Chardonnay Trevenezie I.G.T.
Corte Olivi – Cantine Lenotti

Das 1906 gegründete Weinbauunternehmen Lenotti liegt in Bardolino am Ufer des Gardasees, im Herzen des Hügelgebiets 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 grazialen und alluvialen Ursprungs**
Rebsorten:	**100 % Chardonnay**
Alkohol:	**12,5 % Vol.**
Lagerdauer:	**1 - 2 Jahre**
Restzucker:	**8,9 g/1**
Säure:	**5,1 ‰**
Serviertemperatur:	**12 – 14 °C**
Allergenhinweis:	**enthält Sulfite**
EAN-Code Flasche:	**8 000 305 701 024**

Art.-Nr. 33099

Charakteristik:	**sehr helle strohgelbe Farbe, anhaltend leichter und feiner Duft, im Geschmack trocken, frisch und harmonisch**
Passend zu:	**passt ausgezeichnet zu Vorspeisen, gegrilltem Fisch und leichten Gerichten**