FICHE TECHNIQUE

Wijn	Le Contesse Prosecco Extra Dry
Producent	Davide Bonotto
Website	www.lecontesse.it
Herkomst	Treviso, Veneto, Italië
Classificatie	DOC Prosecco
Vegan	Ja, Veganistische wijn, geklaard met bentoniet
Bodem	Wijngaarden van vijftien jaar oud op hoogte van 80 meter boven zeeniveau.
Druivenras	Glera
Vinificatie	De vergisting geschiedt op lage temperatuur om de druivigheid en de zuren zoveel mogelijk te kunnen behouden zodat het resultaat een frisse wijn oplevert. De wijn wordt bewaard in zogenaamde ‘vasca’. Wanneer er nieuwe voorraad nodig is gaat de wijn naar de ‘autoclave’ waarin de tweede gisting plaats vindt. Tijdens dit proces ontstaat de definitieve wijn en krijgt het de gewenste koolzuurdruk en zoetheidgraad**.**
Serveertemperatuur	6-8 °C
Smaakomschrijving	Heldergele kleur met groene tint. Delicaat fruitig aroma met een iets van onrijpe appels, limoenen en grapefruit. Plezierige afdronk met een puntje zoet.
Kenmerken	Categorie: mousserende, droge witte wijn *Op zoek naar de perfecte bubbel!*
Wijn-spijs suggestie	Aperitief, lichte visvoorgerechten en sushi.
Informatie producent	Sinds 1976 is de Familie Bonotto eigenaar van het wijngoed Le Contesse. Toch gaat de historie van het gebied terug tot 1300 tijdens de Republiek Venetië, toen de eerste druivenrassen als marzemina, recandina, rabosa en pignola nera aangeplant werden. De wijngaarden hadden een oud plantsysteem ‘tirella’ genaamd. Wat nog het meest lijkt op wat wij tegenwoordig trellis noemen. De eerste wijngaard die de familie Bonotto kocht was van het land dat toebehoorde aan de Gravin van Venetië, vandaar de naam "Le Contesse". De kelder zag er in die tijd eenvoudig uit, cemententanks, en de meeste wijn werd aan de handelaren verkocht. De eerste keer dat hier mousserende wijn gemaakt werd ging dit volgens de methode traditionelle, destijds nog methode champenoise genoemd, maar al snel ging men over op de charmat-methode. Mousserende wijnen waren nog zeldzaam hier, maar er ontstond direct het besef dat prosecco in de toekomst weleens een beroemd aperitief zou kunnen gaan worden. De ambitie van de huidige generatie Davide en Francisca is dan ook om Italiaanse bubbels te maken van topkwaliteit druiven. Tegenwoordig heeft het bedrijf 155 hectare wijngaarden verdeeld over acht gemeenten, een uiterst moderne kelder en productieruimten, en verkoopt haar stille en mousserende wijnen over de hele wereld.
Extra informatie	Het woord ‘secco’ in ‘prosecco’ heeft geen relatie met de smaak, maar is onderdeel van de naam van de druif en door marketing als soortnaam geworden.

FICHE TECHNIQUE

