Prosecco „ Mangilli ” DOC brut Caffo 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco



EAN	8002940011025
Kód produktu	SE003610

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Glera vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Treviso - Brut

Šumivé víno s příjemnými a komplexními aromatickými vjemy, s květinovými tóny vistárie a ovocnými tóny připomínajícími hrušku Williams a broskev. Pěna je krémová a perzistentní, doplněná jemnými bublinkami. Závěr je příjemně kyselý a svěží s výraznou ovocnou dochutí.

Víno s dlouhou a jemnou perlivostí provázenou ovocitým výrazem. V chuti je spíše jemné a elegantní. Projevem se toto šumivé víno určeno k otevření, když k Vám zavítají přátelé a konverzace je v plném proudu nebo jako aperitiv či společník k večeři při svíčkách, kdy se na stole objeví mořští korýši a ovoce.

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

Prosecco „ Mangilli ” DOC brut Caffo 0.75 l

Popis

Od konce 19. století působí v malé vesnici Flumbignano di Talmassons jižně od Udine palírna založená markýzy Mangilli. Palírna se zrodila z vášně markýze Fabia Mangilliho, který začal vyrábět pro svou rodinu, přátele a několik místních hostinských, zkušené degustátory a znalce autentické furlánské grappy. Když se společnost v roce 1977 rozrostla, markýz předal otěže vinařskému nadšenci Francescovi Perissinottovi. Pokračoval v práci započaté o století dříve se stejnou láskou a péčí, která markýzům umožnila etablovat grappu Mangilli jako jednu z nejlepších na trhu. Pod Perissinottovým vedením se společnost rozšířila na trh s vínem a pomalým, ale stálým postupem se rychle etablovala ve vyšší třídě trhu díky trvale žádané kvalitě svých produktů. V roce 2019 společnost koupila skupina Caffo 1915, proslulá svým Vecchio Amaro del Capo, a okamžitě znovu uvedla na italský i mezinárodní trh řadu grappy Mangilli a Prosecca D.O.C. Grappa je hrdě produktem, díky kterému si Mangilli vybudovalo prestižní jméno. Dnes je Mangilli Grappa dovedně vyváženou směsí lihovin získaných pomocí následujících destilačních systémů: Systém diskontinuálního cyklu, který zahrnuje použití tradičních parních „kotlů“ a měděných destilačních kotlů pod odborným a pečlivým dohledem hlavního destilátora, který ručně zasahuje do různých fází destilace, od přerušovaného plnění kotlů až po oddělení hlav bohatých na methylalkohol a zbytků bohatých na amylový olej z destilátu, aby se extrahovala pouze centrální část bohatá na aromata a charakteristické složky. Tradiční parní kotle, které byly přítomny od konce 19. století, byly v roce 1998 rozšířeny o nový dávkový systém parního bain-marie a kontinuální odalkoholizátor pro extrakci hlenu z čerstvých výlisků. Tento kontinuální cyklický systém využívá moderní destilační kolony, kde na rozdíl od dávkového cyklického systému probíhají všechny operace, od plnění systému až po extrakci produktu, bez přerušení. Destilát má vynikající vlastnosti a lehčí aroma než destilát získaný dávkovým cyklickým systémem. Na rozdíl od většiny destilátů, které po čerstvě destilaci postrádají organoleptické vlastnosti, které jim dodává pouze vhodné zrání, je grappa bohatá a plná svého typického aroma od okamžiku destilace. Dlouhá doba zrání v neutrálních skleněných nebo nerezových nádobách však umožňuje grappě harmonické zrání a dosažení lepší rovnováhy jejích složek: u grappy Mangilli Bianca je minimální doba zrání šest měsíců. Zrání v dřevěných nádobách po zrání podporuje chemické a fyzikální procesy (oxidaci, esterifikaci atd.), které vedou k tvorbě sloučenin, jež destilátu dodávají vysoce komplexní aroma a jemnou chuť. Uvolňování extrakčních látek (taninů) ze dřeva navíc destilátu dodává jantarovou barvu a nové organoleptické vlastnosti.

Hlavní parametry

Značka	Mangilli
Druh	šumivé víno
Detail	Prosecco & tradiční italské víno z Benátského kraje
Barva	bílá
Odrůda	základní odrůda pro Prosecco & Glera
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
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	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	11,50 %

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.
Alergeny skupina I.	Obiloviny obsahující lepek: 1a) pšenice (například špalda a khorasan), 1b) žito, 1c) ječmen, 1d) oves
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Alergeny skupina II.	Sojové boby a výrobky z nich
Výrobce	Caffo Punto vendita, Via Giacomo Matteotti, 11, 89844 Limbadi VV, Itálie