# Casa Coste Piane Prosecco Col Fondo 0.75l

» Vína










| | |
|---|---|
| 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<br>na cestě 24 ks |
| Dostupné množství u dodavatele: | Skladem |

# Casa Coste Piane Prosecco Col Fondo 0.75l



## 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 |
| 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 |