

## Terre di Marca Prosecco Bio Millesimato Rose Extra Dry Вино Тэрре ди Марка Бйо Миллезимато Розэ Экстра Драй

**Страна:** Италия, Венето

**Производитель:** Corvezzo

**Крепость:** 11,5% об.

**Сорт винограда:** Глера (85%), Пино Нуар (15%)

**Способ производства:** резервуарный

**Выдержка:** -

**Особенность:** органическое виноградарство, миллезимное Просекко - изготовлено из урожая одного года

**Цвет:** нежно-розовый

**Аромат:** средней интенсивности, утонченный и элегантный, с тонами земляники и красных ягод

**Вкус:** гармоничный, освежающий, с фруктово-ягодными оттенками и сочной живой кислотностью

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** аперитив, также сочетается с рыбой, морепродуктами, холодными мясными и колбасными деликатесами, тар-таром, молодыми сырами, легкими салатами, паштетами и терринами



CORVEZZO

Винодельческое семейное хозяйство Corvezzo основано в 1960 г. Джованни Корвеццо в регионе Венето (само семейство Корвеццо работало на этих землях еще в 1900-х годах в качестве наемных работников у дворянства, возделывая виноградники). И на сегодняшний день хозяйство остается семейным, им управляют наследники основателей, а площадь виноградников уже составляет около 150 га (более 90 га из них занимают посадки сорта Глера, из которого изготавливают Просекко). Corvezzo были одним из первых винодельческих хозяйств в зоне Просекко, которое начало возделывать виноградники в соответствии с органическими принципами ведения сельского хозяйства: отказ от химикатов, гербицидов и пестицидов, поддержание многообразия флоры на виноградниках. Природосообразное производство осуществляется и при изготовлении вина: все электричество, необходимое для работы винодельни, генерируется солнечными батареями, этикетки и упаковочные материалы производятся исключительно из переработанной бумаги.

В ассортименте винодельни Corvezzo представлены как тихие, так и игристые вина из местных и международных сортов.

Виноградники расположены на берегу реки Шер (приток реки Луары), в субзоне Турень, лозы растут на склонах холмов на глинисто-известняковых почвах с идеальной юго-восточной и юго-западной экспозицией. При обработке используются только органические методы виноградарства: отказ от химикатов, гербицидов и пестицидов.

На сегодняшний день Guy Allion – Domaine du Haut-Perron остается семейным предприятием, которое передается на наследству. Винодельня выпускает тихие и игристые вина из традиционных луарских сортов: Шенен Блан, Совиньон Блан, Гамэ, Каберне Фран, Пино Нуар и др.