

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: 06090520035

Anbefales til:



PROSECCO SPUMANTE BRUT ØKO

DOC Treviso, Le Contesse

Distriktet

Venets 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 rødvin samt mousserende.

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 Fieschi, Vittorio Veneto, San Vendemmiato og Rovereto 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 frugtrig, 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.

