

2019 Notte a San Martino Benaco Bresciano IGT Magnum

Famiglia Olivini | Lombardei

Der Notte a San Martino wird zu 100% aus einer Selektion der besten Merlot-Trauben der Region Benaco Bresciano IGT gewonnen. Nach einer selektiven Handlese, verlängerter Mazeration und alkoholischer Gärung reift der Notte a San Martino für mindestens 24 Monate in Barriques und großen Holzfässern. In manchen Jahren werden die Trauben vor der Gärung leicht angetrocknet, um die Konzentration in den Beeren weiter zu steigern.. Der Notte a San Martino ist ein Wein mit tief rubinroter Farbe, ätherischen Noten reifer Früchte, Kaffee bis hin zu intensiven Schokoladennoten. Er zeigt eine üppige Struktur, ein stabiles Tanninrückgrat und gutes Lagerpotential.



Youtube: Weinkanal SardoVINO Notte San Martino

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Vanille, getrocknete Himbeeren, Heidelbeeren
Geschmack	gut eingebundene Säure, würziges Tannin, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife, Traubentrocknung
Trinkreife	2024-2033
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Wildbret, Schmorbraten, reife Käsesorten

Produzent

Das Weingut Olivini liegt in der Nähe von Desenzano und bewirtschaftet auf 29 Hektar Rebfläche einige der schönsten Hanglagen am südlichen Zipfel des Gardasees. Die Familie Olivini besitzt seit drei Generationen Weinberge, verkaufte ihre Weine früher allerdings offen an andere Weingüter. Im Jahre 1999 begannen die Geschwister Giorgio, Giordana und Giovanni jedoch zusammen mit dem Önologen Antonio Crescini die Weine selbst auszubauen und unter eigenem Namen zu vermarkten. Das Hauptaugenmerk der Olivini-Geschwister liegt auf der autochthone Traube Trebbiano di Lugana, die auf 70% der Rebfläche wächst. Aus ihr keltern sie feingliedrige, dezent-aromatische und wunderschön strukturierte Lugana.

Gründungsjahr	1970
Anzahl der Mitarbeiter	9
Rebfläche	29 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	300 000
Rebsortenspiegel	Trebbiano di Lugana (70%), Merlot, Gropello, Marzemino

Famiglia Olivini | Località Demesse Vecchie | IT 25015 Desenzano del Garda