



FAKTA

Mousserende vin

Drue(r): 100% Glera

Lagring: Ståltank

Alkohol: 11.0%

Syreindhold: 5,5 g/L

Restsukker: 15 g/L

PH værdi: 3,15

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06090421935



2019 PROSECCO SUP DOCG EXTRA DRY

Conegliano Valdobbiadene, Le Contesse

Distriktet

Valdobbiadene DOCG ligger nord for Treviso i det norditalienske område Veneto og er et afgrænset distrikt omkring byerne Valdobbiadene og Conegliano. De bløde skrån timer 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 Valdobbiadene på mere karakter og fylde.

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 Feltro, Vittorio Veneto, San Vendemiano 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 sødme fuld Dolce Spumante til halvtør Extra Dry og tør Brut.

Produktet

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Extra Dry laves på 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 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 Superiore Extra Dry har en flot, lys, strågul farve og fine, livlige og vedvarende bobler. Duften er meget aromatisk, frisk og frugtig, med nuancer af akacieblomst, æble, pære, fersken og abrikos. Extra Dry har en smule mere restsukker (15 g/l) end Brut-udgaven, men selv om man godt kan spore lidt mere sødme i smagen, har vinen stadig en god sprødhed og et godt bid. Meget elegant og appetitgivende stil. Perfekt som aperitif og til skaldyr, fisk eller fjerkræ. Serveringstemperatur: 6 - 8 °C.

