



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI  
dal 1697

## Conte Federico Riserva Brut

TRENTO DOC RISERVA METODO CLASSICO

Eleganter Spumante von unverwechselbarem Bouquet, ein Geschenk ausgewählter und vom Ora-Wind umschmeichelter Lagen in der Trentiner Landschaft. Dieser Wein entsteht aus der alten Leidenschaft der Bossi Fedrigotti Familie und bereichert das Sortiment dieses historischen Adelshauses.

### REBSATZ

Chardonnay, Pinot Nero.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

**Aussehen:** Intensiv gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Feine und anhaltende Perlage.

**Bouquet:** Duftig, Aromen von Brot in Verbindung mit Sahne, Orangenschale und Gewürzen.

**Geschmack:** Zarte Perlage, zurückhaltende Säure, in hervorragendem Gleichgewicht mit Ahnungen von Äpfeln und Pfirsichen.

### KOMBINATIONEN

Perfekt als Aperitif oder für feierliche Toasts, begleitet er angenehm *Crudité* und Fisch-Marinaden, insbesondere Räucherlachs.

Hervorragend auch zu frittiertem Fisch oder Gemüse, Gemüsedipp und Geflügelsalat.

**SERVIERTEMPERATUR:** 8° C  
**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% Vol.



Die Grafen Bossi Fedrigotti leben seit fast 600 Jahren im Trentin und erzeugen dort seit über 300 Jahre mit Liebe und Professionalität Wein. Unter den vielen Generationen weinerzeugender Bossi Fedrigotti ragt die Unternehmerpersönlichkeit des Grafen Federico, des Vaters der aktuellen Besitzer, besonders heraus. Er war es, der vor sechzig Jahren den Fojaneghe schuf, den ersten Wein mit Bordelaiser Rebsatz in Italien, der noch heute die Ikone des Adelshauses ist und so dem Unternehmen zum Aufschwung verhalf. Seinen Namen trägt daher der Spumante Trento DOC Metodo Classico, der das Sortiment der historischen Adelsfamilie vervollständigt.

