

Rosso Passo, Rosso del Veneto

Cantine Lenotti

Producenten

Lenottis vingård ligger i udkanten af byen Bardolino lige ved Gardasøens bred i umiddelbar nærhed af de smukke bakker omringet af vinmarker og oliventræer. Det er netop søen, som giver området sit ganske særprægede mikro-klima, som nærmest er perfekt til vindyrkning.

Kældrene er bygget i fuld harmoni med det smukke landskab, og er udstyrede med meget moderne vinificerings- og aftapningsfaciliteter. Men skabelsen af gode vine starter allerede på vinmarkerne, og derfor bruger Lenotti meget tid på dyrkningen og udvælgelsen af vinstokkene. Druerne er høstet separat i de forskellige produktionsområder, og hver parcel bliver vinificeret for sig. Det sidste er ikke bare et tilfældigt markedsføringsnummer men et helt klart valg for om udvikle hvert område, hver parcel eller druekarakter så meget som muligt.

Vinen

Rosso Passo er lavet på en for området utraditionel blanding af 50% Merlot og 50% Sangiovese, som dyrkes på Gardasøens østlige skråninger.

Begge druer dyrkes efter "espalier" og "Guyot" systemerne. Straks efter høsten bliver druerne skånsomt mast og sættes til gæring i rustfrie ståltanke med temperaturregulering (22-24°) i en periode på 6-8 dage. Derefter bliver vinen yderligere lagret i nogle måneder på samme tanke, og aftapningen foregår ved lav temperatur. Alt sammen for at bevare vinens frugtrige og aromatiske karakter.

Alt dette giver en usædvanligt spændende vin med masser af farve og fedme i glasset og en krydret, lidt mørk og kompleks duft. I smagen byder vinen på en meget charmerende harmoni mellem styrke, krydderier og en velouragtig blødhed.

Prøv den til fjerkræ, kalv og lam men også til grillet fisk!