



PROSECCO SPUMANTE BRUT ØKO

DOC Treviso, Le Contesse

FAKTA

Mousserende vin
 Druer(r): 100% Glera
 Lagring: Ståltank
 Alkohol: 11.0%
 Syreindhold: 5,5 g/L
 Restsukker: 11,5 g/L
 Skruelåg: Nej
 Varenummer: 06090520015
 Anbefales til:



Distriktet

Prosecco DOC dækker det meste af Veneto distriktet og bl.a. området omkring landsbyen Prosecco nær Trieste i Friuli. Det er dog nord for Treviso, omkring byerne Valdobbiadene og Conegliano, at man i grunden får de bedste mousserende vine lavet på druen Prosecco (lokalt også kaldet Glera). De bløde skråninger med en undergrund af morænejord (sten og jord fra tidligere gletsjere) og de store forskelle i dag- og nattemperaturer giver perfekte forhold til Prosecco-druen.

Prosecco giver let mousserende (frizzante) eller mousserende vine med stor umiddelbarhed, frugtighed, aroma og bid, hvor nuancer af grønne æbler, citrus og vilde blomster dominerer.

Producenten

Vinhuset Le Contesse ligger i Tezze di Vazzola, sydøst for Conegliano (Valdobbiadene) i Veneto. Det har taget navn efter de to grevinder, søstrene Tiepolo, som ejede ejendommen tilbage i det 19. århundrede. Huset er i dag ejet af familien Bonotto, som har både 2. og 3. generation i front i firmaet. Loris og Luigina Bonotto, deres to sønner, Davide og Fabio samt de to svigerdøtre, Francesca og Valentina, er alle involveret i driften af ejendommen, som formelt blev grundlagt i 1976. Traditionen for vindyrkning i familien kan dog føres helt tilbage til 1600-tallet.

Fra starten var det primært druesorterne Carmenère, Pinot Bianco og Chardonnay, man dyrkede., men flere sorter (fx Glera og flere i Pinot-familien) er sidenhen kommet til. Også markbesiddelserne er øget, og aktuelt ejer man 200 ha. vinmarker, som ligger fordelt i Veneto og Friuli, og hvoraf 50 ha. bliver dyrket økologisk (certificeret).

Loris Bonotto, uddannet ønolog fra universitetet i Conegliano, er stadig chef for vinifikationen, og omkring sig har han et dygtigt team i produktionen af primært Prosecco og Spumante, som man laver i ganske mange forskellige varianter.

Le Contesse er i dag et topmoderne vinhus og en af de vigtigste aktører i Veneto for mousserende vine.

Produktet

Den økologiske Prosecco Spumante Brut laves på Glera-druer fra Le Contesses vinmarker i Treviso, hvor man bruger Sylvoz-beskæringen - en meget almindelig metode i Veneto. Efter en skånsom presning af druerne, gennemgår mosten en naturlig bundfældning. Derefter bliver en lille del af mosten opbevaret køligt, og hovedparten sat til gæring på ståltanke. Efter nogle ugers hvile bliver vinen og den ugærede most blandet og flyttet til tryktanke, hvor andengæringen foregår med selekteret gær. Efter aftapningen gemmes flaskerne i nogle uger under kølige forhold.

Prosecco Spumante Brut har en flot, lys, strågul farve og fine, livlige og vedvarende bobler. Duften er meget aromatisk, frisk og frugtig, med nuancer af akacieblomst, guldregn, æbler, pærer, ferskner og abrikos. Det er en meget elegant Spumante med en flot harmoni mellem de eksotiske og de sprøde toner. Perfekt som aperitif og til skaldyr, fisk og fjerkræ. Serveringstemperatur: 6 - 8 °C.

