

Corvezzo „ Shake ME ” Prosecco Col Fondo non filtrato DOC bianco Pas Dosé 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco



Kód produktu

SE000490

Bílé jemně perlivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 85% Glera a 15% další bílé odrůdy vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto

Víno má zahalenou barvu kvůli odkalování v lahvičce. Ve vůni vonné tóny syřidlového jablka a opatské hrušky s lehkým tónem akátových květů. Na patře hedvábná chuť s vynikající kyselinkou.

Col Fondo (v překladu „se dnem“ nebo „s kaly“) je tradiční, nefiltrované šumivé víno z italského regionu Veneto, které představuje původní způsob výroby Prosecca před zavedením moderní metody Charmat. Oficiálně se dnes často označuje také jako Sui Lieviti („na kvasinkách“). Druhotné kvašení v láhvi: Na rozdíl od běžného Prosecca, které kvasí ve velkých nerezových tancích, Col Fondo prochází druhotnou fermentací přímo v uzavřené láhvi. Přítomnost kalů: Víno se neodkaluje (nedegoržuje) ani nefiltruje. Kvasinky zůstávají na dně láhve jako sediment, což vínu dává typický lehce zakalený vzhled a chrání ho před oxidací.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno

na dotaz do 7 dní

Corvezzo „ Shake ME ” Prosecco Col Fondo non filtrato DOC bianco Pas Dosé 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco

Popis

Vinařství Corvezzo je vinařství poblíž města Prosecco v Trevisu ve Venetu, které se specializuje na výrobu biovína. Vinařství původně založili v roce 1960 Maria a Giovanni Corvezzo ve vesnici Cessalto. Synové Giuseppe a Renzo pokračovali v rozšiřování vinařství v 70. letech 20. století a vinice brzy pokrývaly více než 140 hektarů. Pod jejich vedením se začalo zaměřením na ekologické vinohradnictví s využitím metody integrované ochrany proti škůdcům – místo likvidace škůdců pomocí chemikálií se pozornost soustředila na prevenci a kontrolu populace. Pohled na vinice Corvezzo The Bio-Transformation V roce 2009 převzal vedení vinařství Renzův syn Giovanni. Nyní chtěl dokončit to, co jeho otec a strýc začali – úplnou konverzi na ekologické vinařství. To znamená žádné další syntetické pesticidy a kompletní certifikaci vinařství. Projekt byl zahájen v roce 2010 a měl trvat čtyři roky. V roce 2014 konečně přistálo na pultech první bio víno z Corvezza. V roce 2017 byla dokončena přeměna všech vinic na ekologické zemědělství a Proseccchi z Corvezzo patřili k prvním ekologickým zástupcům svého druhu na trhu. V roce 2020 začaly první experimenty s biodynamickým zemědělstvím. Oblast Prosecco - kde se vyrábí vína z Corvezzo. Zvlněné kopce oblasti Prosecco poskytují vinici ideální základnu, aby si co nejlépe užili dlouhé slunečné dny. Nejlepší regiony jsou v okolí obcí Valdobbiadene a Conegliano a také v okolí města Asolo. Vína z těchto pěstitelských oblastí, která jsou vinifikována podle výrobních směrnic Prosecco, mohou nést označení „Prosecco Superiore“. Terroir je charakterizován hlavně jílem, vápencem a pískovcem, ale v různých subregionech se velmi liší. Klima je svou polohou ovlivněno jak jezerem, tak Alpami a neustálé větrání pomáhá hroznům vyvinout jejich optimální kvalitu. Vinařství Corvezzo Odrůdy vinné révy Dnes má vinařství 150 hektarů vinic. Velká část vinic je osázena pro region typickou odrůdou Glera, která byla dříve známá jako Prosecco a tvoří základ pro šumivé víno. Mezi další odrůdy vinné révy, které Corvezzo pěstuje, patří: Pinot Nero (Pinot Noir) Manzoni Montepulciano Vinná réva je většinou školena podle metody Sylvoz, která byla vynalezena v regionu a vyznačuje se „strháváním“ výhonů, což nabízí výhody v péči a sklizni. Vína Corvezzo - výběr je prvořadý Vinařství Corvezzo vyrábí z hroznů mnoho různých vín, ale převážnou část portfolia tvoří přirozené Prosecco. Tento se vyrábí v různých kvalitách, jak s jednoduchým označením, tak ve vyšších kvalitách z oblasti DOCG Valdobbiadene. Prosecco je doplněno různými cuvée sektu, která jsou složena z mnoha různých odrůd vinařství. Vína jsou také vyráběna v různých příchutích, od Brut po Dry. Dojem z farmářského obchodu V repertoáru vinařství ale najdeme i tichá vína, bílá i červená. Vína přicházejí v mnoha různých odrůdách, s přidanými siřičitany nebo bez nich, filtrovaná nebo nefiltrovaná. Nechte se překvapit, v sortimentu Vinařství Corvezzo si jistě něco najdete!

Hlavní parametry

Značka	Corvezzo
Druh	Col Fondo & tradiční, nefiltrované šumivé víno z Veneta
Detail	Prosecco & tradiční italské víno z Benátského kraje
Původ	Itálie, Prosecco, Treviso, Veneto & Benátsko
Barva	bílá
Ročník	2025
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	základní odrůda pro Prosecco & Glera
Přívlastek	Spago
Charakter	Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Výroba	druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat
Zrání	ležení na lahvi, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	perlivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Corvezzo Winery, Via Palu', 17, Cessalto TV, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.