbereitung:	Ein Teil der Trauben aus dem Weinberg „La Pra“ (70 %) wird nach der Ernte leicht gepresst, der andere Teil (30%) wird für 40 – 50 Tage getrocknet und anschließend leicht gepresst. Rotweinbereitung für 8 – 9 Tage unter kontrollierter Temperatur (24 °C), mit täglicher Delestage. Ein Teil des Weins wird anschließend in Holzfässern verfeinert. ein Teil in Thermo-klimatisierten Inoxbehältern. Es erfolgt eine sterile Kaltabfüllung.

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 8 000 305 005 092



Art.-Nr. 31170

**Charakteristik:** trockener, körperreicher und intensiver Rotwein, der aus den besten Trauben stammt, kräftiges Rubinrot, wenig, delikat, geschmeidig und würzig mit Anklängen von reifen Früchten, harmonisch und körperreich

**Passend zu:** Braten, gegrilltem Fleisch und reifen Käsesorten