Prosecco DOC extra dry le Contesse magnum 1.50l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco



Kód produktu	SE000214

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Glera vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti - Prosecco - Treviso. Hrozny se ručně sbírají v nadmořské výšce 50 metrů nad mořem. Fermentace probíhá v autoklávech s vlastními kvasinkami. Toto šumivé víno se hodí jako přípitek pro všechny výjimečné příležitosti a skvěle se doplňuje s rybími specialitami, saláty, zeleninovými jídly a sýrem. Podávejte vychlazené na teplotu 6-8°C.

Barva: světle žlutá
Vůně: ovocná a květinová, žlutá jablka, hrušky Williams, citrusy, květy akácie a wistérie
Chuť: akátové květy, šťavnatá zelená jablka a pěkně vybalancovaná kyselinka
Perlení: jemné a dlouhé

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

Prosecco DOC extra dry le Contesse magnum 1.50l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco

Popis

Le Contesse je rodinné vinařství, které se nachází v malebné oblasti Veneto na severu Itálie, v samém srdci zóny slavného Prosecca. Historie tohoto podniku sahá do 80. let minulého století, kdy rodina Suttových rozšířila své zemědělské aktivity právě o výrobu vína. Hrozny jsou pěstovány na vinicích kdysi patřících benátským hraběnkám Tiepolo – odtud pochází název LeContesse. Od té doby si Le Contesse vybudovala pověst jednoho z nejvýznamnějších producentů Prosecca DOC a DOCG v oblasti Veneto. Značka je nejznámější pro své Prosecco vyráběné metodou Charmat, což je metoda druhého kvašení vína v nádobách z nerezové oceli, která vytváří charakteristickou jemnou strukturu bublinek. Vinařství vlastní vinice, kde pečlivě pěstují odrůdy jako Glera, Pinot Grigio, Chardonnay nebo Cabernet Sauvignon. Hrozny jsou sbírány ručně, aby byla zachována maximální kvalita a odraz terroiru v každé lahvi. Vinařství Le Contesse klade velký důraz na moderní technologie a přesné sklepní práci, díky čemuž vzniká vína s čistým aromatickým profilem, jemným perlením a svěžím charakterem. Zároveň vinařství respektuje přírodu – využívá ekologické zemědělské metody a šetrné přístupy, které podporují udržitelnost a biodiverzitu. Vína z Le Contesse jsou symbolem elegance, lehkosti a italského životního stylu, která zpříjemní jak slavnostní chvíle, tak běžné letní posezení s přáteli.

Hlavní parametry

Značka	le Contesse
Druh	šumivé víno
Detail	Prosecco & tradiční italské víno z Benátského kraje
Barva	bílá
Odrůda	základní odrůda pro Prosecco & Glera
Charakter	Extra Dry & víno zvláště suché s cukrem 12-17 g/l, navzdory označení je polosladké
Původ	Itálie, Prosecco, Veneto & Benátsko
Oblast & obec	Prosecco Treviso
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	NON Vintage
Zrání	v nerezových nádobách
Výroba	druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat
Balení	dárkové, krabička & tuba, Magnum, Extra size
Objem	1 500 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	Le Contesse, Tezze di, Via Luigi Cadorna, 58, 31020 Vazzola TV, Itálie