

Custoza 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 |
| 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 |
| Restzucker: | 7 g/l |
| Säure: | 5,6 ‰ |
| Serviertemperatur: | 12 – 14 °C |
| <u>Allergenhinweis:</u> | enthält Sulfite |
| EAN-Code Flasche: | 8 000 305 741 006 |



Art. 33101

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

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