

## *Bardolino Chiaretto Classico DOC* *Corte Olivi*

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.

<b>Anbaugebiet:</b>	Bardolino - Venetien klassisches Hügelland am Ostufer des Gardasees. Gemeinden: Bardolino, Lazise, Cavaion und Garda
<b>Boden:</b>	aus Moränen gebildeter Steinboden
<b>Rebsorten:</b>	40 % Corvina Veronese, 40 % Rondinella 20 % Molinara
<b>Alkohol:</b>	12 % Vol.
<b>Lagerdauer:</b>	1 - 2 Jahre, möglichst jung
<b>Restzucker:</b>	1,4 g/l
<b>Säure:</b>	5,7 ‰
<b>Serviertemperatur:</b>	8 – 10 °C
<b>Anbausystem:</b>	traditionelle Dachlauben- und Spaliermethode
<b>Weinbereitung:</b>	leichtes Keltern, kurze Mazeration mit den Festteilen (16 – 24 Stunden), Roségärung bei kontrollierter Temperatur (15- 16 °C), Lagerung in thermoklimatisierten Inoxbehältern
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	enthält Sulfite

**EAN-Code Flasche:** 8 000 305 721 008

**Charakteristik:** Im Bouquet zeichnet er sich durch intensive Noten von Beeren und Kirschen aus. Am Gaumen elegant und ausgewogen mit schöner Frische und lebhafter Säure

**Passend zu:** eignet sich zu allen Gängen, besonders zu Vorspeisen, leichten Gerichten, gegrilltem Fisch und Pizza

### **Auszeichnungen:**

**Jahrgang 2017:** Concorso Enologico, Bardolino - Goldmedaille  
**Jahrgang 2016:** Concorso Enologico, Bardolino - Goldmedaille



Art. 32048