

LE CONTESSE, Conegliano

Das Besondere ist der Feind des Gewöhnlichen! Wer die Prosecchi von Le Contesse probiert hat, wird das nachvollziehen können. Loris Bonotto hatte Anfang der 70er Jahre mit der Produktion des beliebten Schaumweins begonnen und wird heute von seinen beiden Söhnen Davide und Fabio unterstützt. Ein vorbildlicher Familienbetrieb ist entstanden. Während Davide zusammen mit seiner Frau Verkauf und Marketing verantwortet, ist der Önologe Fabio für die Produktion verantwortlich. Vater Loris hat eine besondere Aufgabe: Als Altmeister der Schaumwein-Erzeugung hat er betriebseigene Hefen selektioniert, die eines der beiden Merkmale sind, die die Prosecchi des Hauses Le Contesse zu etwas Besonderem machen. Während andere Betriebe industrielle Hefen einsetzen, kultivieren und vermehren die Bonottos eigene Hefen. Das hat zwei entscheidende Vorteile: Alle Hefen sind quicklebendig und entsprechend aktiv. So verleihen sie den Weinen eine unvergleichliche Frische, die selbst dann noch spürbar ist, wenn die Flasche einen Tag lang geöffnet war..



Das zweite Merkmal: Normalerweise werden Schaumweine aus fertigen Stillweinen erzeugt. Bei Le Contesse wird der Most nach der Pressung bei minus 2°C gelagert - und erst bei Bedarf vergoren. Dies geschieht direkt in den Drucktanks, wo nach der alkoholischen Gärung sofort die zweite Gärung einsetzt. Die so erzeugten Schaumweine bleiben dann im gleichen Drucktank bis zu 6 Monate auf ihrer Hefe (bei anderen Erzeugern deutlich kürzer). So entstehen in einem kontinuierlichen Prozess das gesamte Jahr über äußerst fruchtbetonte, reintönige Weine - besondere Weine, die sich von den gewöhnlichen, oft recht einfachen Prosecchi deutlich abheben.

Prosecco Spumante Extra Dry

Ein Prosecco Spumante wird üblicherweise aus exakt dem gleichen Grundwein wie ein Frizzante erzeugt. Er hat nur wesentlich mehr Druck (3,8 statt 2,3 bar) in der Flasche. Dadurch wirkt ein Spumante deutlich eleganter und gefälliger, und die Kohlensäure verflüchtigt sich nicht so schnell, so dass man also länger mehr Geschmack hat. Rund, weich und super fruchtig am Gaumen, mit feiner Perlage, ausdruckstark! Er eignet sich nicht nur als Aperitif, sondern ist der Prosecco für die festlich gedeckte Tafel.



Der Prosecco Spumante Extra Dry von Le Contesse hat dank eigener selektionierter Hefen eine ultra feine Perlage, ein großartig balanciertes Spiel der Aromen und einen herrlich langen Nachklang. VEGAN

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	