

# Prosecco Mangilli Extra Dry Caffo 0.75 l

» Vína



Kód produktu

SE003600

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

Šumivé víno s příjemným a komplexním ovocným vkusem, odhalujícím tóny zlatého jablka a zralých hrušek. Pěna se jeví objemná s jemnými a přetrvávajícími bublinkami, které na patře vyvolávají jemné vjemy žlutého a tropického ovoce, harmonicky se mísí s příjemně svěžím a pikantním závěrem.

Víno s dlouhou a jemnou perlivostí provázenou ovocitým výrazem. V chuti je spíše jemné a elegantní. Projevem se toto šumivé víno určeno k otevření, když k Vám zavítají přátelé a konverzace je v plném proudu nebo jako aperitiv či společník k večeři při svíčkách, kdy se na stole objeví mořští koryši a ovoce.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned  
Skladem

# Prosecco Mangilli Extra Dry Caffo 0.75 l

» Vína

## Popis

Od konce 19. století působí v malé vesnici Flumbignano di Talmassons jižně od Udine palírna založená markýzy Mangilli. Palírna se zrodila z vášně markýze Fabia Mangilliho, který začal vyrábět pro svou rodinu, přátele a několik místních hostinských, zkušené degustátory a znalce autentické furlánské grappy. Když se společnost v roce 1977 rozrostla, markýz předal otežku vinařskému nadšenci Francescovi Perissinottovi. Pokračoval v práci započaté o století dříve se stejnou láskou a péčí, která markýzům umožnila etablovat grappu Mangilli jako jednu z nejlepších na trhu. Pod Perissinottovým vedením se společnost rozšířila na trh s vínem a pomalým, ale stálým postupem se rychle etablovala ve vyšší třídě trhu díky trvale žádané kvalitě svých produktů. V roce 2019 společnost koupila skupina Caffo 1915, proslulá svým Vecchio Amaro del Capo, a okamžitě znovu uvedla na italský i mezinárodní trh řadu grappy Mangilli a Prosecca D.O.C. Grappa je hrdě produktem, díky kterému si Mangilli vybudovalo prestižní jméno. Dnes je Mangilli Grappa dovedně vyváženou směsí lihovin získaných pomocí následujících destilačních systémů: Systém diskontinuálního cyklu, který zahrnuje použití tradičních parních „kotle“ a měděných destilačních kotle pod odborným a pečlivým dohledem hlavního destilátora, který ručně zasahuje do různých fází destilace, od přerušovaného plnění kotle až po oddělení hlav bohatých na methyalkohol a zbytků bohatých na amylový olej z destilátu, aby se extrahovala pouze centrální část bohatá na aroma a charakteristické složky. Tradiční parní kotle, které byly přítomny od konce 19. století, byly v roce 1998 rozšířeny o nový dávkový systém parního bain-marie a kontinuální odalkoholizátor pro extrakci hlenu z čerstvých výlisků. Tento kontinuální cyklický systém využívá moderní destilační kolony, kde na rozdíl od dávkového cyklického systému probíhají všechny operace, od plnění systému až po extrakci produktu, bez přerušení. Destilát má vynikající vlastnosti a lehčí aroma než destilát získaný dávkovým cyklickým systémem. Na rozdíl od většiny destilátů, které po čerstvé destilaci postrádají organoleptické vlastnosti, které jim dodává pouze vhodné zrání, je grappa bohatá a plná svého typického aroma od okamžiku destilace. Dlouhá doba zrání v neutrálních skleněných nebo nerezových nádobách však umožňuje grappě harmonické zrání a dosažení lepší rovnováhy jejích složek: u grappy Mangilli Bianca je minimální doba zrání šest měsíců. Zrání v dřevěných nádobách po zrání podporuje chemické a fyzikální procesy (oxidaci, esterifikaci atd.), které vedou k tvorbě sloučenin, jež destilátu dodávají vysoce komplexní aroma a jemnou chuť. Uvolňování extrakčních látek (taninů) ze dřeva navíc destilátu dodává jantarovou barvu a nové organoleptické vlastnosti.

## Hlavní parametry

|                    |  |
|--------------------|--|
| Značka             | Mangilli   |
| Druh               | šumivé víno  |
| Detail             | Prosecco & tradiční italské víno z Benátského kraje                                |
| Původ              | Itálie, Prosecco, Veneto & Benátsko  |
| Barva              | bílá   |
| Ročník             | NON Vintage  |
| Oblast & obec      | Prosecco Treviso   |
| Klasifikace původu | DOC & DOP & Denominazione di origine controllata                                   |
| Odrůda             | základní odrůda pro Prosecco & Glera   |
| Charakter          | Extra Dry & víno zvláště suché s cukrem 12-17 g/l, navzdory označení je polosladké |
| Výroba             | druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat                             |
| Zrání              | v nerezových nádobách  |
| Objem              | 750 ml   |
| Alkohol ABV        | 11,50 %  |
| Balení             | holá lahev   |

## LMIV & Doplňkové parametry

|                     |   |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení    | šumivé víno   |
| Složení             | odrodné víno révové   |
| Výrobce             | Caffo Punto vendita, Via Giacomo Matteotti, 11, 89844 Limbadi VV, 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |