



COL DE' SALICI

LOKALITA: Itálie, Veneto

VÝNOSNOST: 120 až 180 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinité, aluviální

ODRŮDY: Glera, Pinot Grigio, Raboso Piave

TOP VÍNO: Valdobbiadene Prosecco Superiore di
Cartize DOCG

KONTAKT: Piazza Galileo Ferraris, 2 – 50131 Firenze

WEB: www.compagniadelvino.com/col-de-salici/

Vinařství Grillesino spadá pod společnost Compagnia del Vino a od roku 1997 je její první značkou. V té době nebylo Prosecco příliš populární, ale Giancarlo Notari v něm viděl moderní, neformální a italskému srdci stylisticky blízké víno, které se brzy stane populárním. Dnes se jeho myšlenky potvrzují a spousta lidí si Prosecco velmi oblíbila.

Hrozny určené pro výrobu jejich Prosecco pocházejí z keřů kultivovaných v DOC a DOCG regionech v oblasti Conegliano Valdobbiadene, kde vznikají ta nejvyšší „Superiore“. To, společně s využíváním nejmodernějších vinařských technik ve sklepech a elegantní ambaláží řadí vína Col de Salici mezi vynikající šumivá vína ze severní Itálie.



Šumivá vína

Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry DOCG

Odrůda: Glera

Vinice: 200 m. n. m.; hlinité; vybrané vinice v San Pietro di Barbozza, Valdobbiadene

Vinifikace: Ruční sběr, jemné lisování: používá se pouze free-run mošt, dekantace pevných částí v nerezových tancích při teplotě 5 až 10°C trvá cca 10 až 12 hodin, kvašení při řízené teplotě 18 až 20°C, zrání v nerezovém tanku. Následuje sekundární kvašení metodou Charmat a zrání 30 až 40 dní na lahvi.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut/Extra Dry DOCG

Odrůda: Glera

Vinice: 200 m. n. m.; hlinité; vinice v Conegliano, Valdobbiadene

Vinifikace: Ruční sběr, jemné lisování: používá se pouze free-run mošt, dekantace pevných částí v nerezových tancích při teplotě 5 až 10°C trvá cca 10 až 12 hodin, kvašení při řízené teplotě 18 až 20°C, zrání v nerezovém tanku. Následuje sekundární kvašení metodou Charmat a zrání 30 až 40 dní na lahvi.

Prosecco Brut/Extra Dry DOC

Odrůda: Glera

Vinice: 200 m. n. m.; různá podloží, primárně hlinité s aluviálním základem; hrozny rostou v 9 provinciích ve dvou regionech (Veneto a Friuli Venezia Giulia)

Vinifikace: Ruční sběr, jemné lisování: používá se pouze free-run mošt, dekantace pevných částí v nerezových tancích při teplotě 5 až 10°C trvá cca 10 až 12 hodin, kvašení při řízené teplotě 18 až 20°C na selektovaných kvasinkách, zrání v nerezovém tanku. Následuje sekundární kvašení metodou Charmat a zrání 30 až 40 dní na lahvi.

Rosé de' Salici Brut Rosé IGT

Odrůda: Glera , Raboso del Piave

Vinice: 200 m. n. m.; různá podloží, primárně hlinité; vinice v oblasti Pieva

Vinifikace: Ruční sběr, jemné lisování: používá se pouze free-run mošt, obě odrůdy jsou vinifikovány odděleně způsobem tradičním pro každou z nich. Před sekundárním kvašením metodou Charmat jsou vína scelena, následně výsledné cuvée zraje 30 až 40 dní na lahvi.

