SPUMANTE DOLCE ANNA

Le Contesse

FAKTA

Mousserende vin
Drue(r): Glera, Moscato
Lagring: Ståltank
Alkohol: 9.5%
Syreindhold: 5,5 g/L
Restsukker: 60 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06090220035

Distriktet
Venetos tradition for at anvende forskellige lokale druer i vinene blev allerede beskrevet i det 1. årh. f. Kr. af romerne, som i øvrigt menes at have indført appassimento teknikken i området med en delvis tørring af druerne inden gæring. Det er ofte netop de såkaldte Ripasso, Amarone eller Recioto vine, man tænker på, når man taler om vinene i Veneto, men området er først og fremmest leverandør af populære, umiddelbare og frugtrige vine som de hvide Soave eller Bianco di Custoza og de røde Bardolino og Valpolicella-vine.

Området ligger syd for Alto Adige-Trentino i Norditalien og strækker sig fra Gardasøen mod vest til byen Venedig mod øst. Det giver store forskelle i dyrkningsforhold, både klima- og jordbundsmæssigt og betyder derfor store stilvariationer. Også mere "beskedne" DOC eller IGT Veneto-vine kan være spændende - alt efter producenten! Der eksperimenteres både med områdets oprindelige druer og med mere "moderne" krydsninger, og man kan derfor blive overrasket med ganske spændende vine, både hvide-, rosé- og rødvine samt mousserende.

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
Spumante Dolce "Anna" laves hovedsageligt på Glera og Moscato druer fra Le Contesses vinmarker i Treviso, hvor man bruger Sylvoz-beskæring - 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.

En Spumante i Dolce-stil har altid et højt restsukkerindhold (her 60 g./l. - og desuden en alkoholprocent på ca. 9,5%), men ud over sit sødmefulde, eksotiske præg, har "Anna" også en god lethed og friskhed. Vinen har en livlig mousse og fine, vedvarende bobler. Farven er strågul, og i duften finder man nuancer af hvide blomster, abrikoser, ferskner og mango. Smagen slutter med aromatiske og ret intense toner trods den lave alkoholprocent (9,5%). Serveres til dessert, kager (gerne med frugter), frugtsalat, is, men også som aperitif.