

2021 - Le Olle Bardolino Superiore - Lenotti

Art.-Nr: 04068



Beschreibung:

Kräftiges Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Im Duft und am Gaumen reife Früchte und Würze. Trocken und körperreich, sehr geschmeidig und harmonisch. Gute Länge.

Hersteller:

Erfolgreicher Familienbetrieb, gegründet 1906. Heute bewirtschaften mehrere Generationen der Familie Lenotti 65 Hektar Weinberge mit viel Leidenschaft. Tradition und Innovation sind eng verbunden.

Anbau:

Weinberg "La Pra". Hier wurde bereits im Mittelalter Wein angebaut, was die Funde von antiken Weinkrügen, auch Olle genannt, belegen. Spalieranbau und Guyot-Weinstockschnitt. Ertragsreduzierung. Handlese. Selektion.

Rebsorte Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon	Region Venetien	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe DOCG	Restsüße 5,9	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Steinige Böden eiszeitlichen Ursprungs mit einem Gemisch aus Ton	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Konventionell	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht ●●●○○	Körper/Intensität ●●●●○	Mineralität ●●●○○	Säure ●●●○○	Tannin ●●●○○
------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------

Passt zu

