

## Corvezzo Prosecco Shake Me

### Вино Корвэццо Просекко Шейк Ми, белое экстра брют

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето

**Производитель:** Corvezzo

**Крепость:** 10,5% об.

**Сорт винограда:** Глера – 100%

**Способ производства:** резервуарный (Шарма)

**Особенность:** органическое виноградарство, ручной сбор, не проходит фильтрацию перед розливом, Фризанте.

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** изысканный, с оттенками яблока, желтой груши, легкой нотой цветов акации и минералов

**Вкус:** гармоничный, с звенящей кислотностью, с нотами чуть незрелых садовых фруктов и стойкой минеральностью в послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °С.

**Гастрономия:** отлично в качестве аперитива, также хорошо сочетается с блюдами из морепродуктов, пиццей, блюдами из рыбы и сливочными сырами



CORVEZZO

Виноградники семейного хозяйства Corvezzo расположены в Чессальто, небольшом городке региона Венето, в 60 км к северо-востоку от Венеции, на земле, еще со времен Древнего Рима славившейся своими винами.

В начале 1900-х Джузеппе Корвеццо работал на землях Чессальто, которые принадлежали в то время венецианскому дворянству, а в 1960 его сын, Джованни, основал первую семейную винодельню на этих землях.

Затем, в 1970 году, сыновья Джованни, Ренцо и Джузеппе благодаря своим знаниям и умениям смогли увеличить площадь обрабатываемых земель до 140 гектаров. Сегодня честь продолжить семейные традиции и развитие винодельни принадлежит детям Ренцо, Джованни и Кате, которые завершили процесс перехода на органическое виноделие, начатый в 2010 году.

На сегодняшний день выпускаются вина под апелласьонами Prosecco Treviso DOC, Piave DOC, Venezia DOC, а также IGT Delle Venezie. Corvezzo находится в руках четвертого поколения семьи. Общая площадь виноградников составляет около 150 гектаров, свыше 90 из них занимают посадки сорта Просекко (Глера), из которого традиционно делают знаменитое игристое вино. На втором месте (33 га) еще один традиционный сорт региона – Пино Гриджо. Средний возраст лоз – 15 лет.

В регионе типичный северо-итальянский климат с холодной, ветреной зимой и солнечным и жарким летом. Винодельня и большая часть виноградников находятся недалеко от моря, поэтому лозы всегда хорошо проветриваются. Почвы состоят из глины, сланцев и известняка, причем именно известняк дает запоминающийся тон сорту Глера.

Семья Корвеццо осознает уникальное качество своих лоз. На протяжении десятилетий она играла ведущую роль в защите и развитии сельского хозяйства Тревизо. Земля обрабатывается без использования химических удобрений и пестицидов. Постоянное наблюдение за погодными условиями с применением самых современных технологий позволяет обрабатывать лозы в самый необходимый момент.

Начиная с виноградников и заканчивая винными погребами, «зеленая» философия хозяйства никогда не меняется. Всё электричество, необходимое для работы, дают солнечные батареи, а завод по переработке биомассы (подрезного материала) обеспечивает необходимую термальную энергию.

Корвеццо заботятся об окружающей среде и при продаже вин. Пластиковые пробки полностью заменены на корковые, этикетка и упаковочные коробки производятся только из переработанной бумаги. Были даже выбраны бутылки облегченного типа, чтобы способствовать решению проблем загрязнения атмосферы.