

CONTESSA PROSECCO FRIZZANTE



SKU: 12245



Titel	Contessa Prosecco Frizzante DOC Treviso Spago
Land	Italien
Erzeuger	Le Contessa
Region	VenetienProsecco Treviso DOC
Rebsorte	100% Prosecco
Boden	Ton-Kalkboden
Weinbereitung	Der Traubenmost wird sofort von der Maische getrennt und unter Temperaturkontrolle vergoren, bis der richtige Frizzante -Grad erreicht ist. Dann wird heruntergekühlt und unter sterilen Bedingungen abgefüllt.
Beschreibung	Intensiver und frischer Duft. Fruchtig, aromatisch und weich am Gaumen mit Noten von Äpfeln und Akazienblüten.
Trinkreife	Jetzt
Säure	5,80 g/l
Gesamtalkohol	10,50 %Vol
Zucker	12,00 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Trinktemperatur	8 °C bis 10 °C



Langtext

Ganz nüchtern gesehen, ist le Contesse – von außen betrachtet – ein Zweckbau mit dem Charme einer Lagerhalle, in der sich in voll klimatisiertem Ambiente, Edelstahltanks aneinander reihen. Aber nüchtern bleibt nicht lange, wer die Frizzanti und Spumanti der Kellerei in Tezze di Vazzola erst einmal probiert hat. Im Herzland des Prosecco zwischen Conegliano und Valdobbiadene, produziert die Familie Bonotto seit mehr als drei Jahrzehnten Schaumweine und Stillweine aus den typischen Rebsorten des östlichen Veneto. In erster Linie natürlich die Prosecco, aber als Schaumweinspezialisten „verprickeln“ die Bonottos auch Chardonnay und Pinot Nero zu fruchtig leichten Stimmungsaufhellern. Und weil wir richtig Menge machen mit den Bonottos, sorgen auch die Preise für gute Stimmung.