

Jetzt 10% Rabatt!

September/ Oktober 2023

AZ. AGR. CORTE LENGUIN DI S. VANTINI

SAN FLORIANO, VENETIEN, ITALIEN

Das kleine und schmucke Weingut Corte Lenguin wurde vom Grossvater des heutigen Besitzers Silvio Vantini in den ersten Jahren des 19. Jahrhunderts gegründet. Es befindet sich südlich von San Floriano, in der Classico-Zone des Valpolicellas, mitten in den Rebbergen. Die 10 Hektaren Reben werden vor allem in den Hügeln der Cru-Lagen San Urbano, La Masua und Conca d'Oro angepflanzt. Die junge Familie Silvio und Beatrice Vantini haben sich der Qualitätsproduktion verpflichtet. Es

werden im Sommer viele kleine Grappen herausgeschnitten. Der Gehalt von Zucker und Aromen konzentriert sich in die verbleibenden Trauben. Die Ernte beträgt ca. 600g Trauben pro m2. Das Ergebnis sind aromareiche, gehaltvolle und körperreiche Weine. Für die Herstellung der beiden Spitzenweine Amarone und Recioto werden durch die Eintrocknung der Trauben umgerechnet lediglich 2,4 Deziliter Most auf den m2 geerntet. Im neu eingerichteten Keller werden die Weine technisch modern mit traditionellen Ritualen gekeltert. Sämtli-

che Trauben werden im eigenen Keller durch Silvio und seinen Vater Lorenzo gekeltert. Lorenzos Augen glänzen, wenn er von seinem neuen Experiment, einem Amarone, ausgebaut im Kirschenholzbarrique, schwärmt und zur Probe einlädt.



Der Erfolg zeichnet sich durch die Freude und den Stolz an der Arbeit durch die ganze Familie aus.



ROTWEINE:

Ripasso Valpolicella Classico Sup. DOC, 2020, 75cl

Ripasso Valpolicella Classico Sup. DOC, 2013, 150cl Magnum-Flasche im Karton

Amarone Classico DOC «LA COETA», 2017/2018/2019, 75cl

Amarone Classico DOC «LA MASUA», 2018, 75cl

Amarone Classico DOC «LA MASUA», 2019, 75cl