

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVIA

Die Region Valtenesi ist besonders begünstigt für die Herstellung von hochwertigem Olivenöl. Die kleine Region hat sich auf Qualität spezialisiert. Das Weingut Leali hat ca. 1.200 Ölbäume der Sorten Casaliva, Lecciono, Pendoline und Moraiolo.

Ab November werden die Oliven mit der Hand geerntet und in kleinen Kassetten taggleich in der Olivenmühle von San Felice del Benaco verarbeitet. Es erfolgt keine Nachbehandlung, so daß die wertvollen Nährstoffe und Charakteristika der Frucht erhalten bleiben. Das Öl wird direkt gefildert und erhält somit seine frische und seinen pikanten Fruchtgeschmack.

Das wunderbare, milde, grügelbe nach zart süßen Mandeln und grünen Nüssen schmeckende Olivenöl verfeinert nicht nur die Speisen, es ist auch durch seinen geringen Säuregehalt und den Vitamin-E-Anteil gesundheitsfördernd. Olivenöl besitzt viele hochwertige und lebensnotwendige Mineralstoffe sowie Spurenelemente. Es soll auch dadurch dem vorzeitigen Altern entgegenwirken.

Preis: EUR 12,00 pro Flasche 0,5 l
EUR 16,00 pro Flasche 0,75 l



Grappa di Gropello

Der Grappa wird aus frischen Weinstrester von den Gruppello-Trauben (85%) und einem Mix von Sangiovese, Marzemino hergestellt. Die Herstellung erfolgt von erfahrenen Destillateuren in der Region. Traditionelle handwerkliche Methoden in der Destillierung in kleinen Kupferkesseln machen aus diesem Produkt eine der edelsten Spirituosen.

Der Grappa reift 48 Monate und hat einen zarten Duft und einen milden angenehmen Geschmack.

Preis: EUR ca. 12,00 pro Flasche cl. 50



VALTENESI, GROPELLO + CASALIVA, DIE IDENTITÄT DER REGION

Die Rebsorte **Gropello** und die Olive **Casaliva** sind die Identität der Region Valtenesi. Der Gropello ist eine typische Rebe und ein besonderer authentischer Wein, der jetzt eine starke Wiederbelebung und Interesse an den alten Rebensorten erfährt.

Die Gropello Doc ist der typischste Wein der Gegend, ein rotes Delikat, würzig, samtig und mit fruchtigen Noten. In seiner traditionellen Art und in Verbindung der besonderen Herstellung ist er das Markenzeichen der kleinen Region. Ein weiterer typischer Wein ist der Chiaretto, der auch aus der Gropello - Traube entsteht.

Der Olivenanbau ist ebenfalls eine Tradition im Valtenesi. Die Sorte Casaliva, als alte und typische Sorte für die Region, hat auf den Moränenhügeln hervorragende Voraussetzungen für beste Qualität und Geschmack.

Antonio Leali, eine Winzerfamilie aus Leidenschaft mit Tradition. Der Betrieb wird ständig vom Enologen Giuseppe Piotti beraten und betreut. Die Weine werden ausschließlich im privaten Direktverkauf und über die Gastronomie vertrieben.



Award 2008

Guida Agli Extraverghini für Olio Extraverghine di Oliva Casaliva.

Member of Slow Food



I migliori oli della Lombardia

Das italienische Magazin Zafferano anno 10; giugno 2008; n. 29 zeichnet das Olivenöl von Antonio Leali zu einem der besten Öle der Lombardia aus.

Die besonderen Eigenschaften, Farbe, Geschmack, Aromen waren die Auszeichnungskriterien.



Weinliste

Azienda Agricola Monteacuto di Leali Antonio

Via Dosso, 4

I-25080 Puegnago del Garda

Tel. + Fax 0039-0365-651291
eMail antonio.leali@genie.it



www.vinoaleali.eu

GARDA CLASSICO CHIARETTO

Herrlich leichter und fruchtiger Rosato. Der ideale „Allzweck-Wein“ für jede Gelegenheit. Trocken, delikat und besonders typisch für den Gardasee.

Der Chiaretto wird direkt nach der Lese gekeltert. Er wird aus den Trauben Gropello Gentile und Sangiovese hergestellt. Die Schalen werden nach fünf bis sechs Stunden vom Most getrennt. Damit erhält der Wein seine kirschrote Farbe. Die Gärung erfolgt im Kältgärverfahren. Durch Kühlung wird der Gärprozess kontrolliert. Er sollte stets als frischer, junger Wein gut gekühlt getrunken werden.

Trauben: 75 % Gropello gentile, 10 % Sangiovese, 10 % Barbera
Produktion: ca. 9 t pro Hektar, Reben 3.800 pro Hektar, ca. 7.000 Flaschen á 0,75 ltr. Preis:
Preis: EUR ca.6,50 pro Flasche



GARDA BRESCIANO ROSSO

Der klassische Rotwein für jede Gelegenheit aus den Trauben Gropello, Sangiovese, Marzemino und Barbera. Bereits als junger Wein hat er einen ausgeprägten Charakter und eine angenehme Fülle. Eine Woche wird der Most mit den Schalen im Faß geweicht, damit er seine rubinrote, brillante Farbe erhält.

Er kann gekühlt serviert werden, aber seine beste Duftnote entwickelt er bei einer Temperatur von 16-18 Grad. Besonders empfehlenswert ist der Rosso zu allen Nudelgerichten, Vorspeisen und Arrostiti.

Trauben: 75 % Gropello gentile, 10 % Sangiovese, 10 % Barbera, 5 % Marzemino
Produktion: ca. 9 t pro Hektar, Reben 3.800 pro Hektar, ca. 8.000 Flaschen á 0,75 ltr.
Preis: EUR ca.5,00 pro Flasche



MONTAGÜ REBO RIGOTTI

Die rote Rebsorte ist eine Neuzüchtung aus der genetischen Kreuzung von Merlot und Teroldego. Leuchtend rot; charakteristisch sein mineralischer Geruch, vermischt mit Geruch von Waldfrüchten. Er schmeckt gleichermaßen voll und weich mit dem typischen Märzveilchen-Geschmack des Teroldego mit dem elegant Weinigen des Merlot. Rebo, genannt nach dem ital. Botaniker Rebo Rigotti (1891-1971). Ein Wein, der getrunken werden kann, ohne die Entwicklung in der Flasche abzuwarten. Unter dem Namen Mantgü (Dialekt Monteacuto) ist er eine neue Abfüllung aus einem sechs Jahre alten Rebenbestand.

Trauben: 100% Rebo Rigotti
Produktion: ca. 2.000 Flaschen
Preis: EUR ca. 9,00 pro Flasche



GARDA BRESCIANO GROPPELLO

Der Gropello ist die klassische antike Traube in der Region Valtenesi. Sein vollmundiges Bukett und sein eigenes Aroma machen ihn unter Kennern zu einem sehr beliebten Rotwein.

Der Wein wird nur aus den besten Trauben der Sorten Gropello und Anteilen von Gentile, Marzemino und Babera gekeltert und hat einen sehr intensiven und typischen Weingeschmack. Seine rubinrote Farbe erhält er durch zwölf Tage Faßreife mit den Schalen vor der Gärung. Nach sechs Monaten der Reife im Eichenfaß erhält der Gropello eine feine Holznote. Mit Stolz kann der Winzer diesen Wein bei einer idealen Temperatur von 18 Grad zu Pasta und allen Fleischsorten empfehlen.

Trauben: 85 % Gropello gentile, 15 % Barbera
Produktion: ca. 8,5 t pro Hektar, Reben 3.800 pro Hektar, ca. 10.000 Flaschen, Jahrgang 2007 á 0,75 ltr.
Preis: EUR ca. 7,00 pro Flasche



GARDA RIESLING

In den letzten Jahren immer beliebter werden die frischen Weißweine. Der Riesling renano, eine Abstammung des Deutschen Riesling, hat sich als besonders geeignet für die Region gezeigt. Die Herstellung erfolgt in kleinen Gebinden und mit kontrollierten temperaturüberwachten Gärverfahren. Bei der Ernte und unmittelbaren Pressung wird auf niedrige Temperaturen geachtet, damit die Frische und die Aromen erhalten bleiben.

Trauben: 70 % Riesling renano, 30 % Incrocio Manzoni
Produktion: Reben 4.000 pro Hektar, ca. 4.000 Flaschen á 0,75 ltr



SIMUT (VINO DA TAVOLA)

Der Simut, eine Spezialität aus dem Hause Leali, kommt aus einer traditionellen kleinen Weinlage. Die Reben sind ca. 46 Jahre alt. Der Weinberg liegt auf einer Höhe von 210 Metern.

Nach der Lese werden die Trauben ca. 3 Wochen luftgetrocknet. Die Gärung mit den Traubenschalen dauert ca. 20 Tage, die Reife im Barrique ca. 12 Monate sowie weitere sechs Monate im Holzfass. Etwas für den besonderen Geschmack.

Trauben: 70 % Gropello gentile, 30 % Marzemino
Produktion: ca. 8 t pro Hektar, Reben 3.800 pro Hektar, ca. 1.500 Flaschen, Jahrgang 2005
Preis: EUR ca. 20,00 pro Flasche

