

FAKTA

Mousserende vin

Drue(r): 100% Glera

Lagring: Ståltank

Alkohol: 11.0%

Syreindhold: 5,5 g/L

Restsukker: 11 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06090320035



PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG

Conegliano Valdobbiadene, Le Contesse

Distriktet

Conegliano Valdobbiadene DOCG ligger nord for Treviso i den norditalienske region Veneto og er et afgrænset distrikt omkring byerne Conegliano og Valdobbiadene. 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-drue, som lokalt kaldes Glera og praktisk talt er den eneste dyrkede drue her. De særlige klimatiske forhold giver druer med stor aroma og bid, som er perfekte til "mousserende" Spumante.

Mens Prosecco DOC dækker det meste af Veneto og bl.a. området omkring landsbyen Prosecco nær Trieste i Friuli, byder DOCG-vine fra Conegliano Valdobbiadene på mere karakter og fylde.

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

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Brut laves på manuelt høstede Glera-drue fra Le Contesses vinmarker på Conegliano-skråningerne (200 m.o.h.), hvor man bruger Sylvoz-beskæringen - en meget almindelig metode i Veneto. Områdets højde og den særlige undergrund af kalk og ler giver meget elegante vine og er med til at forklare klassifikationen som DOCG - toppen af italienske vine.

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 den ugærede most og vinen blandet og flyttet til tryktanke, hvor andengæringen foregår med selekteret gær. Efter aftapningen gemmes flaskerne i nogle uger under kølige forhold.

Prosecco Superiore Brut har en flot, lys, strågul farve og fine, livlige og vedvarende bobler. Duften er meget aromatisk, frisk og frugtrig, med nuancer af akacieblomst, æble, pære, fersken og grapefrugt. I smagen er det især sprødheden og elegancen som dominerer, med en meget appetitgivende syre, kombineret med underliggende, eksotiske toner. Perfekt som aperitif, til ostegratinerede forretter, til skaldyr, fisk og fjerkræ. Serveringstemperatur: 6 - 8 °C.

