

Massimo, Veneto Rosso IGT

Cantine Lenotti

Producenten

Familien Lenottis vingård ligger i Bardolino lige ved Gardasøens bred midt i de smukke bakker omringet af vinmarker og oliventræer. Det er netop søen og bjergkæden Dolomitterne, der giver området sit milde mikro-klima, der er perfekt til vindyrkning, og som skaber vine med en vitalitet og en spændstighed, som ikke vil kunne produceres i et varmt klima.

Claudio Lenotti har overtaget driften af vingården efter sin fader, og generationsskiftet skinner tydeligt igennem. Kældrene er udstyrede med meget moderne vinificerings- og aftapningsfaciliteter og minder mest af alt om en vingård fra den nye verden, og også i vinmarken er det nytænkning og moderne metoder, der spiller en større og større rolle.

Ud over at producere fremragende dagligdagsvine har Claudio i årevis gået med en drøm om at lave en "Prestigevin". En vin, der viser både områdets og vingårdens potentiale, og sådan blev Massimo skabt, første gang i årgang 1997. Vinen er opkaldt efter vingårdens oenolog Giancarlo Massimo Lenotti, der personligt har fulgt vingårdens enkelte parceller og den druekvalitet, man år efter år har været i stand til at levere hos Lenotti. Ud fra disse erfaringer valgte man vinmarken "La Pra" i bakkerne omkring Verona som leverandør til Massimo. Her finder man en undergrund af ler, kalk og aflejringer.

Vinen

Massimo er hovedsageligt produceret på Corvina (50%) – en af områdets klassiske druer – samt på nogle af Venetos ældste druer Dindarella, Pelara, Rabo og Oselata (i alt 30%). Den mere toskansk orienterede Sangiovese drue udgør de sidste 20%. Høstudbyttet er begrænset til ca. 60 hl./ha., og Massimo-produktionen er således begrænset til ca. 12.500 fl. pr. årgang.

I kælderen er druerne blevet behandlet med stor omhu. Først gennemgår de en kort tørring i små kasser i 40-50 dage, efter Amarone-princippet. Derefter er de skånsomt mast og gæret ved lav temperatur i godt en uge (24-26 grader). Til sidst er vinen presset meget let med pneumatisk (luftmembran) presse. Den ene halvdel af vinen blev lagret på gamle, store træfade og den anden halvdel på nye franske barriques i godt 12 måneder.

På trods af Sangiovese i vinen er man ikke i tvivl om, hvor denne vin kommer fra. Den 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. Vinen er flot i sin ungdom men vil uden tvivl vinde ved lagring og vil efter Claudios eget udsagn toppe i en alder af 6-7 år – hvis man da kan vente så længe!

Vinen vil være en fortræffelig ledsager til kraftige retter med oksekød, til vildt eller til modne oste.