

Gavi Spumante metodo classico DOCG brut Produttori del Gavi 0.75 l

» Víno » Šumivé víno



PRODUTTORI DEL GAVI

EAN

8004069801389

Kód produktu

I0103995

šumivé víno, které bylo získáno pomocí tradiční metoda. Sekundární kvašení probíhá v lahvi po dobu asi 30 dnů teplota 13 ° C. Následuje období 10 měsíců rafinace kvasnicových kalů. Celá výroba vína se provádí ručně, láhev po lahvi. Dále následuje ležení po dobu nejméně 30 měsíců na jemných kalech. Nejlepší s předkrmy a dezertem, ale je to tak perfektní doprovod celým jídelm.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Gavi Spumante metodo classico DOCG brut Produttori del Gavi 0.75 l

» Víno » Šumivé víno

Popis

Příběh o loajalitě k území, která se postupně stává vědomím svého poslání, až po vědomí produkce nejlepšího bílého vína v Piemontu z mimořádné odrůdy Cortese, která je schopna jako žádná jiná vyzdvihnout každou nuanci terroiru původu. O osvobození zemí, které byly tehdy daleko od centra pozornosti, kde hrozny často vykupovali za nejnižší ceny velcí stáčírní a průmyslníci, kteří je používali jako základ pro vermut a šumivá vína. Vytvořit soudržnou a rovnocennou skupinu, schopnou dodávat a transformovat hrozny Gavi a zároveň chránit příjem, vášeň a práci: možnost pokračovat v obdělávání vinice a zároveň chránit její materiální a technické dědictví. Schopnost producentů Gavi hledět odvážně do budoucnosti a pěstovat myšlenku, že dnešní úsilí bude zítřejší odměnou pro komunitu i celé území. 1951 - 23. září v zasedací místnosti radnice v Gavi, za přítomnosti notáře Bosca Marenga, 83 průkopníků dalo život prvnímu společenskému vinařství v Terre del Gavi. Stanovy, psané ručně, nese název „Cantina Sociale Cooperativa di Gavi“, což zdůrazňuje závazek členů dodávat „bílé hrozny kvality „cortese“ k vinifikaci a následnému „kolektivnímu prodeji“, čímž se každému členovi dosáhne vyššího příjmu. Prvním zvoleným prezidentem byl Giuseppe Traverso, známý jako Pedrín. 1951-1960 - Činnost družstva se odehrává ve sklepech Palazzo del Moro u vjezdu do města Gavi. Lisování se stále provádělo kamenem a dodané hrozny nedosáhly 3 000 metrických centů ročně. 1962 - Skvělé úrody na začátku 60. let 20. století tlačí Cantinu Sociale k posunu v kvalitě. Začínají práce na novém zařízení v Maddaleně, velkém, prostorném a vybaveném moderními technologiemi. Počet členů a množství dodaných hroznů roste, což potvrzuje důvěru území v novou družstevní realitu. 1974 - Gavi získává uznání DOC, což je kontrolované označení původu. Cantina Cooperativa mění svůj název a stává se „Cantina Produttori del Gavi“. Vyrábějí se první etikety: Gavi a Gavi black label, výběr hroznů z obce Gavi. 1993 - Založeno konsorcium na ochranu Gavi s cílem zastupovat všechny producenty v oblasti propagací image Gavi po celém světě. 1998 - Gavi DOCG získává nejprestižnější italské uznání kvality vína, DOCG (kontrolované a zaručené označení původu). V provincii Alessandria je 11 obcí, kde lze Gavi Docg vyrábět (Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia, Tassarolo) podle přísných předpisů. Specifikace umožňuje uvedení obce, ze které hrozny pocházejí, a Gavi del Comune di Gavi je mimo jiné stanoveno jako kvalitativní vrchol tohoto označení. 2006 - 2008 - Výrobci Gavi investovali přes 3 miliony eur do výrobních technologií, zvýšili rychlost příjmu hroznů, jemnost lisování a řízení chladu ve všech fázích zpracování. Cílem je zvýšit kvalitu vín pečlivým vyhodnocením každé dodávky a počínaje lisováním zdůraznit výrazovou odlišnost odrůdy Cortese na základě požadovaného vinařského výsledku. 2018 - Na trh se dostávají nové etikety: nejširší sortiment vín z Cortese, které dokáží prozkoumat nuance a nejdůležitější cru odrůdy Gavi Docg. 2020 - V současné době producenti Gavi představují hlavní vinařskou realitu Gavi a jsou schopni vybírat a zpracovat hrozny z 220 hektarů ve všech obcích denominace. Moderní, technologicky vyspělé vinařství, které sdružuje plody práce 80 vinařských partnerů a je privilegovanou vstupní branou k poznání území s velkým vinařským, historickým a krajinným kouzlem.

Hlavní parametry

| | |
|--------------------|--|
| Značka | Produttori del Gavi |
| Druh | Gavi & bílý klenot z Piemontu |
| Původ | Itálie, Piemont |
| Barva | bílá |
| Ročník | NON Vintage |
| Oblast & obec | Gavi |
| Klasifikace původu | DOCG |
| Odrůda | Cortese di Gavi |
| Charakter | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 12,50 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Produttori del Gavi Via Cavalieri di Vittorio Veneto 45, 15066 Gavi (AL), 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |