

“Massimo”

Veneto IGT Rosso



Alkohol: 14,5% vol.

Anbaugebiet: Region Venetien. Hügeliges Gebiet des Veroneser Hinterlandes.

Weintrauben: Der Wein wird aus roten Trauben mit niedriger Produktion (ca. 7.500 kg pro Hektar) hergestellt, die von unserem Weinberg “La Pra” stammen: Corvina (50%), Sangiovese (20%) und 30% alter historischer Rebsorten, wie Pelara, Rebo, Dindarella und Oseleta. Anbau: Guyot – System.

Boden: Calcareous and argillaceous grounds of glacial and alluvial origin.

Weinbereitungssystem: Es handelt sich um einen Wein mit limitierter Produktion (ca. 24.000 Flaschen pro Jahrgang) aus einer hervorragenden Auslese unter der persönlichen Betreuung von unserem Enologen Giancarlo Massimo Lenotti. Nach der Auslese werden die Trauben angetrocknet um dem Wein mehr Kraft zu verleihen und seine Aromen zu konzentrieren. Im Anschluss an die Trocknung erfolgt eine sanfte Pressung und eine langsame Vergärung von 6-7 Tage unter ständiger Temperaturkontrolle (24-26°C.). Danach reift der Wein in Eichenholzfaessern und in französischem Barrique.

Beschreibung: Trockener Wein, körperreich, intensiv und voll.

Farbe: Dunkles granatrot, intensiv leuchtend.

Duft: Ausdrucksstark, elegant und intensiv. Das intensive Bouquet verströmt Aromen dunkler reifer Waldbeeren, edler Gewürze und Vanille.

Geschmack: Komplex, kraftvoll und elegant.

Trinktemperatur: Bei Raumtemperatur servieren (18-19°C.).

Lagerung: Der Wein kann ca. 6-7 Jahre nach der Weinlese in einem trockenem, dunklen und gut gelüfteten Raum aufbewahrt werden.

Serviervorschlag: Ein hervorragender Wein zu Braten, rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO2	Freies SO2	Netto Trockenextrakt
10.0 g/l	5.40 g/l	0.45 g/l	96 g/l	28 g/l	29.3 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM