

# GAIO

CONEGLIANO - VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SEKT MILLESIMATO



329,-/0,75 l



Bosco del Gaio, z lombardského slova „Gahagi“, neboli zakázaná - vyhrazená země, je les, který leží v polovině kopce San Salvatore, obrácený k jihu. Vždy představoval důležitý zdroj pro místní komunitu, která ho využívala na řezivo, divokou zvěř a lahodné divoké ovoce.

Tento krásný kus země, který lemovalo pole a vinice, byl výhradní doménou pánů z Castello. Již ve 14. století tam lovil hrabě Rambaldo VIII. Vše, co vyprodukoval - dřevo, lesní plody, ovoce, houby a lahodné kaštiny, obohatilo rauty na zámku. Je to velmi zvláštní místo, vyhrazené pro pár vyvolených, přesně jako naše Gaio, krásně vyvážené, stylové prosecco s nádechem akácie a květu černého bezu.

## OBLAST PĚSTOVÁNÍ

*Hrozny:* Glera a další původní odrůdy, jako je Verdiso a Bianchetta, pěstované výhradně na našich statkových vinicích

*Umístění vinice:* Hills of Susegana (klasická zóna Prosecco Superiore)

*Aspekt vinice:* Jižní

*Půdní profil:* Převážně hliněné, na vápencovém podkladu

## SKLIZEŇ

*Výtěžek:* 135 centů

*Období sklizně:* 10.–20. září

## VÝROBA VÍNA

### Vinifikace

Klastery jsou jemně lisovány a mošt gravitačně usazen, poté fermentován v ocelových tancích s řízenou teplotou (18°C).

Víno pak zraje sur lie v oceli 3-6 měsíců.

### Sekundární fermentace

Víno získává svou perlivost metodou Martinotti-Charmat. Po době zrání sur lie je víno filtrováno a lahvováno.

*Stárnutí* 1-2 měsíce v ocelových tlakových nádobách, poté 1-2 měsíce v láhvi.

## TECHNICKÁ DATA

*Alkohol:* 11,5 % obj. *Zbytkový cukr:* 15 g/l *Kyselost:* 5,5 g/l

## DEGUSTACE

Jedná se o nejžádanější styl na dnešním trhu, víno, které plně respektuje charakter svého hroznu a terroir a zároveň uspokojí současného milovníka vína, který touží po stále hladších vínech. Oko přivítá bledě slámově žlutou, pak zajímavou, přetrvávající texturu drobných bublinek.

Buket, prostorný a rafinovaný, voní po právě zralé hrušce a zvláště jablku, spolu s velmi jemným květinovým nádechem. Křehká kyselinka vyrovnává vliv zbytkového cukru a celkové struktury vína, výsledkem je výrazně osvěžující

víno s krásnými proporcemi.

Extra Dry se perfektně hodí k uzenému masu, vegetariánským suflé, slané pěně, měkkýšům a lehkým rybím vývarům či k čerstvým a měkkým sýrům.

Nejlépe si jej vychutnáte při teplotě 6-8°C.

---

# PONTE



# ROSSO

---

CONEGLIANO E VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOG  
MILLESIMATO

329,-/0,75 l



Ponte Rosso leží nedaleko hradu San Salvatore s půdou, která je poměrně bohatá na jíl. V minulosti se zde totiž načervenalá hlína těžila na výrobu střešních tašek a cihel, ze kterých se stavěly domy pro vesnici hrabat Collalto. Cihly vyrobené z intenzivně červené hlíny byly tak výrazné, že název mostu z nich vyrobeného je Ponte Rosso, červený most.

Hrozny glera pěstované v této půdě mají vysoký obsah minerálů, dokonalé ovoce pro výrobu Brut v přírodním stylu s pevnou strukturou, vína stejně minerální a esenciální jako naše Ponte Rosso.

### **OBLAST PĚSTOVÁNÍ**

*Hrozny:* Glera smíchaná s malým množstvím autochtonních / původních odrůd jako Verdisio a Bianchetta pěstovaných výhradně na našich vinicích.

*Umístění vinice:* Hills of Susegana

*Aspekt vinice:* Jižní

*Půdní profil:* Hlína na skalním podkladu

### **SKLIZEŇ**

*Výtěžek:* 135 centů

*Období sklizně:* 1.–10. září

### **VÝROBA VÍNA**

*Vinifikace*

klastry jsou jemně lisovány a mošt gravitačně usazen, poté fermentován v ocelových tancích s řízenou teplotou (18°C).

Víno zraje sur lie v oceli 3 měsíce.

### *Sekundární fermentace*

víno získává svou perlivost metodou Martinotti-Charmat.

Po dlouhé době zrání sur lie s následnou stabilizací vinného kamene se filtruje a plní do lahví.

### *Stárnutí*

4-6 měsíců v ocelových tlakových nádobách, poté 1-2 měsíce v láhvi.

### **TECHNICKÁ DATA**

*Alkohol:* 12 % obj. *Zbytkový cukr:* 2 g/l *Kyselost:* 6 g/l

### **DEGUSTACE**

Toto Prosecco je jedinečným příkladem nejmodernějších a inovativních interpretací tohoto vína DOCG. Oko nejprve upoutá její přitažlivá slámově žlutá barva s jemnými zelenými skvrnami a poté energická kaskáda jemných bublinek, které vytvářejí krémovou, temperamentní pěnu, která jako by přetrvávala navždy. Ultra voňavý buket voní plně zralým jablkem Pink Lady a tradiční hruškou San Pietro na jemně květinovém pozadí. Je velkorysý a krásně vyvážený na vstupu, se zajímavým minerálním okrajem, vlastnostmi, které pohánějí jeho zdlouhavý průběh nabitý stejnými aromatickými vlastnostmi, jaké se vyskytují ve vůni. Je klasickým partnerem k mořským plodům obecně, a zejména k měkkýšům a rybám bohatým na tuk, stejně jako k lehčím masům.

Nejlépe si jej vychutnáte při teplotě 6-8°C.

---

# VIOLETTE



# ROSÉ

---

329,-/0,75 l



## OBLAST PĚSTOVÁNÍ

*Hrozny:* Manzoni Moscato (kříženec mezi Raboso Piave a Moscato d'Amburgo, oba červené hrozny), pěstované výhradně na vinicích Collalto

*Umístění vinice:* Colline di Susegana

*Aspekt vinice:* Jižní

*Půdní profil:* Převládá hlína, střídající se s vápencem, se střední příměsí oblázků

## SKLIZEŇ

*Výtěžek:* 140 centů

*Období sklizně:* 20.–30. září

## VÝROBA VÍNA

*Vinifikace*

Hrozny se vylisují a šťáva se krátce maceruje na slupce po dobu 48 hodin, poté se mošt vylisuje a nechá se gravitačně usadit a uskladnit při nízké

teplotě.

Mošt pak putuje do ocelových tlakových nádrží na kvašení sektu.

*Sekundární fermentace*

Víno získává své šumění pomocí metody Martinotti-Charmat při teplotě cca. 18 °C. Když víno dosáhne vnitřního tlaku 5 atmosfér, je filtrováno a lahvováno.

*Stárnutí*

V ocelových tlakových nádobách 1-2 měsíce.

## TECHNICKÁ DATA

*Alkohol:* 11,5 % obj.

*Zbytkový cukr:* 17 g/l

*Kyselost:* 6,5 g/l

## DEGUSTACE

Růžové šumivé víno okouzlí degustátora především svým vzhledem, naprosto nenapodobitelným pivoňkově růžovým odstínem.

Oko pak okouzlí štíhlá, ale hustá textura nepotlačitelných perliček, které předznamenávají znatelnou křupavost vína. Ve vůni intenzivně voní jemné tóny okvětních lístků růže, lipových květů a lesních plodů.

Pěna expanduje s krásnými proporcemi v ústech, dává patru svěží ovocné nuance a pocit vynikající rovnováhy. Díky hladkému závěru je toto víno perfektní jako aperitiv, tak i jako všestranný partner k široké škále kvalitních pokrmů, od předkrmů z mořských plodů, lososa až po klasické polévky a lehčí masová jídla.

Nejlépe si jej vychutnáte při teplotě 6-8°C.