



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI
dal 1697

Conte Federico Riserva Brut Trento DOC Riserva Metodo Classico

MASI – FOJANEGHE
TRENTINO, ITALIEN

Charakteristik

Ich habe: feine & anhaltende Perlage, ausgewogene Säure, goldene Reflexe

Ich passe perfekt zu: fangfrischen Austern, Lachs, Perlhuhnbrust

Mein Geschmack erinnert an: perfekt als Aperitif oder als Begleiter zu Räucherlachs, frittiertem Gemüse und Geflügelsalat.

Terroir

Herkunft: Rovereto, Trentino

Boden: guten Kalkanteil und mittlere Drainage

Ausbau

- Pressung unter Zugabe von Trockeneis, um die Frische der Aromen zu erhalten. Für die erste Gärung werden nach dem Abstich nach 18 Stunden die Reinzuchthefen zugegeben. Es folgt die malolaktische Gärung. Nach der Assemblage von Pinot Nero und Chardonnay wird der Grundwein unter Zugabe von Zucker und Hefen auf Flaschen gezogen.
- Die Lagerzeit auf der Hefe beträgt mindestens 36 Monate. Es folgt die Remuage, die ca. 6 Wochen dauert und schließlich das Degorgieren und die Zugabe der Dosage.

Das Weingut

Mit 40ha Weinbaufläche gehört das Weingut Conti Bossi Fedrigotti zu den Größten in Trentino. Ebenso wie Masi liegt das Weingut seit Jahrhunderten in der Hand der Familie Bossi Fedrigotti. Seit mehr als 300 Jahren produziert die Familie Wen mit dem Ziel die Leidenschaft und Charakteristik der Dolomiten und dem gleichen Ziel authentische Weine zu produzieren, begann 2007 die Kooperation zwischen Masi und Conti Bossi Fedrigotti. Das auf die Rebsorte Teroldego angewendete Appassimento-Verfahren verhilft dem Mas'Est Teroldego zu größerer Weichheit und Struktur.

Rebfläche: 40 ha

• **Jahresproduktion:** 12 Mil. Flaschen

• **Rebsorten des Erzeugers:** Marzemino / Teroldego / Pinot Noir / Merlot / Pinot Grigio / Cabernet / Chardonnay

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Chardonnay & Pinot Nero
Geschmack:	Brut
Kurzbeschreibung:	feinperlig, ausgewogen, rund
Serviertemperatur:	8 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	12 51 39

ANALYSEDATEN

Alkohol:	12,5 vol. %
Säure g/l:	6 g/l
Dosage:	4,3 g/l

