

BELE CASEL®

Prosecco Asolo Extra Brut Superiore DOCG

Před 40ti lety začal Ilario Ferraro v malé vesničce Monfumo nedaleko Asola dělat první Prosecco, které vozil přátelům a trattoriím v okolí. Nyní jeho vnuk Luca Ferraro pokračuje a rozvíjí rodinnou tradici s výrobou velice osobitého Prosecca, které vyjadřuje charakter teritoria Asola, tolik odlišného od větší a známější DOCG Valdobbiadene, především slaností a minerálností vín. Bele Casel lisují svá vína pouze z vlastních hroznů z vlastních vinic. Jejich roční produkce čítá 140 000 láhví a je špičkovým představitelem Prosecca z Asola. Asolo Prosecco Superiore je jedinou denominací Itálie, které má „Extra brut“ zakotvené přímo v DOCG. Vína BELE CASEL jsou velice jemná, delikátní, osvěžující a osobitá. Skvělé k plodům moře, jako aperitiv, k ústřicím, salámům a tučným uzeninám.

„Osobité, velice jemné, delikátní, v chuti slane minerální Prosecco, které nadchne milovníky suchých, osobitých a artisanálních šumivých vín Itálie“.

Jiří Markuzzi



POPIS

Původ: region Veneto, Asolo, obec – poloha Monfumo

odrůda: 95% Glera + původní Bianchetta Trevigiana a Perera.

Vinice: kopcovité, 250 – 300 m.n.m.

Vedení vinic: Biologické od r. 2009

System tažené révy: dvojitý tažeň na kmen

Půda: jílovité, šedé, kyselé půdy, středně hluboké, vodo-držné, bohaté na minerální substance

Sklizeň : 10/30 září

Vinifikace: třídění hroznů, jemné lisování pneumatickým lisem, gravitační odkalení moštu, 4 měsíce zrání v nerez s jemným kvasničným kalem

Druhotné kvašení : Metoda Martinotti (druhotné kvašení v tanku)

Délka druhotného kvašení : 50-70 dní

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Barva: Žlutá slámová, jemné a persistentní perlení

Vůně: Připomíná žluté jablko, broskev, tropické plody

Chuť: minerální, téměř slaná, suchá, persistentní, vyvážená, elegantní

alkohol: 11%

tlak: 4,5 atmosfer

kyselina: 5,2 g/l

zbytkový cukr: 4 g/l

teplota podávání: 6 – 8 °C

vhodná sklenice: na stopce s tulipánovitým kalíškem