Prosecco rosé Doc extra dry de Faveri 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco



Kód produktu	PP140050

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 98% Glera a 2% Pinot noir aboso vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Prosecco - Extra dry

De Faveri's Spumante Rosé Extra Dry je elegantní a aromatické šumivé víno vyrobené z pečlivě vybraných červených hroznů. Barva je světle růžová s měděnými odlesky a perleť je jemná a přetrvávající. Vůně odhaluje květinové tóny růže a vistárie, doprovázené ovocným aroma lesních jahod a granátového jablka. Na patře je jemné, svěží a vyvážené s jemně aromatickým a přetrvávajícím závěrem.

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

Prosecco rosé Doc extra dry de Faveri 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco

Popis

De Faveri Spumanti je rodinná vinařská společnost, která produkuje Prosecco, nacházející se v Vidoru, malém městečku v srdci kontrolované a garantované oblasti původu Conegliano Valdobbiadene. Její historie začíná v roce 1978, kdy ji založili Lucio a Mirella De Faveri, a dodnes pokračuje díky jejich práci a práci dětí Giorgie a Giordana. De Faveri vzniká v území vhodném pro Prosecco. Sluncem zalité kopce provincie Treviso, chráněné Dolomity a dotýkané jemnými větry z jadranského pobřeží, jsou vyvolenou zemí Prosecco Superiore, produktu s hrdostí patřícímu k Venetu. Termín „Prosecco“ je především název odrůdy hroznů, které se odjakživa pěstuje v Benátsku, ale dává to nejlepší ze sebe v kopcích Conegliana a Valdobbiadene, kde dosahuje nejlepší kvalitativní úrovně a je ozdobeno označením kontrolované a garantované oblasti původu. Právě v této oblasti vytvořilo Prosecco skutečný výrobní systém: District. Obvod Prosecco Conegliano Valdobbiadene se rozkládá na kopcovitém území provincie Treviso, mezi městy Conegliano a Valdobbiadene, u paty Trevisanských Alp. Prosecco De Faveri přináší do skleničky znalosti, dovednosti a chuť dávných tradic. Výchozím bodem pro výrobu dobrého vína jsou vinice v soukromém vlastnictví, které se nacházejí výhradně v oblasti označené, z kterých se získává vzácný a jedinečný plod. Od roku 1978 až dodnes se De Faveri vždy snažila dodržovat všechny požadavky nezbytné k výrobě dobrého vína, které by zahrnovalo typické vlastnosti Prosecca. Příklad tvoří důkladný výběr hroznů, jejich pečlivá zpracování sběrem ručně a přísná kontrola během vinifikace až po hotový výrobek. Demonstrace úsilí se projevuje ve víně Prosecco vysoké kvality, které se dokáže prosadit i mezi širokým výběrem, jako je ten, který nabízejí četné vinařské firmy v oblasti. Společnost vždy usilovně pracovala, investovala i do velkých investic s cílem: nabídnout čím dál více náročnému spotřebiteli typický, zaručený a konstantně kvalitní produkt. Mnoho let zkušeností ve vinařském světě ukázalo Luciovi a Mirelle, že většina zákazníků preferuje jejich produkt, nejen kvůli kvalitě a chuti, ale také pro významy, které nese. Zejména v zahraničí jsou velmi ceněny aspekty jako tradice, láska k území, poctivost v obchodu a dostupnost lidí pracujících ve společnosti. Zákazníci De Faveri nekupují pouze láhve vína, ale výsledek úsilí rodiny, která se neustále snaží uspokojit své cílové publikum. De Faveri Spumanti dnes produkuje víno Prosecco ve všech svých variantách: od Doc Treviso po Docg, od Millesimato po Cartizze. Je také vlastníkem 21 hektarů vinic (15 hektarů Docg a 6 hektarů Doc Treviso) rozkládajících se mezi obcemi Valdobbiadene, Vidor a Farra di Soligo. Dnes jsou vína De Faveri prodávána po celém světě a každý den jsou oceňována spotřebiteli, kteří odjakživa uznávají kvalitu a profesionalitu práce rodiny De Faveri.

Hlavní parametry

Značka	de Faveri
Druh	šumivé víno
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	základní odrůda pro Prosecco & Glera, Pinot noir
Charakter	Extra Dry & víno zvláště suché s cukrem 12-17 g/l, navzdory označení je polosladké
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
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	11,00 %

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