Prosecco Valdobbiane DOCG frizzante naturalmente Casa Coste Piane 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco







Kód produktu	SE003200

Hlavním motem vinařství je „Naším hlavním produktem je prosecco „Frizzante...Naturalmente“ se spontánním odkazem v lahvičce. Víno získané z hroznů Glera kvašených v bílé (bez slupek) po prvotním kvašení v ocelových tancích tam zůstává celou zimu odpočívat. Na jaře, s prvními teplými dny, jakmile je víno nalahvováno, začne v lahvi spontánní kvašení. Je to víno snadno pitelné, suché a jemně perlivé, ve kterém vyniká chuť a mineralita propůjčená vlastnostmi země původu. Prosecco „Frizzante...Naturalmente“ neprochází během procesu výroby vína ani před plněním do lahví fyzikálně-chemickými úpravami (jako je přísná sterilizační filtrace), takže je díky přítomnosti přírodních kvasinek udržováno naživu a průběžně se vyvíjí v lahvi.

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

Prosecco Valdobbiane DOCG frizzante naturalmente Casa Coste Piane 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco

Popis

Loris Follador je z dlouhé řady farmářů ve Valdobbiadene. Díky svému otci a dědovi Loris a jeho dva synové nikdy nemuseli sázet vinnou révu. Jejich vinice s více než 60 let starými vinicemi jsou absurdně strmé a půda je velmi mělká a naráží na pevný vápenec nebo pískovec v několika centimetrech. Folladors jsou si tohoto šťastného dědictví dobře vědomi a zacházejí s ním s úctou a respektem, který si zaslouží. Nepoužívají se žádné herbicidy, pesticidy ani hnojiva. Orat se tu nedá, ale u révy tohoto stáří to opravdu není nutné, už dávno našli své zdroje hluboko v kamenné formaci pod nimi. Sklizeň je samozřejmě ruční a zdá se, zejména v nejstrmějších místech, téměř nemožná. A co je nejdůležitější, zaměření na vinifikaci a sklepní práce je co nejjednodušeji a přímočaře vyjádřit potenciální mineralitu a terroir těchto vinných rév. Loris navazuje na tradici výroby vína, která mu byla předána z předchozích generací, aniž by přebíral nějaké „vylepšení“ 60. let, ale s jistým ohledem na technologické inovace. Hrozny jsou ihned lisovány pomocí pneumatického lisu. Mošt se poté částečně zkvasí a oddělí se kaly a šťáva a kaly se vyčistí filtrací. Vyčištěná šťáva a přefiltrované kaly jsou na konci zimy znovu vloženy do láhve a znovu fermentovány od začátku do poloviny léta, čímž se vytvoří vlastní perlička a prostředí oxidu uhličitého, které zabraňuje oxidaci bez použití síry. Nedochází k vytečení, takže prošlé kaly zůstávají v láhvi, což zvyšuje složitost, ale také určitý zákal. Víno lze dekantovat ze zálohy nebo nalévat tak, jak je. Ať tak či onak, chuť se nemění a mineralita nezaměnitelná.

Hlavní parametry

Značka	Cosa Coste Piane
Druh	Col Fondo & tradiční, nefiltrované šumivé víno z Veneta
Detail	Prosecco & tradiční italské víno z Benátského kraje
Barva	bílá
Odrůda	základní odrůda pro Prosecco & Glera
Charakter	Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Oblast & obec	Prosecco Valdobbiadene
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	NON Vintage
Zrání	ležení na lahvi
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	perlivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Casa Coste Piane di Follador Loris - Azienda Agricola, Str. Coste Piane, 2, 31049 Valdobbiadene TV, Itálie
Distributor	DIOS TRADING, spol. s r.o., zapsaná v obchodním rejstriku u KS v Brně, oddíl C, vložka 12149 Registrovaný distributor lihu - RDL0012 Husova 1205, Modřice 66442, Česká republika