

Soave Classico DOC *Corte Olivi – Cantina 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
Boden:	Böden vulkanischen und alluvialen Ursprungs
Rebsorten:	100 % Garganega
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 – 2 Jahre
Restzucker:	8,5 g/l
Säure:	5,2 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 000 305 731 007
Weinbereitung:	Weissweinbereitung, kurze Mazeration mit den Festteilen, sofortige Mosttrennung, Reingärung, bei kontrollierter Temperatur (15- 16 °C), Lagerung in thermoklimatisierten Inoxbehältern, sterile Kaltabfüllung



Art. 33098

Charakteristik: leicht strohgelbe Farbe mit hellgrünlichen Reflexen, im Duft ausgeprägt fruchtig, leicht und fein, im Geschmack frisch, trocken, ausgewogen mit leichten Mandeltönen

Passend zu: typischer Wein zu Fischgerichten, eignet sich aber auch gut zu Vorspeisen und leichten Gerichten