Cocchi Espressione Noir Pas dosé 0.75l

» Vína

Kód produktu	I0007605

Bílé šumivé víno vyrobené tradiční metodou zrání na lahvi z hroznů vinné révy odrůdy 100% Pinot Noir vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Piemonte - Alta Langa - brut

Víno má slámově žlutou barvu a jemné, vytrvalé perlení. Ve vůni se nejprve objevují delikátní květinové tóny, které postupně nabývají na intenzitě a odhalují nuance kandovaného bílého ovoce i náznaky meruňkových jadérek. Pětileté zrání na kvasničních kalech dodává vínu hloubku a komplexnost a vytváří tak strohý, avšak precizní aromatický profil. Na patře se slané tóny snoubí s kyselinkou v dynamické rovnováze, která podtrhuje hladký vjem v ústech a dlouhý, jasně definovaný závěr. Pinot Noir s výrazným charakterem a skvělým potenciálem zrání.

Espressione Noir je šumivé víno typu *brut nature* z produkce vinařství Giulio Cocchi, které vzniká pouze ve výjimečných ročnících. Vyrábí se ze 100% odrůdy Pinot Noir – bez přídavku rezervních vín – a prochází dlouhým, pětiletým zráním na kvasničních kalech. Prostřednictvím Espressione Noir dává Giulio Cocchi vyniknout specifickému charakteru daného ročníku, a to výhradně s využitím modrých hroznů; díky dlouhému zrání a nulové dozáži (*zero dosage*) pak vzniká víno, jehož chuť v každém ročníku věrně odráží ducha vysočiny Langa. Hrozny se vyznačují jemnou rovnováhou mezi koncentrací a kyselinkou, což již v době sklizně slibuje vznik *cuvée* vhodného pro dlouhé zrání.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
	na cestě 6,00 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Cocchi Espressione Noir Pas dosé 0.75l

Popis

Hrozny byly sklizeny výhradně ručně, aby se zachovala jejich celistvost; při lisování se vybíraly pouze mošty s výtěžností 50 %. Prvotní fermentace probíhala kompletně v nerezových tancích. Po fázi *tirage* (naplnění lahví pro druhotnou fermentaci) víno zrálo pět let na kvasničních kalech. Styl „zero dosage“ (bez přidaného dozážního likéru) podtrhuje přirozenou kyselost hroznů a zvýrazňuje odrůdový charakter vína Pinot Nero z oblasti Alta Langa a ročníku. Zde, uchvácen místní tradicí jídla a vína, objevil Asti jakožto hlavní město odrůdy Moscato a také rozšířený místní zvyk míchat vína s bylinkami a kořením. V roce 1891 zde Giulio Cocchi zahájil svou činnost jako výrobce lihovin a šumivých vín. Nabízel řadu speciálních aromatizovaných vín; zejména Barolo Chinato, Aperitivo Americano a několik druhů vermutu si brzy získaly velkou oblibu a úspěch. Giulio Cocchi přišel s geniální myšlenkou zřídit autorizované prodejny, kde mohli lidé jeho produkty ochutnat. V roce 1913 fungovalo v Piemontu sedm degustačních barů značky Cocchi a jejich počet brzy vzrostl na dvanáct. Původní produkty a receptury značky Cocchi byly proslulé již v období Belle Époque i na rozmanité scéně éry futurismu. Jméno a výrobky Cocchi se brzy rozšířily do celého světa, o čemž svědčí exportní dokumenty dokládající vývoz do New Yorku, Londýna, Sydney, koloniální Afriky či Venezuely, kde byla v Caracasu založena a po dlouhou dobu provozována společnost „Casa Cocchi de Venezuela“. Od roku 1978 vlastní a provozuje společnost Giulio Cocchi rodina Bava, která je sama o sobě uznávaným výrobcem vín z oblastí Monferrato a Langhe. Vinařství si dodnes zachovává svůj řemeslný charakter a při výrobě osobitých vín, díky nimž se značka Cocchi stala kultovní záležitostí, stále využívá původní receptury vytvořené Giuliem Cocchim v roce 1891. K úspěchům posledních třiceti let patří záchrana vína Barolo Chinato před zapomněním a oživení kategorie Vermouth di Torino. Produkt Storico Vermouth di Torino se od roku 2011 stal hybnou silou renesance špičkových vermutů této kategorie na mezinárodní scéně. Pozornost je věnována rovněž šumivým vínům, a to s důrazem na propagaci a rozvoj apelace Alta Langa DOCG. Díky více než stoleté nepřetržité činnosti je společnost Giulio Cocchi zapsána v Národním registru historických podniků. Podle legendy se Giulio Cocchi zamiloval do dcery majitele jednoho z barů umístěných na hlavním náměstí města Piazza Alfieri. Zdá se, že jeho láska byla opětována, protože i dnes je tento bar známý jako „Il Cocchi“, záchytný bod města.Giulio Cocchi , fascinován piemontskou tradicí jídla a vína, objevil Asti, hlavní město Moscata , a našel rozšířenou tendenci ochucovat vína bylinkami a kořením. V roce 1891 tam založil svůj podnik specializující se na výrobu aromatizovaných a šumivých vín, jako je Asti DOCG. Zejména vytvořil originální receptury pro Barolo Chinato, Aperitivo Americano a různé druhy vermutu, čímž dosáhl v krátké době úspěchu a slávy. Nápadem Giulia Cocchiho, na tehdejší dobu výjimečným, bylo otevřít autorizované prodejce, kde by bylo možné tyto produkty ochutnat. V roce 1913 bylo v Piemontu již sedm degustačních poboček Cocchi, z nichž se brzy stalo 12. Jméno a produkty Cocchi se brzy staly slavnými po celém světě, jak dokládají exportní dokumenty: od New Yorku po Londýn, od Sydney po koloniální Afriku a Venezuelu. Od roku 1978 je vinařství Giulio Cocchi se sídlem v Asti ve vlastnictví rodiny Bava, producentů vína v Monferratu a Langa, kteří modernizovali výrobní techniky a položili tak základy tomu, co se opět stalo kultovní značkou po celém světě.Mezi výsledky posledních 30 let, obrana Barolo Chinato před zapomněním a znovuuvedení Vermouth di Torino: Storico Vermouth Cocchi , od roku 2011, byly ve skutečnosti hnací silou mezinárodního znovuzrození denominace „di Torino“ mezi high-end vermuty. Nelze opomenout pozornost věnovanou světu kvalitních jednoodrůdových šumivých vín brut, vyráběných italskou metodou od 80. let 20. století (Cocchi Brut) a v poslední době také závazek k vytvoření a propagaci DOCG Alta Langa, jehož je Cocchi stále jedním z nejoddanějších šampionů.

Hlavní parametry

Značka	Cocchi
Druh	šumivé víno
Barva	bílá
Odrůda	Pinot noir
Charakter	Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Itálie, Piemont
Ročník	2018
Zrání	5 let, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	12,50 %

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.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr
Výrobce	Giulio Cocchi Spumanti Srl, via Liprandi, 21 – 14023 Cocconato, Itálie