

Bardolino Classico DOC *Corte Olivi – Cantine Lenotti*

Das 1906 gegründete Weinbauunternehmen Lenotti liegt in Bardolino am Ufer des Gardasees, im Herzen des Hügellands von Bardolino, und ist von Reben und Olivenbäumen umgeben. Dank dem wohltuenden milden Einfluß des Sees erfreut sich dieses Gebiet eines bevorzugten Klimas, was es besonders für den Weinanbau geeignet macht.

Die harmonisch in die Binnenseelandschaft eingefügte Kellerei verfügt über modernste Weinherstellungs-, Lagerungs- und Flaschenabfüllanlagen.

Mit besonderer Sorgfalt widmen sie sich der Qualität und der Auswahl der ausschließlich aus den klassischen Gebieten (65 Hektar mit traditionellen und hochqualitativen Reben) stammenden Trauben und der Weinbereitung.

Die eigenen Weinberge: „Le Giare“, „Palai“, und „Santa Cristina“ liegen in dem Gebiet Bardolino und „La Prà“ (überwiegende Anteil, 40 Hektar) in Cavaion. Der Name Corte Olivi stammt aus der Gründerzeit, als man auf dem Hof („Corte“) überwiegend Oliven („Olivi“) anpflanzte.

Anbaugebiet:	Venetien/Italien
Rebsorten:	50 % Corvina Veronese, 40 % Rondinella 10 % Molinara
Boden:	aus Moränen gebildeter Steinboden
Alkohol:	12 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 3 Jahre
Restzucker:	8,0 g/l
Säure:	5,0 ‰
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
Anbausystem:	traditionelle Dachlauben- und Spaliermethode
Weinbereitung:	leichtes Keltern, Rotweingärung 5 – 6 Tage bei kontrollierter Temperatur (18 – 20 °C), Lagerung in thermoklimatisierten Inoxbehältern, sterile Kaltabfüllung
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfit
EAN-Code Flasche:	8 000 305 711 009



Art.-Nr. 31204

Charakteristik: helles Rubinrot, weniger, leichter und lieblicher Duft, im Geschmack trocken, voll, harmonisch und geschmeidig, eignet sich zu allen Anlässen

Passend zu: Vorspeisen, hellem und dunklem Fleisch, Geflügel, Pizza, Pasta-Gerichten