



Fiscale San Remo

Zanella
Qualität seit 1980

eis & wine

WEINKARTE

von


LeContesse
VINI E SPUMANI



Le Contesse hat das Name von die Gräfin Tiepolo aus Venedig genommen, die waren die Proprietäre von den Boden in XIX Jahrhundert und jetzt ist die Familie Bonotto die Besitzer : Loris und Luigina Peterle zusammen mit die Söhne Davide und Fabio.

Aus Respekt zur Tradition und Liebe zu unserem Gebiet, streben wir nach Recherche und technologischen Innovationen. Damit wir uns immer in das Positive weiterentwickeln. Tradition bedeutet für uns die Rebe in seinen organoleptischen Eigenschaften möglichst intakt zu behalten. In der Frucht die puren Aromen und den wahren Geschmack zu finden, dies liegt uns am Herzen.

Um dies zu verwirklichen, benötigen wir Technologie, denn nur durch diese ist es uns möglich das beste Produkt mit den perfekten Eigenschaften zu haben.

Diese Technik ermöglicht uns keine zusätzlichen Sulfite hinzuzugeben, sondern nur die im Laufe der letzten 3 Generationen ausgewählte Hefe anzuwenden, um ein natürliches Produkt perfekt in seiner Komplexität anbieten zu können.



Le Contesse besitzt 200 Hektar Weinberge in 8 Gemeinden: San Polo di Piave / Marenno di Piave / Santa Lucia di Piave / Vazzola / San Pietro di Feletto / Vittorio Veneto / San Vendemmiano / Roveredo in Piano.



Prosecco DOC Organic

Leicht strohgelb, fruchtig, mit zarten Noten von goldenem Apfel und Williams-Birnen und einem Hauch von weißen Blüten.

Alkoholgehalt: 11 % vol.;

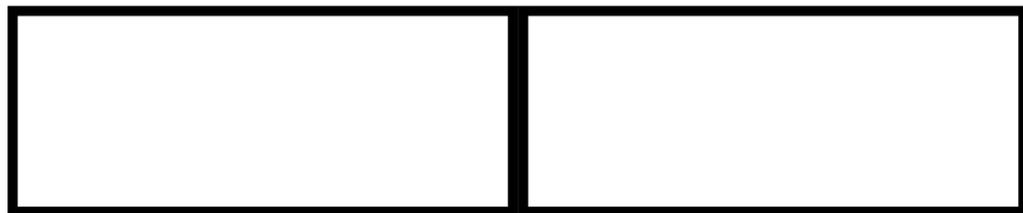
Anbaugebiet: Provinz von Treviso.

Rebe: Glera

Säure: 5,50 mg/l.

Zucker: 12 g/l.

Alkoholgehalt: 11 % vol.



Pinot Nero

Hergestellt aus der Pinot-Noir-Traube, exklusiv aus unseren Weinbergen in den Hügeln von Conegliano.

Reichlich cremiger Schaum. Die feine Perlage mündet in einer Krone, die aus der natürlichen, kleinblasigen Kohlensäure entsteht. Der leichte Goldton entsteht in der Endphase der aufwendigen Charmat-Methode auf Feinhefe.

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Anbaugebiet: Hügeln von Conegliano.

Rebe: Pinot Nero.

Säure: 5,60 mg/l.

Zucker: 6 g/l.

Alkoholgehalt: 12 % vol.



**Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore
D.O.C.G. ExtraDry**

Dieser Prosecco überzeugt mit einer feinen und langanhaltenden Perlage. Die leicht strohgelbe Farbe lässt uns den Sommer erahnen. Fruchtig mit einem Hauch von Akazienblüten und Glyzinien.



Alkoholgehalt: 11%.

Anbaugebiet: Hügeln von Conegliano.

Rebe: Glera.

Säure: 5,60mg/l.

Zucker: 15 g/l.

Alkoholgehalt: 11%Vol.



Bonny Spumante Brut Millesimato

Helles Strohgelb, helle strohgelbe Farbe, fruchtige und blumige Aromen sehr angenehm und ausgewogen, angenehme Frische am Gaumen dank der lebendigen, aromatischen und harmonischen Säure.

Alkoholgehalt: 11%.

Anbaugebiet: Provinz von Treviso

Rebe: Weiße Beerensorten, typisch für die Region, geeignet für Schaumweine

Säure: 5,60mg/l.

Zucker: 14 g/l.

Alkoholgehalt: 11%Vol.



Ribolla Gialla Spumante Brut

Intensiv und wohlriechend. Er besitzt einen fruchtigen Geruch mit einem Hauch von Grüner. Apfel, Nektarine und weiße Feigen, sowie zarten Noten von Kräutern.

Alkoholgehalt: 12%.

Anbaugebiet: Nord-West Friuli.

Rebe: Ribolla Gialla.

Säure: 5,70mg/l.

Zucker: 7 g/l.

Alkoholgehalt: 12%Vol.



*Are you ready
for summer?*



“Le Contesse” präsentiert Hugo: die feine Kombination aus Weißwein und Holunderblüten, mit einem Hauch von Limette und Minze.

Anbaugebiet: Veneto und Friuli.

Rebe: Glera und Moscato

Säure: 5,00 mg/l.

Zucker: 70 g/l.

Alkoholgehalt: 7,50 % vol.

