

Prosecco DOCG Cartizze

Absolutní špičkou u prosecca je Cartizze. Od roku 1969 má zvláštní předpisy. Zahrnuje pouze 107 hektarů vinic a leží ve Valdobbiadene mezi nejstrmějšími svahy San Pietro di Barbozza, Santo Stefano a Saccol. Perfektní kombinace mírného mikroklima a starodávných půd, složených z morénu, pískovce a jílu, dodává těmto vínům jedinečné vlastnosti. Maximální výnos je 12 tun hroznů na hektar. Ve vůni nalezneme charakteristické komplexní tóny jablek, hrušek, citrusových plodů, broskví a meruněk, s náznaky růží a mandlí v dochuti. Chut' je vyvážená a elegantní s jemnými bublinkami.

Prosecco DOCG Rive

Pojem "Rive" označuje strmé svahy kopců, které jsou charakteristické pro danou zónu. Tato kategorie zdůrazňuje rozmanité výrazy Conegliano Valdobbiadene. Rive vína pochází vinic na nejstrmějších a nejnáročnějších kopcích, kde jsou vinice nejkvalitnější, je jich pouze asi 45. Každá Riva je pojmenována po kopci/vinici který to identifikuje. Každá z nich vyjadřuje odlišnou a výraznou kombinaci půdy, expozice a mikroklimatu. V Rive jsou výnosy vinic sníženy na 13 tun hroznů na hektar a povolen je jen výhradně ruční sběr. **Prosecco musí obsahovat alespoň 85 % odrůdy Glera** a musí pocházet výhradně z Itálie.

Prosecco DOCG

je jedno z nejoblíbenějších šumivých vín. Vyrábí se výhradně v italské oblasti Benátska (Veneto). To nejkvalitnější, *Prosecco Superiore*, pochází ze svahů mezi italskými městy Conegliano a Valdobbiadene (Prosecco Superiore Valdobbiadene) a z oblasti Asolo (Prosecco Superiore Asolo). Vína z těchto dvou lokalit se mohou pyšnit chráněným označením původu DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

Prosecco DOC (Denominazione di Origine Controllata) je označení základního prosecca. Zaručuje, že víno, které máte v ruce, vzniklo v oblasti, ve které se prosecco ze zákona může vyrábět, za dodržení předepsaných výrobních postupů. Oblíbená v této kategorii jsou například prosecca z oblasti Treviso.

Frizzante

Frizzante je přívlastek vín typu Prosecco v Itálii, v Česku bychom takové víno nazvali jako „**perlivé víno**„

Druhá fermentace v autoklávě probíhá s nižším tlakem, okolo 2 baru. Je to svěží, čerstvé víno s jemnými bublinkami.

Tranquillo

Neboli "**tiché prosecco**". Pokud někdo miluje chuť prosecca, ale už příliš tolik nemiluje bublinky, je toto skvělá volba!

Hrozny se sklízají až velmi zralé. Má slámově žlutou barvu a voní po jablkách, hruškách a mandlích.

Col Fondo

Col Fondo je tradiční metoda pro výrobu Prosecca, než se tato šumivá vína začala prezentovat svěžím ovocným stylem. Jde o typ Prosecco, jehož druhotné kvašení probíhá v láhvi a víno následně zůstává v dlouhém kontaktu s kvasikami. Nefiltrováno, nečiřeno, absolutně suché.

Spumante

Elegantní, lehké a šumivé víno ze severní Itálie. Většinou jde o kombinace několika odrůd. Styl velmi blízký Proseccu.

PODLE OBSAHU CUKRU

Brut nature: 0-3g zbytkového cukru

Extra brut: 3 - 6g

Brut: 6 - 12g

Extra Dry: 12 - 18g

Dry: 18 - 35g

zdroj info: www.eprosecco.cz

