

FAKTA

Mousserende vin

Drue(r): 100% Glera

Lagring: Ståltank

Alkohol: 11.0%

Syreindhold: 5,5 g/L

Restsukker: 11,5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06090520015

Anbefales til:



PROSECCO SPUMANTE BRUT ØKO

DOC Treviso, Le Contesse

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, frugtrighed, aroma og bid, hvor nuancer af grønne æbler, citrus og vilde blomster dominerer.

Producenten

Vinhuset Le Contesse i Veneto blev formelt grundlagt i 1976 af de aktuelle ejere, ægteparret Loris og Luigina Bonotto. Men traditionen for vindyrkning i familien kan føres helt tilbage til 1600-tallet. Loris Bonotto overtog faderen Pietro Bonottos lille vingård med tilhørende vinmarker, og videreførte faderens stærke passion for kvalitetsvine og veldyrkede vinmarker. På overtagelsestidspunktet var druesorterne primært Carmenère, Pinot Bianco og Chardonnay. Flere vinmarker og druesorter (fx Glera) er sidenhen kommet til, og i dag fremstår Le Contesse som en moderne vingård og som en af de vigtigste aktører i Veneto for mousserende vine.

Navnet "Le Contesse" stammer fra grevinde Maria Tiepolo, der tidligere ejede nogle af de marker, som familien Bonotto overtog. I dag ligger ejendommen i Tezze di Vazzola, sydøst for Conegliano (Valdobbiadene), med 155 ha. vinmarker fordelt på 8 kommuner: San Polo di Piave, Mareno di Piave, Santa Lucia di Piave, Vazzola, San Pietro di Felleto, Vittorio Veneto, San Vendemmiano og Roveredo in Piano. Loris Bonotto er uddannet ønolog fra universitetet i Conegliano, og omkring sig har han et dygtigt team af vindyrkere og vinmagere i produktionen af bl.a. DOC Prosecco og DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore - på såvel Methode Charmat som Méthode Traditionnelle.

Vinmarkernes store, geografiske diversitet giver mulighed for at producere vine med stor kompleksitet og i forskellige stilarter, lige fra sødmefuld Dolce Spumante til halvtør Extra Dry og tør Brut.

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.

