

PROSECCO

vinařství / winery VILLA CHIOPRIS

[vila kiopris]

Itálie, oblast / region Friuli

Villa Chiopris je středně velké vinařství zaměřené na kvalitní produkci vín v italském regionu Friuli-Venezia Giulia, v severovýchodní Itálii při hranici se Slovinskem. Oblast je známá svým chladnějším klimatem, minerálními půdami a důrazem na svěžest a eleganci vín. Vinařství patří do renomované vinařské skupiny rodiny Livon, která je respektovaná pro svůj důraz na terroir, moderní přístup a precizní zpracování hroznů. *Villa Chiopris is a medium-sized winery focused on high-quality wine production in the Friuli-Venezia Giulia region of northeastern Italy, near the Slovenian border. The area is known for its cooler climate, mineral-rich soils, and emphasis on freshness and elegance in wines. The winery is part of the renowned Livon family wine group, respected for its strong focus on terroir, modern winemaking techniques, and precise grape processing.*

Apelace/appellation: Prosecco DOC

Odrůda/variety: Glera

Popis/description: **Suché šumivé bílé víno s elegantním a harmonickým aroma ovoce. Delikátní, svěží a jemně polo-suchá chuť s jemným perlením.** / *Dry sparkling white wine with an elegant and harmonious fruity aroma. Delicate, fresh, and gently semi-dry taste with fine bubbles.*

Podávat při/serving temperature: **6-8°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **aperitiv, těstoviny, mořské plody** / *aperitif, pasta, seafood*

Klima/climate: mírné kontinentální klima s vlivem Jaderského moře, s teplými dny a chladnějšími nocemi, které podporují svěžest a aromatu vín / *moderate continental climate influenced by the Adriatic Sea, with warm days and cooler nights enhancing freshness and aromatic expression*
Půda/soil: štěrk, naplaveniny / *gravel, alluvial deposits*

Nadmořská výška/altitude: 50-150m

Vinifikace/vinification: metoda kvašení Charmat (druhotné kvašení v tlakové nádobě) / *Charmat fermentation method (secondary fermentation in a pressurized tank).*

