



## VINAŘSTVÍ SFRISO

Vinař: Pier Sfriso

Region: Veneto, Itálie

Podloží: hlína – bohatá na živiny

Hlavní odrůda: Glera

Celková produkce: 20 000 lahví

Chiarano – typická malá italská vesnička na venkově v provincii Treviso, na východní straně Benátska. Nachází se v původní provincii známého Prosecca. Vinařství najdeme v mikroklimatické zóně, kde je vždy minimálně o 5 ° C méně než v oblastech Verona a Valpolicella. Proudí tam proto studený vítr ze severovýchodu. Jaderské moře je dostatečně blízko, aby přineslo vánek a vlhkost do vnitrozemí, kde vinařství najdeme.

Vinařství vedou Reka a Pier a jejich mikrovinařství produkuje omezené množství vín. Vína vyrábí pouze ze svých vlastních hroznů. S vinicemi zachází jako s vlastní zahradou, nejsou sice certifikovaní na BIO, ve vinařství ale pracují tak, jako by byli. Na vinicích tedy nepoužívají žádné herbicidy, pesticidy, ani fosfáty. Nechtějí, aby takové látky ovlivňovaly jejich víno. O tom svědčí také jejich práce se sírou. Do vín jí přidávají opravdové minimum – okolo pěti miligramů na jeden litr vína. A to je skutečně málo.



**SFRISO WINERY**

## PROSECCO DOC EXTRA DRY

Glera

Vinice:

Chiarano, stáří 19 let, podloží hlinito-písčité půda.

Zpracování:

Prvotní 15 dní fermentace při kontrolované teplotě 14–17 stupňů v betonových tancích.

Zrání:

10 dnů zrání v betonovém tanku, poté Charmat metoda v nerezovém tanku po dobu pěti měsíců.

Archivace:

Do 3 let

Uzávěr:

Korek

Doporučená teplota servírování:

6–8 C

Země původu:

Itálie

Typ vína:

Suché víno

Odrůda:

Glera

Obsah alkoholu:

11,5%

Druh vína:

Bílé víno

Párování: saláty, špagety aglio olio

b.wine