



LA VIGNA DI SARAH

LOKALITA: Itálie, Veneto, Treviso

PODLOŽÍ: Štěrkovo-jílovité

ODRŮDY: Glera

TOP VÍNO: Conegliano Valdobbiadene DOCG Rive di Cozzuolo

KONTAKT: Via del Bersagliere 30/A, 31029 Vittorio Veneto

WEB: www.lavignadisarah.it

Vinařství La Vigna di Sarah založila v roce 2010 Sarah Dei Tos. Po studiích ekonomiky v Miláně a University of Nottingham, kde vystudovala Management, se vrátila do svého rodiště a začala s velkým zápalem a vášní podnikat v oblasti vína.

Její vinice leží v oblasti Valdobbiadenne, která nese označení DOCG a je vyvoleným místem pro pěstování odrůdy Glera, která je od roku 2009 základem (ve víně musí být minimálně 85 %) pro tolik oblíbená šumivá vína s názvem Prosecco. Tato oblast je velmi kopcovitá a za svou různorodost vděčí horám, které chrání území od severu, a teplým větrům, jež vanou od Jadranu na východ. Tím udržují ideální klima, které hlavně na konci léta podporuje velké rozdíly mezi denními a nočními teplotami, a jsou základem aromatickosti dozrálých hroznů.

Na vinařství vyrábějí pouze tři vína. Rive di Cozzuolo Extra Dry (obsah cukru mezi 12 a 17 g/l), Rive di Cozzuolo Brut (obsah cukru do 12 g/l) a Colle 170 S.L.M. Brut, všechna jako ročníková.

A čím že jsou tato vína jiná oproti těm od konkurenčních producentů? Kromě snahy o udržení zbytkového cukru co nejnižší je to hlavně minerální slanost, daná zvýšeným obsahem štěrku a kamenů v běžně hlinito-jílovitých půdách. Ochutnejte...



Šumivá vína

Rive di Cozzuolo Conegliano Valdobbiadene Brut/Extra Dry DOCG

Odrůda: Glera

Vinice: 100 až 150 m. n. m.; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, šetrné lisování v pneumatickém lisu, dekantace pevných částí, kvašení při řízené teplotě 17 až 19°C na selektovaných kvasinkách a 4 měsíce zrání na kvasinkách v nerezovém tanku. Sekundární kvašení při 15 až 17°C v nerezovém tanku, stabilizace při -4°C a následná mikrofiltrace na odstranění kvasinek z hotového šumivého vína.

Prosecco "Colle 170 s.l.m." Brut DOCG

Odrůda: Glera

Vinice: 170 m. n. m.; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, šetrné lisování v pneumatickém lisu, dekantace pevných částí, kvašení při řízené teplotě 17 až 19°C na selektovaných kvasinkách a 4 měsíce zrání na kvasinkách v nerezovém tanku. Sekundární kvašení při 15 až 17°C v nerezovém tanku, stabilizace při -4°C a následná mikrofiltrace na odstranění kvasinek z hotového šumivého vína.

Borgo Luna Prosecco DOC

Odrůda: Glera

Vinice: 100 až 150 m. n. m.; jílovité

Vinifikace: Ruční sběr, šetrné lisování v pneumatickém lisu, dekantace pevných částí, kvašení při řízené teplotě 17 až 19°C na selektovaných kvasinkách a 4 měsíce zrání na kvasinkách v nerezovém tanku. Sekundární kvašení při 15 až 17°C v nerezovém tanku, stabilizace při -4°C a následná mikrofiltrace na odstranění kvasinek z hotového šumivého vína.

Prosecco Brut/Extra Dry DOC

Odrůda: Glera

Vinice: 100 až 150 m. n. m.; jílovité

Vinifikace: Ruční sběr, šetrné lisování v pneumatickém lisu, dekantace pevných částí, kvašení při řízené teplotě 17 až 19°C na selektovaných kvasinkách a 4 měsíce zrání na kvasinkách v nerezovém tanku. Sekundární kvašení při 15 až 17°C v nerezovém tanku, stabilizace při -4°C a následná mikrofiltrace na odstranění kvasinek z hotového šumivého vína.

