Giulio Cocchi „ Barolo Chinato ” Italian herb & wine liqueur 1.00 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut



Kód produktu	I0007523

Cocchi Barolo Chinato je výjimečný italský aperitiv, který okouzluje elegancí a vybranou chutí. Vyrobené z hroznů Barolo, víno je pečlivě aromatizováno vybranými bylinkami a kořením, což mu dodává jedinečný charakter. Ideální na začátek jídla nebo jako digestiv, tento nápoj získává uznání díky své složitosti a bohatství chutí. Cocchi Barolo Chinato je vynikající volba pro milovníky tradičních, vysoce kvalitních produktů.

Tento nápoj, který vznikl v Piemontu v průběhu minulého století, si rychle získal oblibu díky své vyvážené hořkosladké chuti a především díky atraktivitě názvu „Barolo“; právě ten jej vyzdvihl nad řadu jiných alkoholických nápojů s příměsí chinovníku. Giulio Cocchi, tvůrce původní receptury, byl zároveň hybnou silou, která stála za rozšířením nápoje Barolo Chinato.

V Itálii k oblibě Barolo Chinato přispěla jeho pověst léčivého vína. V piemontské tradici se stalo osvědčeným prostředkem na drobné neduhy, zejména ty způsobené chladem. Konzumovalo se horké a povzbuzující – podobně jako svařené víno – a cenilo se pro své účinky při snižování horečky a podporu trávení. Podávání tohoto nápoje hostům se stalo rituálním projevem venkovské pohostinnosti.

Způsob konzumace tohoto aromatizovaného vína se postupem času vyvíjel; dnes, v éře obnoveného zájmu o tradice a přírodní produkty, je znovu objevováno prostřednictvím nových a zajímavých forem podávání.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
	na cestě - objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Giulio Cocchi „ Barolo Chinato ” Italian herb & wine liqueur 1.00 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut

Popis

Zde, uchvácen místní tradicí jídla a vína, objevil Asti jakožto hlavní město odrůdy Moscato a také rozšířený místní zvyk míchat vína s bylinkami a kořením. V roce 1891 zde Giulio Cocchi zahájil svou činnost jako výrobce lihovin a šumivých vín. Nabízel řadu speciálních aromatizovaných vín; zejména Barolo Chinato, Aperitivo Americano a několik druhů vermutu si brzy získaly velkou oblibu a úspěch. Giulio Cocchi přišel s geniální myšlenkou zřídit autorizované prodejny, kde mohli lidé jeho produkty ochutnat. V roce 1913 fungovalo v Piemontu sedm degustačních barů značky Cocchi a jejich počet brzy vzrostl na dvanáct. Původní produkty a receptury značky Cocchi byly proslulé již v období Belle Époque i na rozmanité scéně éry futurismu. Jméno a výrobky Cocchi se brzy rozšířily do celého světa, o čemž svědčí exportní dokumenty dokládající vývoz do New Yorku, Londýna, Sydney, koloniální Afriky či Venezuely, kde byla v Caracasu založena a po dlouhou dobu provozována společnost „Casa Cocchi de Venezuela“. Od roku 1978 vlastní a provozuje společnost Giulio Cocchi rodina Bava, která je sama o sobě uznávaným výrobcem vín z oblastí Monferrato a Langhe. Vinařství si dodnes zachovává svůj řemeslný charakter a při výrobě osobitých vín, díky nimž se značka Cocchi stala kultovní záležitostí, stále využívá původní receptury vytvořené Giuliem Cocchim v roce 1891. K úspěchům posledních třiceti let patří záchrana vína Barolo Chinato před zapomněním a oživení kategorie Vermouth di Torino. Produkt Storico Vermouth di Torino se od roku 2011 stal hybnou silou renesance špičkových vermutů této kategorie na mezinárodní scéně. Pozornost je věnována rovněž šumivým vínům, a to s důrazem na propagaci a rozvoj apelace Alta Langa DOCG. Díky více než století nepřetržité činnosti je společnost Giulio Cocchi zapsána v Národním registru historických podniků. Podle legendy se Giulio Cocchi zamiloval do dcery majitele jednoho z barů umístěných na hlavním náměstí města Piazza Alfieri. Zdá se, že jeho láska byla opětována, protože i dnes je tento bar známý jako „Il Cocchi“, záchytný bod města.Giulio Cocchi , fascinován piemontskou tradicí jídla a vína, objevil Asti, hlavní město Moscata , a našel rozšířenou tendenci ochucovat vína bylinkami a kořením. V roce 1891 tam založil svůj podnik specializující se na výrobu aromatizovaných a šumivých vín, jako je Asti DOCG. Zejména vytvořil originální receptury pro Barolo Chinato, Aperitivo Americano a různé druhy vermutu, čímž dosáhl v krátké době úspěchu a slávy. Nápadem Giulia Cocchiho, na tehdejší dobu výjimečným, bylo otevřít autorizované prodejce, kde by bylo možné tyto produkty ochutnat. V roce 1913 bylo v Piemontu již sedm degustačních poboček Cocchi, z nichž se brzy stalo 12. Jméno a produkty Cocchi se brzy staly slavnými po celém světě, jak dokládají exportní dokumenty: od New Yorku po Londýn, od Sydney po koloniální Afriku a Venezuelu. Od roku 1978 je vinařství Giulio Cocchi se sídlem v Asti ve vlastnictví rodiny Bava, producentů vína v Monferratu a Langa, kteří modernizovali výrobní techniky a položili tak základy tomu, co se opět stalo kultovní značkou po celém světě.Mezi výsledky posledních 30 let, obrana Barolo Chinato před zapomněním a znovuuvedení Vermouth di Torino: Storico Vermouth Cocchi , od roku 2011, byly ve skutečnosti hnací silou mezinárodního znovuzrození denominace „di Torino“ mezi high-end vermuty. Nelze opomenout pozornost věnovanou světu kvalitních jednoodrůdových šumivých vín brut, vyráběných italskou metodou od 80. let 20. století (Cocchi Brut) a v poslední době také závazek k vytvoření a propagaci DOCG Alta Langa, jehož je Cocchi stále jedním z nejoddanějších šampionů.

Hlavní parametry

Značka	Cocchi
Druh	kořeněná vína & vermuty
Detail	červený vermut & Rosso
Barva	červená
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Barolo
Klasifikace původu	DOCG
Zrání	v dubových sudech
Produkce	raritní kousek
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	1 000 ml
Alkohol ABV	16,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	aromatizované víno - Vermut
Složení	odrůdové víno révové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr
Výrobce	Giulio Cocchi Spumanti Srl, via Liprandi, 21 – 14023 Cocconato, Itálie