



LENOTTI
dal 1906

FAKTA

Rosé vin
Drue(r): 20% Molinara, 40% Corvina, 40% Rondinella
Lagring: Ståltanke
Alkohol: 12.0%
Skruelåg: Ja
Varenummer: 06012832535



2025 CHIARETTO BARDOLINO

Cantine Lenotti

Distriktet

Bardolino DOC ligger på den østlige side af Gardasøen og har fået sit navn fra den smukke by Bardolino, som ligger ved søens bred. Bardolino er nabo til Valpolicella-distriktet, som det ofte bliver sammenlignet med - og i øvrigt deler hoveddruerne med: Corvina og Rondinella (fra 35-65% af blandingen) samt Molinara (max. 20% ifølge loven). Områdets beliggenhed, ved foden af bjergene mod nord og tæt på Gardasøen, betyder kølige forhold, som sikrer druerne en lang modning. Det giver ofte friske, sprøde, aromatiske og frugtrige vine, som af og til minder en smule om Beaujolais-vine.

Storebroderen til Bardolino DOC hedder Bardolino Classico og kommer fra den oprindelige del af distriktet, som fandtes inden man i 1970- og 80'erne udvidede området betragteligt mod syd, hvor jorden er rigere og giver mulighed for større udbytte. Samtidig med, at man tillod flere druesorter i Bardolino DOC og Classico, indførte man i 2001 en Bardolino Superiore DOCG, med skrapere produktionsregler. Distriktet var et af de første i Italien til at producere "unge" vine i Novello-typen og producerer også liflige rosévine, de såkaldte "Chiaretto", som laves på de samme druesorter som de røde.

Producenten

Cantine Lenotti er synonymt med familien Lenotti og består i frontlinjen af Claudio Lenotti (4. generation), som er firmaets chef og salgsansvarlige. Faderen, Giancarlo, er (stadig) firmaets ønolog og kældermester og moderen, Marina, tager sig af salget i Italien. Familien har i den grad forstået at forene områdets mest stolte traditioner med moderne tankegang i såvel produktion som marketing, og er således et af de bedste eksempler på, hvorfor vinene fra Veneto er blevet så populære mange steder i verden og ikke mindst i Danmark.

Hos Cantine Lenotti råder man over de mest moderne tekniske faciliteter, hvorpå man producerer stort set alle de kendte vine fra området. Porteføljen af vine rummer samtidig lidt for enhver pengepung - fra dagligdags-prisniveauet og op til prestige-amaronen, "Di Carlo" (opkaldt efter faderen selv), Det er dog vine, der stadig i dag primært henvender sig til den såkaldte "almindelige vinforbruger", som værdsætter et rigtigt godt forhold mellem pris og kvalitet og samtidig sætter stor pris på vine, der er relativt ukomplicerede, men som med deres charme og brede tilgang til gastronomien udgør et fint match hertil.

Produktet

Druerne (40% Corvina, 40% Rondinella og Molinara) til denne rosévin kommer fra flere parceller omkring landsbyerne Bardolino, Lazise, Cavaion og Garda, øst for Gardasøen. Dyrkningsmetoden er klassisk med pergola- og espaliersystem, på vinmarker med områdets typiske småstens-, kalk- og lerholdige undergrund bestående af aflejringer fra istiden og fra havet. Straks efter høsten bliver druerne let knust og gennemgår en macerering med deres skind i 16-24 timer afhængig af druesorten. Når mosten har fået sin flotte roséfarve, bliver druerne presset, og mosten gæres køligt på ståltanke. Aftapningen foregår i vinen ungdom for at sikre en vin med friskheden og de fine aromaer i behold.

Det er en meget spændende og kompleks rosé, man her har med at gøre. Chiaretto slutter meget rent og sprødt. Vinen vil egne sig perfekt som et lille glas i tidet, til forretter med salat, fisk og skaldyr eller til lette retter med kylling, kalkun eller kalv. Prøv den også med stegt fisk eller pizza. Server den ved ca. 8-10 grader.



VINOBLE