

# Prosecco DOC Brut Corvezzo Family Collection 1955 0.75l

» Vína



**CORVEZZO**

EAN

8051764723188

Kód produktu

SE000408

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 85% Glera a 15% další bílé odrůdy vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - brut

Ročníkové Prosecco z výběrové řady „Family Collection“ od 100% organicky fungujícího vinařství Corvezzo. Vynikající volba, pokud nechcete dělat kompromisy mezi skvělou chutí a lehkým svědomím. Elegantní šumivé víno s intenzivními tóny jablek, hrušek a jemným nádechem akátových květů. Chuť je svěží, suchá, vyvážení s delším závěrem.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Prosecco DOC Brut Corvezzo Family Collection 1955 0.75l

» Vína

## Popis

Vinařství Corvezzo je vinařství poblíž města Prosecco v Trevisu ve Venetu, které se specializuje na výrobu biovína. Vinařství původně založili v roce 1960 Maria a Giovanni Corvezzo ve vesnici Cessalto. Synové Giuseppe a Renzo pokračovali v rozšiřování vinařství v 70. letech 20. století a vinice brzy pokrývaly více než 140 hektarů. Pod jejich vedením se začalo zaměřením na ekologické vinohradnictví s využitím metody integrované ochrany proti škůdcům – místo likvidace škůdců pomocí chemikálií se pozornost soustředila na prevenci a kontrolu populace. Pohled na vinice Corvezzo The Bio-Transformation V roce 2009 převzal vedení vinařství Renzův syn Giovanni. Nyní chtěl dokončit to, co jeho otec a strýc začali – úplnou konverzi na ekologické vinařství. To znamená žádné další syntetické pesticidy a kompletní certifikaci vinařství. Projekt byl zahájen v roce 2010 a měl trvat čtyři roky. V roce 2014 konečně přistálo na pultech první bio víno z Corvezza. V roce 2017 byla dokončena přeměna všech vinic na ekologické zemědělství a Proseccchi z Corvezzo patřili k prvním ekologickým zástupcům svého druhu na trhu. V roce 2020 začaly první experimenty s biodynamickým zemědělstvím. Oblast Prosecco - kde se vyrábí vína z Corvezzo. Zvlněné kopce oblasti Prosecco poskytují vinici ideální základnu, aby si co nejlépe užili dlouhé slunečné dny. Nejlepší regiony jsou v okolí obcí Valdobbiadene a Conegliano a také v okolí města Asolo. Vína z těchto pěstitelských oblastí, která jsou vinifikována podle výrobních směrnic Prosecco, mohou nést označení „Prosecco Superiore“. Terroir je charakterizován hlavně jilem, vápencem a pískovcem, ale v různých subregionech se velmi liší. Klima je svou polohou ovlivněno jak jezerem, tak Alpami a neustálé větrání pomáhá hroznům vyvinout jejich optimální kvalitu. Vinařství Corvezzo Odrůdy vinné révy Dnes má vinařství 150 hektarů vinic. Velká část vinic je osázena pro region typickou odrůdou Glera, která byla dříve známá jako Prosecco a tvoří základ pro šumivé víno. Mezi další odrůdy vinné révy, které Corvezzo pěstuje, patří: Pinot Nero (Pinot Noir) Manzoni Montepulciano Vinná réva je většinou školená podle metody Sylvoz, která byla vynalezena v regionu a vyznačuje se „strháváním“ výhonů, což nabízí výhody v péči a sklizni. Vína Corvezzo - výběr je prvořadý Vinařství Corvezzo vyrábí z hroznů mnoho různých vín, ale převážnou část portfolia tvoří přirozené Prosecco. Tento se vyrábí v různých kvalitách, jak s jednoduchým označením, tak ve vyšších kvalitách z oblasti DOCG Valdobbiadene. Prosecco je doplněno různými cuvée sektu, která jsou složena z mnoha různých odrůd vinařství. Vína jsou také vyráběna v různých příchutích, od Brut po Dry. Dojem z farmářského obchodu V repertoáru vinařství ale najdeme i tichá vína, bílá i červená. Vína přicházejí v mnoha různých odrůdách, s přidanými siřičitany nebo bez nich, filtrovaná nebo nefiltrovaná. Nechte se překvapat, v sortimentu Vinařství Corvezzo si jistě něco najdete!

## Hlavní parametry

|                    |                                                        |
|--------------------|--------------------------------------------------------|
| Značka             | Corvezzo                                               |
| Druh               | šumivé víno                                            |
| Detail             | Prosecco & tradiční italské víno z Benátského kraje    |
| Barva              | bílá                                                   |
| Klasifikace původu | DOC & DOP & Denominazione di origine controllata       |
| Odrůda             | základní odrůda pro Prosecco & Glera                   |
| Přívlastek         | Millesimato                                            |
| 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             | dárkové, holá lahev                                    |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | šumivé víno                                                                                                                                             |
| Složení             | odrůdové víno révové                                                                                                                                    |
| Výrobce             | Corvezzo Winery, Via Palu', 17, Cessalto 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. |