

## Lenotti Valpolicella Ripasso Classico Superiore

### Вино Ленотти Вальполичелла Рипассо Классико Супериоре, красное полусухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето, Вальполичелла

**Производитель:** Lenotti

**Крепость:** 14,5% об.

**Сорт винограда:** Корвина, Рондинелла, Молинара

**Особенность:** аппассименто длится 4 месяца

**Выдержка:** 10-12 месяцев в дубе

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** соткан из нот вишни, ежевики, черники, подлеска, ванили, пряностей и минералов

**Вкус:** сбалансированный, округлый, с шелковистой текстурой, фруктовым ядром и мелкозернистыми танинами в стойком послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** станет хорошим сопровождением для традиционных итальянских закусок, пасты, тарталеток с сыром



## Lenotti Amarone della Valpolicella Classico

### Вино Ленотти Амароне делла Вальполичелла Классико, красное сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето, Вальполичелла

**Производитель:** Lenotti

**Крепость:** 15,5% об.

**Сорт винограда:** Корвина, Рондинелла, Молинара

**Особенность:** производится только в лучшие годы и в ограниченном количестве, ручной сбор

**Выдержка:** молодое вино выдерживается в больших дубовых бочках в течение 3-х лет, после чего бутилируется на автоматической линии холодного розлива, обеспечивающей стерильность. Бутылки с вином остаются по крайней мере один год в подвалах хранилища

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** наполнен нотками спелых красных фруктов, очень спелой ежевики, фиалки и оттенками пряностей

**Вкус:** широкий, богатый, концентрированный, глубокий, элегантный, обладающий крепкой структурой с изысканными танинами и невероятной гармонией, с длительным послевкусием, в котором остаются ноты шварцвальдской вишни, кофе мокко, трав и легкие мятные нюансы

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** сочетается с тушеным, жареным или приготовленным на гриле красным мясом, дичью, насыщенными блюдами, очень зрелыми сырами и всеми кисло-сладкими блюдами азиатской кухни



Напитки производит одноименная итальянская винодельческая компания в провинции Венето, основанная в начале прошлого столетия. Согласно энологической карте, датированной 1906 годом, название «Lenotti» уже было известно в XIX веке благодаря производству классических вин севера страны, когда винодельня продавала вина исключительно в бочках или керамических амфорах. В последующие годы, вплоть до конца шестидесятых прошлого столетия хозяйство «Lenotti» постоянно увеличивало производство высококачественных напитков, производя их из местных сортов винограда и снабжая продукцией многочисленные разливочные предприятия района. С 1968 года предприятие «Lenotti» занимается розливом и продажей вин напрямую с основной целью - обеспечивать клиентов высококачественной продукцией по конкурентоспособным ценам. На протяжении почти пятидесяти лет непрерывного роста производства, расширения ассортимента вин, объема продаж, особенно на экспортных рынках, вся продукция «Lenotti» реализуется исключительно в бутылках. С 1971 по 2004 год хозяйство и его производственные мощности

претерпели несколько укрупнений, самый важный из которых был проведен в 2004-2005 годах, когда были полностью отремонтированы и модернизированы установка для винификации, реконструкция подвала для выдержки и линия розлива. В настоящее время предприятием управляет семья Ленотти, в лице Джанкарло - энолога, руководителя производства, его супруги Марины - менеджера по продажам на внутреннем рынке и их сына Клаудио - менеджера по экспорту. Более 90% своей продукции компания «Lenotti» поставляет за рубеж и в последние годы наблюдается рост на экспортных рынках Германии, Дании, Бельгии, Голландии, Швейцарии, Англии, США, Бразилии и многих других. Винный погреб вмещает около 310 тысяч литров напитков, он вмещает несколько 140-литровых резервуаров из нержавеющей стали, а также 40 дубовых бочек по 250 литров и свыше полутора тысяч бочек по 300-500 литров.