

Nino Franco Prosecco Grave di Stecca 0.75l

» Vína



Kód produktu

Vm140025

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

Hrozny odrůdy Prosecco pochází z historické vinice přímo u domu Prima Franca tažené vedením Guiot. Vinice připomíná francouzské „Clos“ jelikož je celá obehnaná zdí. Dává velice suché šumivé víno s jemným perlením a jemnými tóny sušeného ovoce a šalvěje. Skvělé šumivé víno jako aperitiv nebo s plody moře.

Vinice Grave di Stecca, rozkládající se na ploše přibližně 2,4 hektaru, se nachází na úpatí jižního svahu hory Cesen, v nadmořské výšce asi 270 metrů. Půdy se skládají z vápencových hornin, které se liší stářím, čistotou a vrstevnatostí, v některých oblastech přecházejí do štěrkovitých vrstev.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Nino Franco Prosecco Grave di Stecca 0.75l

» Vína

Popis

Grave di Stecca je jedinečné. Srdcem produkce vinařství jsou jeho vinice, které se nacházejí v rezidenci rodiny Francových. Dříve patřilo k vile Barberina a jeho hranice jsou vyznačeny vysokými kamennými zdmi, díky nimž se velmi podobá francouzskému uzavřenému vinici. Název pochází z názvu „Valle di Stecca“, jehož „Grave“ představuje vinice: koluvialní půdy, které vznikly po stratifikaci sutin způsobených erozí horských svahů. Mikroklima vinice, která je ze všech stran chráněna, umožňuje výrobu mimořádného a nejcennějšího šumivého vína Nina Franca, Brut Grave di Stecca: 100% Glera, které se vyznačuje bohatou a mnohostrannou dužinou, rafinovanou elegancí a vynikajícím charakterem. Vinařství NINO FRANCO se nachází ve městěčku Valdobbiadene, v krásné kopcovité oblasti, která je nejznámější apelací šumivých vín Itálie, v alpském podhůří regionu Veneto. Vinařství založil v roce 1919 Antonio Franco a pojmenoval jej po svém synovi Nino Franco. Vinařství nyní vede Primo Franco, nejstarší syn Nina, kterému nyní s radostí a zapálením pomáhá dcera Silvia. Primo Franco absolvoval vyhlášenou univerzitu enologie v Coneglianu. Poté co převzal vinařství po svém otci, obnovil sklepní hospodářství, vylepšil etikety a pečlivě se soustředil na práci ve vinici, na výběr nejvhodnějších kopcovitých poloh pro své Prosecco. Ve sklepech začal kontrolovat teplotu kvašení, jako první použil posuvný pás pro co nejšetrnější transport hroznů do odzrňovače a lisu a také věnoval maximální pozornost kvašení moštu do základního vína. Výsledkem je svěží, ovocně florální Prosecco kvality, o které se s úctou hovoří a píše v nejprestížnějších časopisech a průvodcích vín světa.

Hlavní parametry

Značka	Nino Franco
Druh	šumivé víno
Detail	Prosecco & tradiční italské víno z Benátského kraje
Původ	Itálie, Prosecco, Veneto & Benátsko
Barva	bílá
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Odrůda	základní odrůda pro Prosecco & Glera
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat
Zrání	v nerezových nádobách
Alkohol ABV	12,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Nino Franco Spumanti S.r.l. Società Benefit Via Garibaldi, 147 31049 Valdobbiadene (TV) 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. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.