

## *2017 Custoza 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.

Anbaugebiet:	Venetien Hügelland südlich des Gardasees
Boden:	aus Moränen entstandene Böden, die typische Gesteinsablagerungen aufweisen
Rebsorten:	30 % Trebbiano Toscano, 15 % Tocai Friulano, 25 % Garganega, 15 % Malvasia, 15 % Cortese
Alkohol:	12 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre, möglichst jung
Restzucker:	9 g/l
Säure:	5,4 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
Anbausystem:	traditionelle Spaliermethode
Weinbereitung:	Weißweinbereitung der einzelnen Traubensorten, kurze Mazeration mit den Festteilen, sofortige Mosttrennung, Reingärung bei kontrollierter Temperatur (15 – 16 °C), Vermischung bei der Weinbereitung der einzelnen Traubensorten, Lagerung in thermoklimatisierten Inoxbehältern, sterile Kaltabfüllung.

Allergenhinweis: enthält Sulfit

EAN-Code Flasche: **8 000 305 741 006**

**Charakteristik:** leicht strohgelbe Farbe; duftiges, weiniges, leicht aromatisches Bouquet. Im Geschmack trocken, frisch und delikates, sehr ausgewogen.

**Passend zu:** ideal zu allen Arten von Fisch oder Meeresfrüchten und eine hervorragende Ergänzung zu gegrilltem oder gebackenem weißem Fleisch.



Art. 33101