LENOTTI
dal 1906

2020 MASSIMO

Veneto Rosso IGT, Cantine Lenotti

FAKTA
Rødvin
Drue(r): Oseleta, Pelara, Rebo (Marzemino/Merlot), 20% Sangiovese, 50% Corvina
Alkohol: 14.5%
Syreindhold: 5,42 g/L
Restsukker: 9,10 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06012612035

Distriktet
Venetos tradition for at anvende forskellige lokale druer i vinene blev allerede beskrevet i det 1. årh. f. Kr. af romerne, som i øvrigt menes at have indført appassimento teknikken i området med en delvis tørring af druerne inden gæring. Det er ofte netop de såkaldte Ripasso, Amarone eller Recioto vine, man tænker på, når man taler om vinene i Veneto, men området er først og fremmest leverandør af populære, umiddelbare og frugtrige vine som de hvide Soave eller Bianco di Custoza og de røde Bardolino og Valpolicella-vine.

Området ligger syd for Alto Adige-Trentino i Norditalien og strækker sig fra Gardasøen mod vest til byen Venedig mod øst. Det giver store forskelle i dyrkningsforhold, både klima- og jordbundsmæssigt og betyder derfor store stilvariationer. Også mere "beskedne" DOC eller IGT Veneto-vine kan være spændende - alt efter producenten! Der eksperimenteres både med områdets oprindelige druer og med mere "moderne" krydsninger, og man kan derfor blive overrasket med ganske spændende vine, både hvide-, rosé- og rødvine samt mousserende.

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
Massimo er hovedsageligt produceret på Corvina (50%) og Sangiovese (20%) samt på nogle af Venetos ældste druer Dindarella, Pelara, Rebo og Oseleta. I kælderen er druerne blevet behandlet med stor omhu med en kort tørring i små kasser i 40-50 dage efter Amarone-princippet, en kølig gæring og til sidst en separat modning. Den ene halvdel af vinen blev lagret på gamle, store træfade og den anden halvdel på udvalgte franske barriques i godt et år.

Vinen er en værdig repræsentant for sit område og viser lige nøjagtigt det, som Claudio ønskede, nemlig at både vingården Lenotti og distriktet Veneto har et kæmpe potentiale. Den har Venetos klassiske kirsebærnæse, en flot aroma af vanille fra fadlagringen samt et touch af tørrede frugter. Den har i det hele taget en intensitet i næsen, der minder om en Amarone. Smagen er ligeledes meget intens, og vinen byder både på en Amarones kraft og dybde, samt en Bardolinos friskhed og frugt. I den lange eftersmag er vinen sprød og intens.

VINOBLE