LENOTTI
dal 1906

2023 ROSSO PASSO

IGT Veneto Rosso, Cantine Lenotti

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 50% Merlot, 50% Sangiovese
Alkohol: 12.5%
Syreindhold: 5,19 g/L
Restsukker: 9,47 g/L
Skruelåg: Ja
Varenummer: 06002812335

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
Rosso Passo er lavet på en for området utraditionel blanding af 50% Merlot og 50% Sangiovese. Druerne dyrkes på Gardasøens østlige skråninger, hvor en jordbund af ler og moræneaflejringer giver perfekte forhold til vinproduktion. Begge druer dyrkes efter "Espalier" og "Guyot" systemerne, som giver god modning og udluftning mellem rækkerne, med sunde druer til følge. Straks efter høsten bliver druerne skånsomt mast og sat til separat gæring i temperaturregulerede ståltanke. Efter presningen og en naturlig bundfældning lagrer vinene i nogle måneder på samme type tanke, før de sammenstikkes. Aftapningen foregår ved lave temperaturer. Alt sammen for at bevare vinens frugtrige og aromatiske karakter.

Blandingen af Merlot og Sangiovese giver her en usædvanligt spændende, frugtrig, let og umiddelbar vin. Den har en lys, blank, rubinrød farve og en åben, ren, aromatisk frugtkarakter, med nuancer af kirsebær, ribs, urteblade og en smule hvidt peber. Smagen er ligeledes frisk i stilen, men vinen viser samtidig en ganske god koncentration og kompleksitet efter lidt iltning. Den har en god balance mellem de liflige og aromatiske frugttoner og den afrundede struktur. Det er karakteren af røde frugter, som dominerer til sidst, og vinen er derfor perfekt til grønsagsretter (gerne gratinerede), fjerkræ, svine- eller kalvekød - men også til fx grillet fisk!

VINOBLE