Prosecco Asolo Superiore „ Heritage ” DOCG Brut Extra Corvezzo 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco



Kód produktu	SE000460

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Glera vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto, Prosecco Asolo - brut extra

Víno má světle slámově žlutou barvu, živou, lehkou a perzistentní perleť. Příjemná čistá vůně, s typickými intenzivními a elegantními ovocnými tóny, velmi elegantní s výraznými květinovými tóny broskvového květu, divoké růže a mučenky. Chuť je nejprve svěží s tóny hrušky a zeleného jablka, následovaná nezralými bílými broskvemi a divokými jarními květy. V chuti pak dominují svěží ovocné tóny jablka, grapefruitu a ananasu. Pikantní a strukturovaná chuť s příjemnou kyselinkou vytváří harmonický a osvěžující dojem.Je to nejsušší a podle nás nejreprezentativnější verze Asolo Prosecca, které vás uchvátí.

Toto rafinované a jemné šumivé víno dokonale odráží jedinečné vlastnosti oblasti pohoří Asolo.

Proces vinifikace zahrnuje měkké lisování hroznů, statické usazování moštu a fermentaci s vybranými kvasinkami při kontrolované teplotě 17-19 °C. Víno zraje tři měsíce v kontaktu s jemnými kaly v nerezových tancích.

Napěnění probíhá dle italské metody v ocelových autoklávech. Mikrofiltrace je provedena před lahvováním, aby se oddělily kvasinky a zachovala se čistota vína Spumante.

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

Prosecco Asolo Superiore „ Heritage ” DOCG Brut Extra Corvezzo 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 zaměření 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 Prosecchi 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 přirozeně 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	šumivé víno
Detail	Prosecco & tradiční italské víno z Benátského kraje
Barva	bílá
Odrůda	základní odrůda pro Prosecco & Glera
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Millesimato, Superiore
Původ	Itálie, Prosecco, Veneto & Benátsko
Oblast & obec	Asolo
Klasifikace původu	DOCG
Zrání	v nerezových nádobách
Výroba	druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

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.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Corvezzo Winery, Via Palu', 17, Cessalto TV, Itálie