



## 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**

## VERDE FRIZZANTE

Verduzzo Trevigiano

Vinice:

Chiarano, stáří 8–9 let, podloží hlinitopísčité půda.

Zpracování:

Ruční sběr, hroznů, prvotní 12 dní fermentace při kontrolované teplotě 15–18 stupňů v betonových tancích.

Zrání:

2,5 měsíce zrání v betonových tancích. Poté Charmat metoda v nerezových tancích cca 45 dní.

Archivace:

Do 3 let

Uzávěr:

Korek

Doporučená teplota servírování:

6–8 C

Země původu:

Itálie

Typ vína:

Suché víno

Odrůda:

Verduzzo Trevigiano

Obsah alkoholu:

11 %

Druh vína:

Bílé víno

Párování:

Lehké předkrmy, burrata, lehká pasta

b.wine