LENOTTI
dal 1906

2025 SOAVE CLASSICO CAPOCOLLE

Cantine Lenotti

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Garganega
Alkohol: 12.5%
Syreindhold: 5,28 g/L
Restsukker: 7,59 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06012422535

Distriktet
Soave-distiktet ligger omkring den historiske by Soave, ca. 20 km. øst for Verona, og er uden tvivl Veronas mest berømte område for hvidvine. De engang ligegyldige vine, man kunne købe i store flasker på alverdens supermarkeder, er i dag helt udryddet. I dag er Soave absolut værd at interessere sig for. En kraftig reduktion af høstudbyttet, bedre druekloner, nyere vinificeringsteknikker og i det hele taget ønsket om at producere kvalitetsvine, har gjort underværker!

Soave DOC laves på min. 70% Garganega, som må suppleres med Pinot Bianco, Chardonnay og Trebbiano di Soave. Til en Soave Superiore (DOCG) kræves en min. alkoholprocent på 11,5 og en lagring i nogle måneder. Begrebet Classico bruges til de vine, som kommer fra det oprindelige distrikt på skråningerne omkring Soave og Monteforte d'Alpone. Disse vine udgør ca. en femtedel af produktionen. Typiske Soave-vine er tørre, sprøde og med god struktur og mineralitet. Området producerer også mousserende Soave samt søde Recioto di Soave (DOCG).

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
Soave Classico "Capocolle" er husets "Prestige" Soave og er lavet på ren Garganega høstet på vinmarker i Soave og Monteforte. Området nyder godt af et meget tempereret klima og en perfekt jordbund med aflejringer og vulkansk jord. Vinstokkene er plantede efter områdets klassiske indretning nemlig "pergola" og "espalier" ranker, hvor druerne nærmest hænger under et loft af blade ca. 2 m. over jorden. Inden presning gennemgår druerne en kort skindmaceration, dvs. at efter at druerne er blevet "mast", får skindet lov at være med i nogle timer. Det giver mere frugt- og farvekoncentrat til mosten. Gæringen foregår på ståltanke, og vinen aftappes efter nogle måneder på samme type tanke.

Lenottis Soave "Capocolle" har en lysegul farve med et flot grønligt skær. Duften er meget frugtrig og delikat med en meget intens druekarakter og med meget charmerende blomsternuancer. I smagen er den tør med en god fedme og med eksotiske karakterer af citrusfrugter og grønne mandler. Samtidig finder man søde næsten eksotiske nuancer. Helt klart en Soave med klasse! Den vil egne sig fint til skaldyr- eller fiskeretter især tilberedt med en ikke for kraftig sauce. Server den ved ca. 8-10 grader.

VINOBLE