

Cocchi Moscato d'Asti 0.75l

» Vína



Kód produktu

10007630

Bílé jemně perlivé dezertní víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Moscato bianco vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Langhe Asti - sladké - Dolce

Asti Cocchi je sladké šumivé víno, které se vyznačuje bezprostředním aroma hroznů odrůdy Moscato a bohatou, intenzivní ovocnou vůní s tóny vistárie, akácie a medu. Vyniká vyváženou sladkostí a nízkým obsahem alkoholu (7 %). Je ideální k dezertům a skvěle ladí zejména s pochoutkami na bázi mandlí a lískových oříšků.

Asti od vinařství Cocchi ztělesňuje tradiční vinařské dědictví, které stojí za tímto nejslavnějším aromatickým šumivým vínem na světě. Giulio Cocchi jej dnes vyrábí v omezeném množství fermentací těch nejlepších, ručně vybíraných hroznů odrůdy Moscato z kopců v okolí Asti, a to v nerezových tancích. Díky své krémové, jemné chuti a výraznému aroma představuje klasické sváteční víno, které díky svému přirozenému charakteru a nízkému obsahu alkoholu osloví každého. Láhev zdobí barvy historických vlajek slavnosti Palio di Asti a je výsledkem více než stoletých zkušeností Giulia Cocchiho.

Ve vinařství se vynakládá veškeré úsilí na zachování a zvýraznění jemného, ovocného a původního aroma hroznů; lisují se celé hrozny, čímž vzniká velmi sladký mošt, který následně pomalu kvasí v nerezových tancích, aby se vytvořilo mimořádně jemné perlení a charakteristická pěna.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno
na cestě 360,00 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Cocchi Moscato d’Asti 0.75l

» Vína

Popis

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 zřídít 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 oblasti Monferrato a Langhe. Vinařství si dodnes zachovává svůj řemeslný charakter a při výrobě osobitých vín, díky nimž se značka Cocchi stala kulturní záležitostí, stále využívá původní receptury vytvořené Giuliem Cocchím v roce 1891. K úspěchům posledních třiceti let patří záchrana vína Barolo Chinato před zapomenutím 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 kulturní značkou po celém světě. Mezi výsledky posledních 30 let, obrana Barolo Chinato před zapomenutím a znovuvvedení 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 jednodrůdových 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
Detail	Asti & přírodně sladké italské dezertní víno
Zrání	v nerezových nádobách
Barva	bílá
Původ	Itálie, Piemont
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl, sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Ročník	NON Vintage
Odrůda	Muškát & Moscato & Muscat
Výroba	druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	7,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr
Výrobce	Giulio Cocchi Spumanti Srl, via Liprandi, 21 – 14023 Coconato, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen y. Přesné složení a alergen y jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.