



LATISTELLO






LATISTELLO

PROSECCO LATISTELLO

Noblesa, elegance, lehkost. To vše se snoubí v našem italském šumivém víně Prosecco Latistello, které vyniká svou svěží a důmyslnou chutí. Zaujme především ovocným nádechem zelených jablek a broskví s lehkou květinovou vůní. Vychutnat si jej můžete v čisté formě, ale také v míchaných koktejlech Aperol Spritz, Bellini a dalších. Hodí se skvěle jak na různorodé společenské akce formálního i uvolněnějšího charakteru, tak i k poklidnému večeru doma. Svůj šarm umí nejlépe ukázat v kombinaci s těstovinami, saláty, rybími pokrmy či mořskými plody. Vyniká i s thajskou, japonskou a jinou exotickou kuchyní. Nejlépe si ho vychutnáte vychlazené na 5-8°C.

Co je Prosecco?

Název Prosecco je označení chráněného původu pro perlivá a šumivá vína, která se vyrábí v oblasti severovýchodní Itálie, konkrétně v regionu Veneto a Friuli. Prosecco se primárně vyrábí z hroznů odrůdy Glera, kdy podíl této odrůdy musí tvořit alespoň 85 %. Zbytek pak mohou tvořit příměsi dalších odrůd jako je například Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio a další.



VILLA DEGLI OLMI

Příběh rodinného vinařství Villa degli Olmi začíná na přelomu 19. a 20. století, kdy pradědeček Giovanni začal kromě chovu bource morušového vyrábět víno a obchodovat s ním. Giovanniho vína byla velmi kvalitní, žádaná a oceňovaná. Nyní je ve vedení čtvrtá generace - Luciano, Matteo a Camilla. Ti se zasloužili o rozvoj, inovace a také rozšíření zahraniční klientely. Vinařství dodává do více jak 30 zemí. I přes poměrně velký růst rodinného podniku zůstává prvotřídní kvalita, vášeň pro víno a půdu.

Vinařství vlastní asi 70 hektarů pečlivě vybraných vinic, kde jsou různé typy půdy pro rozvoj rozmanitosti produktů. Vinice se nacházejí mezi provinciemi Padova a Vicenza a většina z nich je určena pro pěstování odrůd Glera, Cabernet Sauvignon, Chardonnay a Pinot Grigio.




LATISTELLO Frizzante bianco secco

bílé, jemně perlivé víno, brut

Čerstvé, svěží šumivé víno s jemným perlením. Typické italské frizzante s ovocnými tóny hrušek, broskví a zelených jablek. Víno má minerální chuť a v přetrvávajícím závěru je příjemná kyselinka.

Výborně se hodí k předkrmům, rybám i jako aperitiv.

 750 ml,
alk. 10 % obj.

 karton 6 x 750 ml,
paleta 105 krt.




PROSECCO Latistello DOC Frizzante


bílé, jemně perlivé víno, extra dry

Odrůda: Glera

Krémově jemné víno s příjemným perlením, charakteristické ovocnou a hodně svěží chutí. Najdeme v ní krásné tóny zelených jablek, broskví, hrušek a citrusů. Na vůni květinové s ovocnými tóny.

Výborně se hodí k předkrmům, rybám i jako aperitiv.

 750 ml,
alk. 10 % obj.

 karton 6 x 750 ml,
paleta 105 krt.




PROSECCO DOC Latistello spumante extra dry

šumivé víno bílé, extra dry

Odrůda: Glera

Svěží a ovocné prosecco s krásnou zlatavou barvou. Jemné s elegantním perlením s příjemnou typickou vůní jablek a broskví.

Výborně se hodí jako aperitiv, k rybám, dezertům i čerstvým salátům.

 750 ml,
alk. 11 % obj.

 karton 6 x 750 ml,
paleta 80 krt.




PROSECCO DOC Latistello spumante extra dry Rosé

šumivé víno růžové, extra dry

Odrůda: Glera

Vynikající krémovitě šumivé víno se svěžím květinovým a ovocným buketem. Víno je lehké, ale plné chuti s osvěžujícími tóny jahod a brusinek. Barva světle růžová s jemnými nuancemi.

Výborně se hodí jako aperitiv, k rybám, mušlím a dezertům.

 750 ml,
alk. 11 % obj.

 karton 6 x 750 ml,
paleta 80 krt.



PROSECCO DOC Pas Dosé 20 Righe

šumivé víno bílé, natur brut

Odrůda: Glera

Elegantní šumivé víno s delikátním a přetrvávajícím perlením, s téměř nulovým zbytkovým cukrem což umocňuje jeho primární aroma a charakter odrůdy. Chuťově intenzivní, komplexní a lahodné. Charakteristické vůně jablek a bílých květů.

Výborně se hodí k předkrmům, k těstovinám, mořským plodům i jako aperitiv.

 750 ml,
alk. 11 % obj.

 karton 6 x 750 ml,
paleta 80 krt.

Rossini

Základní suroviny

- 5 cl jahodového pyré
- 10 cl dobrého prosecca
- jahoda na ozdobení

Návod k přípravě

1. Do vychlazené sklenice nalijeme vychlazené jahodové pyré a velmi pomalu dolijeme prosecco.
2. Na závěr můžeme ozdobit jahodou.



Bellini

Základní suroviny

- 2.5 cl broskvového pyré
- 1,5 cl broskvového likéru
 - dobré prosecco na doplnění
- měsíček broskve na ozdobení

Návod k přípravě

1. Do šejkru nalijeme broskvové pyré i likér a přidáme trochu prosecca.
2. Přisypeme několik kostek ledu, uzavřeme a pořádně promícháme.
3. Opatrně přelijeme do sklenice a doplníme proseccem.
4. Na závěr můžeme ozdobit měsíčkem broskve.



Aperol Spritz

Základní suroviny

- 6 cl dobrého prosecca
- 4 cl Aperolu
- 2 cl sody
- několik plátků pomeranče na ozdobení

Návod k přípravě

1. Sklenici naplníme ledem.
2. První nalijeme sodu, poté Aperol a na závěr pomalým krouživým pohybem dolijeme prosecco.
3. Pokud máme velkou sklenici, míru ingrediencí můžeme při zachování poměru 1 : 2 : 3 navýšit.
4. Na závěr ozdobíme několika plátky pomeranče.



Sunset Spritz

Základní suroviny

- 3,5 cl ginu Tanqueray No.Ten
 - 1 cl Aperolu
 - 1 cl bezinkového sirupu
 - 8 cl dobrého prosecca
- 2 – 3 cl sody na dolití
- plátek pomeranče, jahody a několik lístků máty na ozdobení

Návod k přípravě

1. Sklenici naplníme ledem, nalijeme gin, přidáme aperol, sirup a velmi pomalu dolijeme prosecco.
2. Můžeme dolít sodou, zamíchat a na závěr ozdobit plátky pomeranče, jahodami a mátou.



LATISTELLO

Martin Kolařík

DILOGY corp. s.r.o.
Politických vězňů 912/10,
110 00 Praha 1

mobil: +420 702 210 263
e-mail: mkolarik@dilogy.cz
web: www.dilogy.cz

WWW.LATISTELLO.CZ