

ENO

...vysněná vína
2016/2017

Sturm

FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio



Denis a Patrik jsou třetím pokolením, které pečuje o tradici rodinného vinařství Sturm. Jejich vinohrady najdete ve východním koutu Friuli, v prestižní DOC zóně Collio, která je geologicky unikátní svými eocénními vrstvami půdy, na svazích perfektně chráněných před nepříznivými větry, s mikroklimatem ideálním pro pěstování vína. Veškerá péče o vinice je již řadu let prováděna ekologicky, bez zatížení přírody. Od roku 2016 mají vína certifikaci BIO. Na nemnoha hektarech půdy se rodí elitní vína s jedinečným charakterem, podtrženým důraznou mineralitou a silou, vína s akcentem na strukturu a eleganci. Vlajkovou lodí vinařství jsou bílá vína, především dnes již ikonický Sauvignon.

www.sturm.it





serv. tep.

10-12°C

serv. tep.

10-12°C

SAUVIGNON IGT

 zlatožlutá

 živé, aromatické a velmi komplexní víno, v buketu rozeznáte širokou škálu aromat od tropického ovoce – manga a ananasu, přes černý bez a citrusy, ke stopám šalvěje a tomatových lístků. Víno je neobyčejné svou hedvábnou hladkostí na patře, která podtrhuje jeho úžasný aromatický charakter.

 100 % Sauvignon Blanc

 druhá polovina září, ruční sklizeň

 po zbavení stopek jsou hrozny 24 hodin macerovány za studena, fermentace při kontrolované teplotě 16-18°C. Zrání 6 měsíců na sedlinách v nerezových tancích.

 sklenice na bílá vína

 skvělé již nyní, svěží a chutné dalších 5 let

 hodí se velmi dobře k tomatovým předkrmům, vynikající např. s omeletou, chřestem nebo mořskými plody. Náš tip je pečený mořský vlk v solné krustě!

 2015: Wine Spectator: 90/100

13,5 % / 0,75 l



PINOT GRIGIO DOP

 tmavá, slámově žlutá

 dynamické, živé, ovocité víno, evokující představu velkého koše plného zralého ovoce. V chuti jemné, dobře strukturované, sametové a perfektně vyvážené. Bohatá chuť s výjimečně dlouhým závěrem.

 100 % Pinot Grigio

 prvních deset dní v září, ruční sklizeň

 po opatrném zbavení stopek jsou hrozny jemně lisovány bez macerace. Fermentace probíhá v nerezových tancích při kontrolované teplotě 16-18°C. Zrání 6 měsíců na lehkých sedlinách v nerezových tancích.

 sklenice na bílá vína

 skvělé již nyní, svoji svěžest si zachová další 2 roky

 výborné s různými předkrmy z ryb, vynikající například s dušenými korýši a výjimečně s hřebenatkami a škeblemi.

13,5 % / 0,75 l

PINOT BIANCO DOP

 světle žlutá se zlatavými odlesky

 elegantní a jemné víno nabízí bohaté ovocné aroma, které postupně odhaluje jednotlivé vrstvy vůní, kdy jablka přechází do broskví, hrušky se mění na banán, liči a grep. Působivě vyvážená chuť s příjemnou kyselinkou zvýrazňující svěžest vína.

 100 % Pinot Bianco

 prvních deset dní v září, ruční sklizeň

 po odstopkování jsou hrozny 24 hodin macerovány. Fermentace probíhá v nerezových tancích při kontrolované teplotě 14-16°C. Víno zraje 6 měsíců na sedlinách v nerezových tancích.

 sklenice na bílá vína

 skvělé již nyní, ale zůstane svěží a chutné dalších 5 let

 v létě vynikající jako aperitiv, doporučujeme k lehkým předkrmům, rybám a pokrmům z bílého masa

13,5 % / 0,75 l



CHARDONNAY ANDRITZ IGT

 zářivá zlatožlutá

 elegantní, vřelá, minerální. Aroma je intenzivní s typickými tóny zralého exotického ovoce a chlebové kůrky. Víno je plné chutí, s plným tělem a diskrétními tóny citrusů a vanilky, dobře vyvážené a komplexní.

 100 % Chardonnay

 konec září, ruční sklizeň

 po odstopkování jsou hrozny 24 hodin macerovány za studena, zrání vína probíhá z 80 % v nerezových tancích, z 20 % ve francouzských dubových sudech po dobu 6 měsíců

 sklenice na bílá vína

 skvělé již nyní, ale zůstane svěží a chutné minimálně dalších 5 let

 masité předkrmy, ryby, výborné s vyzrálými sýry nebo rybí polévkou

 2015: Wine Spectator: 90/100

14 % / 0,75 l





serv. tep.

16-18°C

serv. tep.

16-18°C

CABERNET SAUVIGNON DOP

 intenzivní červená barva

 ve vůni jsou náznaky červené papriky a borůvek, které se mísí s vůní sladkého koření a lékořice. Víno s excelentní strukturou a přetrvávající příjemnou dochutí.

 100 % Cabernet Sauvignon

 prvních deset dní v říjnu, ruční sklizeň

 macerace a následná fermentace po dobu 20-25 dní v dřevěných sudech za častého promíchávání, aby byl mošt neustále v kontaktu se slupkami. Následuje zrání 20 měsíců v dřevěných sudech. Závěrečné zrání 10 měsíců v lahvi.

 sklenice na bordeaux víno

 velmi dobré již nyní s předpokladem dalšího vývoje 8-10 let

 doporučujeme s grilovaným červeným masem a zvěřinou

 2014: Wine Spectator: 92/100

2014: Concours Mondial du Sauvignon 2015
zlatá medaile

14 % / 0,75 l



MERLOT DOP

 intenzivní tmavě červená s fialovými odlesky

 ve vůni jsou náznaky višňí, třešňí a intenzivní stopy koření. Pevné, harmonické a rozvinuté víno s chutí ostružin, borůvek, lékořice a velmi dlouhou dochutí s balzamikovými tóny.

 100 % Merlot

 prvních deset dní v říjnu, ruční sklizeň

 macerace a následná fermentace po dobu 20-25 dní v dřevěných sudech za častého promíchávání, aby byl mošt neustále v kontaktu se slupkami. Následuje zrání 20 měsíců v dřevěných sudech. Závěrečné zrání 10 měsíců v lahvi.

 sklenice na bordeaux víno

 vynikající již nyní s předpokladem dalšího vývoje 8-10 let

 hodí se ke grilovanému červenému masu a zralým sýrům

14 % / 0,75 l

Bidoli

FRIULI VENEZIA GIULIA

Udine



O vinařství, založené v roce 1924 Alessandrem Bidoli, se nyní stará třetí generace — Arrigo a jeho sestra Margherita, kteří se rozhodli v harmonii tradičních postupů výroby vína s nejmodernějšími technologiemi přeměnit rodinné vinařství na životaschopnou a moderní firmu. Vinařství přestěhovali do zrekonstruovaného objektu bývalé cihelny, které dominuje původní vysoký komín ze starých cihel. Nejvýraznějším rysem oblasti Friuli Grave je masivní přítomnost šterkového podloží, které spolu s prospěšným vlivem přímořského klimatu a ochranou poskytovanou nedalekými Dolomity dává pěstovanému vínu skvělé podmínky. Spolu s historickými změnami dočasných vládců nad územím Friuli se často měnily

i preference vinných odrůd, a tak je pro Friuli celkem charakteristická různorodost pěstovaného vína. V nabídce Bidoli tak kromě čerstvých a minerálních bílých vín najdete také Merlot či Cabernet Sauvignon. Vinařství Bidoli, fungující na principu vinařského družstva, pečlivě dbá na kvalitu a díky dlouholetým smlouvám s jednotlivými zemědělci je v každém ročníku schopno garantovat kvalitu. Úspěšně fungující koncept, který je postaven na šetrném zemědělství, dává vína za skvělé ceny a přináší vína na každý den.

www.bidolivini.com



serv. tep.

8-10°C

serv. tep.

8-10°C

SAUVIGNON BLANC DOC

 světle žlutá se zelenavými odlesky

 ve vůni se uvolňuje aroma tomatových lístků, maracuji, grapefruitu a černého bezu. Chuť je velmi svěží, vyvážená, s příjemnou kyselinkou.

 100 % Sauvignon Blanc

 polovina září

 macerace za studena (asi 10°C) po dobu 4 – 6 hodin, následována fermentací při kontrolované teplotě 10-12°C. Pro zvýraznění chuti zůstává víno ležet na konci fermentace na jemných sedlinách.

 sklenice na bílá vína

 doporučujeme konzumovat do dvou let, kdy nejlépe vynikne jeho mladá, svěží vůně a chuť

 předkrmy z ryb a korýšů, výborné je i s lososem a nasolenými rybami

 2015: Decanter - bronzová medaile
2015: Berliner wine trophy - zlatá medaile

12 % / 0,75 l



CHARDONNAY DOC

 žlutá s odstíny zelené

 jemné, elegantní víno, velmi komplexní aroma s nádechem meruňky a ananasu. Chuť je plná, harmonická, s minerálními tóny.

 100 % Chardonnay

 polovina září

 fermentace při kontrolované teplotě. Pro zvýraznění chuti víno ještě zůstává ležet na jemných sedlinách.

 sklenice na bílá vína

 doporučujeme konzumovat do dvou let, kdy nejlépe vynikne jeho mladá, svěží vůně a chuť

 je možné kombinovat se všemi lehkými předkrmy, polévkami, ale také vaječnými jídly a rybami, vynikající jako aperitiv

13 % / 0,75 l

PINOT GRIGIO DOC

 charakteristická světle žlutá

 vůně ovocná s tóny žlutomasých broskví a melounu Cantaloupe. Chuť je vyvážená se stopou ovoce a hezkou mineralitou.

 100 % Pinot Grigio

 polovina září

 fermentace při kontrolované teplotě 12-14°C, na konci fermentace není stáčeno, ale pro zvýraznění chuti zůstává ležet na sedlinách. Poté je filtrováno, čiřeno a stabilizováno v chladu.

 sklenice na bílá vína

 doporučujeme konzumovat do dvou let, kdy nejlépe vynikne jeho mladá, svěží vůně a chuť

 vynikající k teplým i studeným předkrmům, skvělé například se šunkou San Daniele, vhodné k lehkým polévkám, rybám a bílému masu. Výborné také jako aperitiv.

 2014: Gambero Rosso: 2 skleničky

13 % / 0,75 l



PINOT GRIGIO ROSÉ IGT

 světle růžová

 velmi osvěžující víno s čerstvým, aromatickým buketem květin, ovoce a jemnou kyselinkou

 100 % Pinot Grigio

 polovina září

 macerace na slupkách po dobu několika hodin, fermentace při kontrolované teplotě, zrání několik měsíců v nerezových tancích

 sklenice na bílá vína

 ideální ke konzumaci během léta v následujícím roce po sklizni

 vynikající k předkrmům, lehkým pokrmům s těstovinami, rybám a mořským plodům

12 % / 0,75 l



serv. tep.

8-10°C

serv. tep.

10-12°C



serv. tep.

6 – 8°C

serv. tep.

16 – 18°C

PROSECCO LE ALTE BIDOLI DOC EXTRA DRY

 světle žlutá

 jemné a elegantní aroma s náznaky drobného ovoce. Harmonické s velmi dobře vyváženou kyselinkou. Svěží, s dlouho přetrvávající příjemnou perlivostí.

 100 % Glera

 přelom srpna/září

 po jemném lisování hroznů začíná fermentace při teplotě 14°C, druhotná fermentace metodou Charmat (v tlakových nádobách) po dobu 90 dní

 sektová sklenice

 doporučujeme konzumovat mladé, kdy nejlépe vynikne svěží vůně a chuť. Je možné uložit do sklepa až na 2 roky.

 excelentní jako aperitiv, je možné podávat spolu se všemi servírovanými chody. Vynikající s mořskými plody, těstovinami, čerstvými sýry a drůbeží.

 Gambero Rosso: 1 sklenička

11 % / 0,75 l



CABERNET FRIULI GRAVE DOC

 rubínově červená s fialovými záblesky

 intenzivní vůně s náznaky bylinek a pazourku, víno s velmi dobrou strukturou a sametovými taniny

 100 % Cabernet Sauvignon

 přelom září/říjen

 macerace 10-12 dní při teplotě 28-30°C za častého promíchávání sedliny, malolaktická fermentace, zrání několik měsíců v nerezových tancích

 sklenice na bordeaux víno

 víno učené k pití jako mladé, do 2-3 let

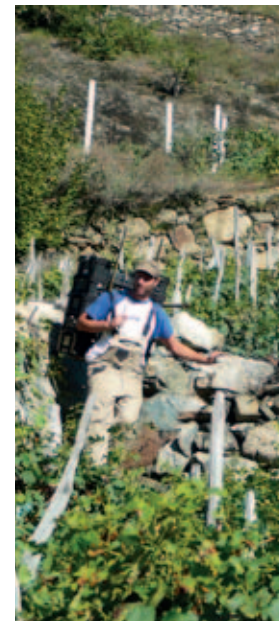
 drůbež, králík, červené maso, středně vyzrálé sýry

13 % / 0,75 l

Azienda Agricola Fay

LOMBARDIE

Valtellina



Rodinné vinařství Fay bylo založeno v roce 1973 Sandrem Fay na strmých pozemcích v San Giacomo di Teglio a vinice byly postupně rozšiřovány o další políčka a pozemky. Od roku 1998 se na rozvoji vinařství podílí Sandrovy děti Marco a Elena. Vinice Fay jsou rozloženy na více než 14 hektarech ve Valtellině, největší vinařské terasovité horské oblasti Itálie, v regionu Valgella, který je jednou z pěti zón se statutem DOCG Superiore. Pěstuje se tu původní odrůda Nebbiolo, pod místním názvem Chiavennasca. Terasovité, obtížně přístupné vinice, se nacházejí v nadmořských výškách v rozmezí 350 až 900 m. n. m. V půdním složení převažují písky (70 %) a naplaveniny (18 %) s kyselostí půdy pH 4,5-5,5 vzniknuvší rozpadem žulových formací, jejichž hloubka

se pohybuje od desítek centimetrů až po několik metrů. Pro jednotlivá vína Fay je specifické, že jsou vyrobená pouze z hroznů určité vinice (single vineyards), aby se v nich co nejvíce odrážely charakteristiky dané odlišným složením půdy a různých nadmořských výšek.

www.vinifay.it



serv. tep.

17-18°C

serv. tep.

17-18°C

VALTELLINA SUPERIORE DOCG COSTA BASSA

jasně rubínově červená

ve vůni jsou zřetelné květinové tóny fialek a růží s nádechem drobného ovoce – rybízu, třešní a malin, provázené vůní anýzu. Velmi elegantní a svěží víno.

100 % Nebbiolo (Chiavennasca)

ruční sklizeň v druhé polovině října

macerace po dobu 7 dní, fermentace v nerezových tancích při kontrolované teplotě, zrání 12 měsíců v dubových sudech

sklenice na burgundské víno

zrání 6-8 let

těstoviny, risotto, pizza, sýry

TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT LA FAYA

rubínově červená

v buketu se snoubí vůně třešní a ostružin s tóny koření – zeleného pepře a papriky. Na patře jemné, příjemné, se střední strukturou, ovocné a velmi dobře vyvážené.

60 % Nebbiolo, 30 % Merlot, 10 % Syrah

ruční sklizeň v polovině října

macerace po dobu 7 dní, fermentace v nerezových tancích při kontrolované teplotě, zrání 12 měsíců v dubových sudech

sklenice na bordeaux víno

zrání 8-10 let

houbové risotto, vepřová pečeně, italské uzeniny

13 % / 0,75 a 1,5 l

12 % / 0,75 l



VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA DOCG IL GLICINE

 rubínově červená

 ve vůni převažuje růže, ostružiny, černý rybíz a muškátový oříšek. Velmi příjemné, výrazné víno s hladkými taniny a elegancí.

 100 % Nebbiolo (Chiavennasca)

 ruční sklizeň v druhé polovině října

 7 dní macerace a 2 týdny fermentace v nerezových tancích, zrání 12 měsíců v barikových sudech

 sklenice na burgundské víno

 archivace 6-8 let

 telecí, pečená kachna, vepřová pečeně

13,5 % / 0,75 l



VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA DOCG CA MORÉI

 rubínově červená

 výrazný, vyvážený buket s nádechem růží, fialek, černého rybízu, muškátového oříšku, lékořice, čajových lístků a tabáku. Plné tělo, elegantní, hladké taniny, jemná mineralita s dlouho přetrvávající dochutí.

 100 % Nebbiolo (Chiavennasca)

 ruční sklizeň v druhé polovině října

 7 dní macerace a 2 týdny fermentace v nerezových tancích, zrání 12 měsíců v barikových sudech

 sklenice na burgundské víno

 archivace 8-10 let

 parmazán, italské uzeniny (bresaola), grilovaná masa

 2010: I Vinni Veronelli 90/100
2010: Gambero Rosso - 2 červené skleničky

13,5 % / 0,75 • 1,5 • 3 l



serv. tep.

16-18°C

serv. tep.

16-18°C



serv. tep.

16-18°C

serv. tep.

16-18°C

VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA DOCG CARTERIA

zářivě granátová

výrazná a přetrvávající vůně s náznaky fialek, růže, červeného rybízu, máty, rozmarýnu, aromatických bylin a kadidla. Plné a elegantní tělo, příjemně hladké taniny, lehká mineralita a dlouho přetrvávající dochuť.

100 % Nebbiolo (Chiavennasca)

ruční sklizeň v druhé polovině října

7 dní macerace a 2 týdny fermentace v nerezových tancích, zrání 12 měsíců v barikových sudech

sklenice na burgundské víno

archivace 8-10 let

dušené pokrmy - hovězí, jehněčí

2010: I Vinni Veronelli 90/100
2010: Gambero Rosso - 2 červené skleničky

13,5 % / 0,75 • 1,5 • 3 l



SFORZATO DI VALTELLINA DOCG RONCO DEL PICCHIO

tmavě granátově červená

silná vůně drobného červeného ovoce, švestek, černého rybízu, třešní, tmavé čokolády, koření, lékořice a máty. Plné tělo, hutné a hladké taniny, s mineralitou a výraznou chutí, elegantní a dlouho přetrvávající dochuť.

100 % Nebbiolo (Chiavennasca)

ruční sklizeň v první polovině října, hrozny jsou pečlivě ukládány do malých přepravek, ve kterých se následně suší až do poloviny prosince

10 dní macerace a 20 dní fermentace v nerezových tancích, zrání 12 měsíců v barikových sudech

sklenice na bordeaux víno

archivace 8-10 let

zvěřina, pokrmy s lanýžem, vyzrálé sýry, ale i dezerty z hořké čokolády

15 % / 0,75 • 1,5 • 3 l

Ascheri

PIEMONTE

Langhe



Vinařství Ascheri nese své jméno podle místa, které je v oblasti La Morra a kde bylo vinařství na začátku 19. století založeno. V té době bylo pěstování a výroba vína velmi primitivní, vína se prodávala v demižónech a cestovala obvykle několik dní, než byla doručena na místa, kde se prodávala. Z té doby pochází doložená zmínka o ve své době moderní kultivační metodě „Ascheri“, což je důkazem, že již ve svých počátcích byla vína Ascheri díky používaným inovativním technologiím výjimečná. Vinařství dodnes sídlí v Bra, kam se přestěhovalo v roce 1880, a může se tak chlubit nádhernými, hlubokými, starověkými sklepy. K původním vinicím v La Morra, kde se pěstují hrozny především pro Barolo, Barbera d'Alba a Dolcetto d'Alba, postupně přibýly vinohrady v Serralunga d'Alba,



Verduno a Bra. Vinařství Ascheri si své ostruhy vydobylo nejprve v oblasti červených vín, ke kterým později přibyla neméně úspěšná vína bílá — skvělé Gavi, vynikající Langhe Arneis, osvěžující Moscato d'Asti a „dlouhověké“ Langhe Bianco.

www.ascherivini.it



serv. tep.

10-12°C

serv. tep.

10-12°C

GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

 zlatavě žlutá s náznaky zelené

 víno má výraznou, svěží vůni divokých květů a citrusů, velmi příjemné, harmonické, suché víno s delikátní chutí

 100 % Cortese

 10.-20. září

 fermentace asi 15 dní při teplotě 18°C, zrání několik měsíců v nerezových tankách

 sklenice na bílé víno

 ideální konzumace během 2 let

 mořské plody, ryby, čisté vývary, vynikající také jako aperitiv

12,5 % / 0,75 l



LANGHE ARNEIS DOC

 jiskrně žlutá

 svěží a přetrvávající vůně ovoce a krásný náznak koření, suché víno s osvěžující kyselinkou

 85-100 % Arneis

 10.-20. září

 fermentace asi 15 dní při teplotě 18°C, zrání několik měsíců v nerezových tankách

 sklenice na bílé víno

 ideální konzumace během 2 let

 ideální k předkrmům a rybám, skvělé jako aperitiv

12,5 % / 0,75 l

MOSCATO D'ASTI DOCG

 intenzivní zlatožlutá

 velmi osvěžující s charakteristickým, elegantním, aromatickým buketem hroznů Moscato, s náznaky broskví, meruněk, pomerančových květů a citronu. Osvěžující jemné perlení, skvěle vyvážený poměr sladkosti s jemnou kyselinkou a dlouhou přetrvávající aromatickou dochutí.

 100 % Moscato

 10.-15. září

 fermentace 4 dny při kontrolované teplotě 18°C, druhotná fermentace metodou Charmat v tlakových nádobách

 sklenice na bílá vína

 ideální konzumace během 1-2 let

 vyzkoušejte s dezerty jako je oříškový dort nebo sušenky, skvěle se hodí k ovocným salátům

5,6 % / 0,75 l



LANGHE BIANCO VIOGNIER MONTALUPA DOC

 intenzivní zlatavě žlutá se zelenými tóny

 ve vůni jsou zřetelné meruňky, bílé broskve, bazalka a levandule. Extrémně komplexní víno, kulaté, plné a s dlouhou dochutí.

 100 % Viognier

 10.-15. září

 fermentace asi 18 dní při kontrolované teplotě 18°C, z ¼ ve dřevěných sudech. Zrání 6 měsíců 25 % v barikových sudech, 75 % v nerezových tancích. Závěrečné dozrávání 12 měsíců v lahvi.

 sklenice na bílá vína

 potenciál zrání 6-8 let

 hodí se k předkrmům, rybám, mořským plodům, skvělé k foie gras nebo čerstvým, zvláště kozím sýrům

 2013: Robert Parker 92/100

13,5 % / 0,75 l



serv. tep.

6-8°C

serv. tep.

12-14°C

Cantina del Pino

PIEMONTE

Langhe



Hrozny odrůdy Nebbiolo ze starých vinic a podloží, které umí tuto odrůdu nejlépe vyjádřit. To jsou vína z Cantina del Pino. Vinařství s velkou tradicí navazující na jednoho z průkopníků a objevitelů regionu Domizio Cavazza, ředitele královské enologické školy v letech 1888 — 1913, který se rozhodl zakoupit pozemky a usadit se v Barbarescu, v té době neznámé části oblasti Langhe. Pustil se do pěstování a výroby, a víno Nebbiolo z vinohradů obklopujících vesnici bylo poprvé pojmenováno Barbaresco, což byl pro místní obyvatele obrovský kompliment. Pradědeček současného vinaře Renato Vacca vinařství koupil po předčasném skonu D. Cavazza a jeho rodina tu od té doby nepřetržitě hospodaří. Díky předávání vinařského umění z generace na generaci, naprosté oddanosti regionu a obrovské vášni, zde vznikají přímo učebnicová vína. Barbaresco Ovello je po mnoho let „superstar“ mezi víny z této oblasti a najdete jej na vinných kartách mnoha michelinských restaurací.

www.cantinadelpino.com



DOLCETTO D'ALBA DOC

 purpurová

 zaujme zajímavou, až marmeládovou vůní s nádechem černého pepře s jemným pozadím minerality. Aroma čerstvého letního ovoce s vyváženou kyselinkou a zakulaceným závěrem.

 100 % Dolcetto d'Alba

 ruční sklizeň na konci září

 macerace na slupkách při kontrolované teplotě 28°C, zrání 9 měsíců v nerezových tancích

 sklenice na bordeaux víno

 ideální ke konzumaci již nyní, potenciál zrání 3-5 let

 gastronomicky velice univerzální víno pro každý den

12 % / 0,75 l



BARBERA D'ALBA DOC

 rubínově červená

 velmi tradiční a elegantní Barbera. Zřetelná vůně tmavých višní a lékořice s jemnou kouřovitostí. V chuti se snoubí černé ovoce, koření a lehká mineralita, elegantní taniny, dlouhá dochuť a skvěle vyvážené tělo.

 100 % Barbera

 ruční sklizeň v první polovině října

 fermentace na slupkách při kontrolované teplotě po dobu 20 dní, zrání 12 měsíců v barikových sudech a další rok v lahvi

 sklenice na bordeaux víno

 pitelná již nyní s předpokladem dalšího zrání 8-10 let

 grilované a pečené vepřové, těstoviny s tomatovou omáčkou, jehněčí

 2011: Robert Parker 90/100
2009: Robert Parker 90/100

14 % / 0,75 l



serv. tep.
16 - 18°C
 8 000 lahví

serv. tep.
16 - 18°C
 3 000 lahví



serv. tep.

16 - 18°C



9 000 lahví

serv. tep.

16 - 18°C



12 000 lahví

LANGHE NEBBIOLO DOC

rubínově červená

toto Nebbiolo má ovocnou svěžest a typickou kořenitost tradičního Barbaresca, ale je určeno ke konzumaci již dnes, mladé. Skvěle vyvážené taniny a tělo, velmi dobře pitelné. Optimální jako zahajovací víno před Barbarescem ze stejného sklepa.

100 % Nebbiolo

ruční sklizeň na začátku října

fermentace na slupkách po dobu 5 dní při teplotě 28°C, zrání 9 měsíců v nerezových tancích

sklenice na burgundské víno

je míněno ke konzumaci jako mladé, ale je možné nechat zrát 4-6 let

předkrmy, těstoviny, dušené maso

2011: Robert Parker 90/100
2010: Robert Parker 90/100

13,5 % / 0,75 l



BARBARESCO DOCG

temně rubínová s granátovými odlesky

elegantní vůně černých třešní, pepře, čerstvě pražené kávy, eukalyptu a lehký nádech tabáku. Elegantní víno nádherné struktury a rovnováhy.

100 % Nebbiolo

ruční sklizeň v polovině října

30 dní fermentace při kontrolované teplotě 26°C na slupkách, zrání 24 měsíců v dubových sudech + 18 měsíců v lahvi. Nefiltrováno.

sklenice na burgundské víno

velmi dobré již nyní, potenciál zrání až 20 let

grilovaná a pečená masa, pernatá zvěřina

2011: Robert Parker 92/100
2010: Robert Parker 92/100

14 % / 0,75 • 1,5 • 3 l



BARBARESCO OVELLO DOCG

 rubínová s odstíny granátové

 vůně švestek, lesních plodů, jemný nádech eukalyptu a fascinující aroma balsamica. Chuť oplyvající elegancí, měkké a hedvábné, s vyváženou kyselinkou a rafinovanou tříslovinou v dochuti.

 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň v druhé polovině října

 30 dní fermentace při kontrolované teplotě 26°C, zrání 24 měsíců v dubových sudech + 18 měsíců v lahvi. Nefiltrováno.

 sklenice na burgundské víno

 obrovský potenciál zrání dalších 20-25 let

 vyzrálé hovězí, zvěřina

 2010: Robert Parker's Wine Advocate (Monica Lerner) 96/100
2009: Robert Parker 92/100

14 % / 0,75 • 1,5 • 3 l



BARBARESCO ALBESANI DOCG

 granátově rudá

 ve vůni dominují tmavě červené plody, koření a sušené růže. Silná chuť s náznakem zralých višní, lékořice a dýmkového tabáku. Velice komplexní víno s kulatou tříslovinou.

 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň v druhé polovině října

 30 dní fermentace při kontrolované teplotě 26°C, zrání 24 měsíců v dubových sudech + 18 měsíců v lahvi. Nefiltrováno.

 sklenice na burgundské víno

 obrovský potenciál zrání dalších 15 - 20 let

 grilované nebo pečené červené maso

2011: Robert Parker 94/100
2010: Robert Parker's Wine Advocate (Monica Lerner) 94/100
2009: Robert Parker 92/100
2009: Wine Spectator 93/100

14 % / 0,75 • 1,5 • 3 l



serv. tep.

18°C

 5 000 lahví

serv. tep.

18°C

 2 500 lahví



serv. tep.

18°C



1 000 lahví

BARBARESCO GALLINA DOCG



rubínová s granátovými odlesky



Barbaresco s velkou elegancí a silou, bohaté aroma drobného lesního ovoce, skvěle vyvážená kyselinka a měkké taniny, jemný a dlouhý závěr



100 % Nebbiolo



ruční sklizeň na konci září



30 dní fermentace při kontrolované teplotě 26°C, zrání 24 měsíců v dubových sudech + 18 měsíců v lahvi. Nefiltrováno.



sklenice na burgundské víno



obrovský potenciál zrání dalších 15 - 20 let



grilované maso, vyzrálé hovězí, zvěřina



2011: Robert Parker's Wine Advocate
(Monica Lerner)92/100

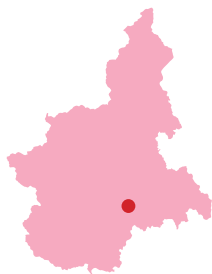
15 % / 0,75 l



Contratto

PIEMONTE

Canelli



Zakladatel vinařství Giuseppe Contratto se začal zabývat myšlenkou výroby šumivého vína již v roce 1867 a krátce po dokončení výstavby mimořádně rozsáhlých vápencových sklepů, dnes chráněných UNESCO, se stal expertem a prvním italským výrobcem šumivého vína klasickou metodou. Již ve 30tých letech minulého století bylo Contratto žádaným artiklem ve Vatikánu, v královských domech po celé Evropě, ale i v nejvzdálenějších koutech britského impéria, kde si jej užívali ambasadoři a vládci kolonií. Od června 2011 je Contratto oficiálně v rukou dnes



již legendárního producenta velkých červených vín Giorgia Rivettiho z vinařství La Spinetta - obrovské ikony italského vinařství, neodmyslitelně spojené s nosorožcem v logu. Pro Contratto je pozornost a podpora La Spinetty zásadní a hvězda těchto kdysi velkých vín opět letí vzhůru. Každoroční produkce šumivých vín je již 150 000 lahví, z nichž 70 % je exportováno. Hrozny pro základní vína Pinot Noir a Chardonnay pochází z Oltrepo Pavese a Costiglione d'Asti a nově jsou realizovány masivní investice do vinohradů v Alta Langa. Nová filozofie Contratto se od té původní a od filozofie velkých šampaňských domů liší — Giorgio Rivetti a jeho tým pracují s myšlenkou nabídnout „velké víno s bublinami“ a ne jen další „šampaňské“. Jejich pečlivá a zdlouhavá práce ve sklepech je zhodnocena lehce vibrujícím perlením, které podtrhuje charakter a nezaměnitelnou mineralitu jednotlivých odrůd. Contratto sekty jsou oblíbené skutečnými milovníky velkých vín z butikových vinařství, kteří si nevybírají jen dle „světovosti“ značky.

www.contratto.it



serv. tep.

6 - 8°C



125 000 lahví

serv. tep.

6 - 8°C



17 000 lahví

MILLESIMATO EXTRA BRUT VSQ

zlatavá

excelentní sekt vyráběný tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi. Bohaté aroma citrusů, meruňkových květů, medu a ořechů. Chuť je energická a vzrušující se stopou máslových sušenek, mandarinek a krásnou mineralitou, která ideálně doplňuje elegantní perlage.

80 % Pinot Noir + 20 % Chardonnay

ruční sběr poslední týden v srpnu

ve vinařství jsou hrozny ihned zchlazeny a jímá se pouze mošt ze samotoku. Spontánní fermentace a následné zrání do května následujícího roku. Pinot Noir v nerezových tancích, Chardonnay v barikových sudech. Následuje scelení, lahvování a druhotná fermentace, kdy víno zraje na kvasinkách 36 měsíců. Ruční remuáž 4 týdny.

sektová sklenice

vynikající nyní a v příštích 5 letech

ideální ke slavnostním přípitkům, vhodně jako aperitiv

2010: James Suckling 92/100

12,5 % / 0,375 • 0,75 • 1.5 l



FOR ENGLAND ROSÉ PAS DOSÉ VSQ

lososově růžová

působivý sekt připravený tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi. Vůně je svěží s nádechem čajové růže, meruněk a pomerančů. Chuť je komplexní s květinovými tóny a příjemnou minerální dochutí.

100 % Pinot Noir

ruční sběr poslední týden v srpnu

ve vinařství jsou hrozny ihned zchlazeny a jímá se pouze mošt ze samotoku. Spontánní fermentace a následné zrání do května následujícího roku v nerezových tancích, Následuje lahvování a druhotná fermentace, kdy víno zraje na kvasinkách 36 měsíců. Ruční remuáž 4 týdny.

sektová sklenice

vynikající nyní a v příštích 5 letech

ideální jako aperitiv, k bílým masům a rybám

2011: James Suckling 95/100

2009: PWT - Prague Gold

12,5 % / 0,75 a 1.5 l



FOR ENGLAND PAS DOSÉ BLANC DE NOIR VSQ

 žlutá se zlatavými odlesky

 vyjimečný a vyvážený sekt, který uspokojí každého milovníka šumivých vín. Aroma pečených toustů, jablek Granny Smith a lučního kvítí. Jemná a elegantní perlage, v chuti se stopou kvasinek a bílého ovoce.

 100 % Pinot Noir

 ruční sběr poslední týden v srpnu

 ve vinařství jsou hrozny ihned zchlazeny a jímá se pouze mošt ze samotoku. Spontánní fermentace a následné zrání do května následujícího roku v nerezových tancích, následuje lahvování a druhotná fermentace, kdy víno zraje na kvasinkách 36 měsíců. Ruční remuáž 4 týdny.

 sektová sklenice

 vynikající nyní a v příštích 5 letech

 ideální jako aperitiv, k bílým masům a rybám

 2011: James Suckling 93/100

12 % / 0,75 a 1,5 l



BLANC DE BLANCS PAS DOSÉ VSQ

 zlatavá

 skvělý sekt, který překvapí svou bohatostí a zároveň jemností. Delikátní květinové aroma s tóny cistruků a pražených lískových oříšků. Výrazná a vytríbená chuť chlebové kůrky, která je charakteristická pro sekty Blanc de Blanc.

 100 % Chardonnay

 ruční sběr poslední týden v srpnu

 ve vinařství jsou hrozny ihned zchlazeny a jímá se pouze mošt ze samotoku. Spontánní fermentace a následné zrání do května následujícího roku. 90% v nerezových tancích, 10% v barikových sudech. Následuje scelení, lahvování a druhotná fermentace, kdy víno zraje na kvasinkách 36 měsíců. Ruční remuáž 4 týdny.

 sektová sklenice

 vynikající nyní a v příštích 5 letech

 ideální jako aperitiv, k bílým masům a rybám

 2011: James Suckling 92/100

12 % / 0,75 a 1,5 l



serv. tep.

6 - 8°C



15 000 lahví

serv. tep.

6 - 8°C



12 000 lahví



VERMOUTH BIANCO

 zlatá s jantarovými odlesky

 originální recept z počátku 19. století je založen na kombinaci bílého vína obohaceného italskou brandy a více než **50ti** druhy přírodních bylinek, koření, kořínků a semen. Díky tradičnímu způsobu výroby vzniká komplexní a velmi vyvážený aperitiv.

 **Ingredience:** bílé víno, cukrová třtina, italská brandy, voda a více než 50 různých bylinek a koření (např. máta, zázvor, kopřiva, pelyněk, květy ibišku, rebarbora, plody rohovníku, šalvěj, jalovec, citronová kůra, jetel, muškátový oříšek, lékořice, andělíka, skořice, koriandr, santalové dřevo, černý bez a hořká pomerančová kůra)

 studená macerace bylinek a koření po dobu 20 dní s následnou filtrací (tradiční metoda)

 servírujte chlazený s plátkem citronu nebo použijte pro klasické i moderní koktejly

 2014: Specialty Spirits Masters: zlatá medaile

18 % / 0,75 l



VERMOUTH ROSSO

 jasně červená

 originální recept z počátku 19. století je založen na kombinaci bílého vína obohaceného italskou brandy a více než **30ti** druhy přírodních bylinek a koření. Díky tradičnímu způsobu výroby vzniká velmi kultivovaný elixír – komplexní a velmi vyvážený „butikový“ aperitiv.

 **Ingredience:** bílé víno, cukrová třtina, italská brandy, voda a více než 30 různých bylinek a koření (mezi jinými např. plody koriandru, lístky vavřínu, sladký žlutý jetel, skořice, kořeny andělíky, muškátový oříšek, hořká pomerančová kůra, tobolek svatojánského chleba, semínka sladké papriky, kořeny rebarbory, šalvěj, kůra chinovníku, citronová kůra, sladká pomerančová kůra, kořeny lékořice, santalové dřevo atd.)

 studená macerace bylinek a koření po dobu 20 dní s následnou filtrací (tradiční metoda)

 servírujte chlazený s plátkem citronu nebo použijte pro klasické i moderní koktejly

17 % / 0,75 l

AMERICANO ROSSO

 temně červená

 unikátní buket a chuť - originální recept z počátku 19. století je založen na kombinaci bílého vína obohaceného italskou brandy a více než **25ti** druhy přírodních bylinek, koření, kořinek a semen. Americano Rosso je stejně jako ostatní vermuty Contratto vyráběn tradičními postupy, je malinko sladší a je excelentní jako aperitiv nebo jako součást míchaných nápojů.

 **Ingredience:** bílé vino, cukrová třtina v přírodní i karamelizované formě, italská brandy, voda a více než 25 různých bylinek a koření (mezi jinými např. zázvor, lístky máty, květy ibišku, hlohu, listy kopřivy, kořeny anděliky, hořká i sladká pomerančová kůra, reven, šalvěj atd.)

 studená macerace bylinek a koření po dobu 30 dní s následnou filtrací (tradiční metoda)

 servírujte chlazený s plátkem pomeranče nebo použijte pro klasické i moderní koktejly

16,5 % / 0,75 l



E. Pira&Figli Chiara Boschis

PIEMONTE

Langhe



Butikové vinařství s celkovou produkcí 12 tisíc lahví, které vede jedna z největších „žen vinařek“ z Piemonte — Chiara Boschis. Chiara pečuje o zhruba 6 ha vinic v oblasti Barolo, proslulé produkcí velkých vín se skvělou strukturou. V její malé produkci není prostor na běžná vína a Chiara se soustředí jen na vína nejvyšší kvality, elegantní a s tradiční strukturou. Vinifikace probíhá odděleně dle jednotlivých parcel tak, aby vína zrcadlila jejich individuální charakter. Nenapodobitelná vína doslova ukazují maximální potenciál tohoto regionu. Vinařství neznající



kompromis využívá všechny prostředky vedoucí k dokonalým výsledkům — manuální péče o vinice, dodržování organického přístupu, pečlivá selekce hroznů, zkrácená macerace, malolaktická fermentace, zrání v barikových sudech. Existuje-li cesta jak dělat ještě lepší vína, tak právě Chiara bude tou, která tento postup zavede. Již nyní jsou všechna vína oceňována více než 90 body všemi předními mezinárodními odbornými publikacemi a jejich prestiž a obliba stále roste.

www.pira-chiaraboschis.com

DOLCETTO D'ALBA DOC

 rubínově červená s odlesky fialové

 ve vůni jsou výrazné višně a lesní jahody, víno je suché, plné a svěží s lehkými taniny

 100 % Dolcetto

 ruční sklizeň v druhé polovině září

 jemné lisování, macerace na slupkách, fermentace při kontrolované teplotě, zrání několik měsíců v nerezových tancích

 sklenice na bordeaux víno

 ideální ke konzumaci již nyní

 polévky, těstoviny, předkrmy a jemné sýry

13 % / 0,75 l



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

 rubínová s fialovými záblesky

 vůně je velmi intenzivní s dominancí švestek a borůvek, harmonické s chutí čerstvého ovoce se zřetelnou, živou kyselinkou

 100 % Barbera

 ruční sklizeň na přelomu září a října

 jemné lisování, macerace na slupkách, fermentace při kontrolované teplotě, zrání 18 měsíců ve francouzských barikových sudech 2. cyklu

 sklenice na bordeaux víno

 skvělé nyní, předpoklad dalšího zrání 8-10 let

 grilovaná a pečená masa, houbové risotto, vyztřelé sýry

13 % / 0,75 a 1,5 l



serv. tep.

16 - 18°C



3 300 lahví

serv. tep.

16 - 18°C



3 600 lahví



serv. tep.

16 - 18°C



3 300 lahví

serv. tep.

18 - 20°C



4 600 lahví

LANGHE NEBBIOLO DOC

intenzivní rubínově červená

typický představitel moderního Nebbiola, ve vůni charakteristické ovocné a květinové tóny. Skvěle vyvážené a elegantní víno.

100 % Nebbiolo

ruční sklizeň poslední týden v září

fermentace při kontrolované teplotě, zrání 12 měsíců ve francouzských barikových sudech a minimálně 2 měsíce v lahvi

sklenice na burgundské víno

výborné již nyní, předpoklad dalšího zrání 6-8 let

polévky, těstoviny, dušené maso, měkké polozralé sýry

13 % / 0,75 l



BAROLO VIA NUOVA DOCG

jiskřivá granátová

vůně je velmi intenzivní a příjemná, s tóny sušených květů, koření, mandlí a citrusů. V chuti plné, s náznakem fialek a vanilky, velmi harmonické, hebké, s pěknými taniny a dlouho přetrvávající dochutí.

100 % Nebbiolo (klony Michet a Lampia)

ruční sklizeň druhý týden v říjnu

fermentace při kontrolované teplotě, časté promíchávání sedliny, zrání probíhá ve francouzských dubových sudech z 1/3 nových, málo vypálených po dobu 2 let a poté 1 rok v lahvích

sklenice na burgundské víno

vhodné k archivaci 15-20 let

červené maso, zvěřina, divoká kachna, marinovaný králík, zralé sýry

2010: Wine Spectator: 92/100

14,5 % / 0,75 a 1,5 l

BAROLO MOSCONI DOCG

 tmavě rudá s fialovými odlesky

 bohaté aroma červeného ovoce a koření. Chuť vznešená s hezky strukturovaným taninem a velmi dlouhou dochutí.

 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň druhý týden v říjnu

 fermentace při kontrolované teplotě, časté promíchávání sedliny, zrání probíhá ve francouzských dubových sudech z 1/3 nových, málo vypálených po dobu 2 let a poté 1 rok v lahvích

 sklenice na burgundské víno

 vhodné k archivaci 15-20 let

 červené maso, zvěřina, divoká kachna, marinovaný králík, zralé sýry

 2011: James Suckling: 95/100
2011: Wine Spectator: 93/100

14,5 % / 0,75 a 1,5 l



BAROLO CANNUBI DOCG

 granátově červená s oranžovými záblesky

 komplexní a hluboké víno pocházející z prestižní viniční tratě Cannubi. Éterické aroma s tóny koření, květin a vyzrálého ovoce. Chuť je plná, suchá a harmonická se silným a elegantním taninem v dochuti.

 100 % Nebbiolo (klony Michet a Lampia)

 ruční sklizeň druhý týden v říjnu

 fermentace při kontrolované teplotě, časté promíchávání sedliny, zrání probíhá ve francouzských dubových sudech z 1/3 nových, málo vypálených po dobu 2 let a poté 1 rok v lahvích

 sklenice na burgundské víno

 vhodné k archivaci 15-20 let

 červené maso, zvěřina, divoká kachna, marinovaný králík, zralé sýry

 2011: Gambero Rosso: 3 skleničky

14,5 % / 0,75 a 1,5 l



serv. tep.

18 - 20°C

 4 800 lahví

serv. tep.

18 - 20°C

 3 800 lahví

La Spinetta

PIEMONTE A TOSKÁNSKO



Za slavným vinařstvím La Spinetta, založeným v roce 1977 jejich otcem Giuseppem, dnes stojí tři bratři Bruno, Carlo a především Giorgio Rivetti. La Spinetta, současná ikona italského vinařství, obhospodařuje asi 100 ha vinic v Piemonte a Toskánsku a má za sebou relativně krátkou, ale obdivuhodně úspěšnou historii. Vinařský sen se začal plnit brzy poté, co se Giuseppe Rivetti usadil v rezidenci La Spinetta (v překladu „vrchol kopce“) a jako první v regionu, proslaveném lehkým, dezertním vínem Moscato d’Asti, začal s produkcí vín z jedné vinice (single-vineyard). Pár let poté, v roce 1985 vinařství představilo své první červené — víno Barbera, po níž následovalo v roce 1995 Barbaresco a v r. 2000 Barolo. Rodinná vize se posunula za hranice Piemonte v roce 2001, kdy La Spinetta investovala do 65 ha vinic v Toskánsku, aby nabídku velkých červených obohatila o skvostná vína z hroznů Sangiovese, a později své portfolio doplnila produkcí Colorina, Vermentina a Prugnolo Gentile.



Poslední úžasnou akvizicí vinařství La Spinetta je Contratto, nejstarší výrobce šumivých vín klasickou metodou. Giorgio Rivetti, nejvýraznější tvář vinařství La Spinetta, okouzljuje svými víny celý vinařský svět - kritiky a hodnotitele stejně jako konzumenty a milovníky vína. Každým rokem jsou vína La Spinetta nesmírně svěží, aromatická, lahodná a okouzující a není nadsázka, že na cokoliv Giorgio sáhne se brzy promění v tekuté zlato. Jeho Barbery, které pochází ze starých vinic (až 65 let) jsou považovány za nejlepší vína z Langhe, stejně jako Barbaresco a Barolo, které rozhodně patří mezi top vína ve své kategorii. V celé Itálii stěží najdete vinařství, které by tak jako La Spinetta získalo tolik žádané ocenění „Tre Bicchieri“ (tři skleničky) od prestižního průvodce italských vín Gambero Rosso pro více než 30 svých produktů. V odborných časopisech a magazínech po celém světě se pějí ódy na vína pocházející z tohoto prestižního vinařství.

www.la-spinetta.com

BAROLO CAMPÉ DOCG

 intenzivní rubínově červená

 výrazná vůně kandovaných fialek, ostružin a čokolády, chuť je silná a svůdná s aromatem červeného ovoce, nesmírně dloho přetrvávající a dovedená k dokonalosti pevnými taniny a dobře integrovanou kyselinkou

 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň, první polovina října

 malolaktická fermentace v barikových sudech, zrání 24 měsíců v nových, středně vypálených baricích, scelování v nerezových tancích po dobu 9 měsíců, závěrečné zrání 12 měsíců v lahvích. Nefiltrováno, nečiřeno.

 sklenice na burgundské víno

 25 - 30 let

 ideální ke grilovaným pokrmům, dušenému a pečenému červenému masu včetně divočiny

 2009: Wine Advocate: 93/100

14 % / 0,75 l



BAROLO GARRETTI DOCG

 rubínově červená

 chuťově bohaté Barolo s charakterem sušených hub, drobných lesních plodů a lískových oříšků. Plné tělo, zakulacené a hebké taniny, dlouhý a komplexní závěr.

 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň, první polovina října

 malolaktická fermentace v barikových sudech, zrání 20 měsíců z 50 % v nových a z 50 % francouzských dubových sudech 2. cyklu středně vypálených, scelování v nerezových tancích po dobu 3 měsíců, závěrečné dozrávání 12 měsíců v lahvi. Nefiltrováno, nečiřeno.

 sklenice na burgundské víno

 20 - 25 let

 ideální ke grilovaným pokrmům, dušenému a pečenému červenému masu včetně divočiny

 2012: Wine Advocate: 93/100
2012: James Suckling: 91/100

14 % / 0,75 a 1,5 l



serv. tep.

16-18°C



20 000 lahví

serv. tep.

16-18°C



8 000 lahví



serv. tep.

16-18°C

15 500 lahví

serv. tep.

16-18°C

7 000 lahví

BARBARESCO STARDERI DOCG

 intenzivní rubínově červená

 aroma malinového džemu, divokých květín, máty a skořice, v chuti jsou zřetelné tóny černých třešní, švestek a malin, tělnaté a krásně rezonující víno, bohaté, komplexní a dokonale vyvážené

 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň, první polovina října

 malolaktická fermentace v barikových sudech, zrání 20-22 měsíců v nových středně vypálených francouzských barikových sudech, scelování v nerezových tancích po dobu 3 měsíců, závěrečné dozrávání 12 měsíců v lahvi. Nefiltrováno, nečiřeno.

 sklenice na burgundské víno

 25 - 30 let

 ideální ke grilovaným pokrmům, dušenému a pečenému červenému masu včetně divočiny

 2012: Wine Advocate: 94/100
2012: James Suckling: 93/100

14,5 % / 0,75 l



BARBARESCO VALEIRANO DOCG

 intenzivní červená

 vůně okvětních lístků růže, drobného červeného ovoce a šalvěje, klasické Barbaresco s půvabnými vrstvami chutí a mocným, přetrvávajícím závěrem

 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň, první polovina října

 malolaktická fermentace v barikových sudech, zrání 20-22 měsíců v nových středně vypálených francouzských barikových sudech, scelování v nerezových tancích po dobu 3 měsíců, závěrečné dozrávání 12 měsíců v lahvi. Nefiltrováno, nečiřeno.

 sklenice na burgundské víno

 25 - 30 let

 ideální ke grilovaným pokrmům, dušenému a pečenému červenému masu včetně divočiny

 2010: Wine Advocate: 96/100
2009: Wine Spectator: 92/100
2009: James Suckling: 95/100

14 % / 0,75 l

BARBARESCO GALLINA DOCG

 temně rubínově červená

 v buketu růžové okvětní lístky, anýz a zralé lesní plody, neobyčejně noblesní chuť se stopou malin, čokolády a koření. Víno s nezaměnitelným a osobitým stylem s krásně harmonickými taniny.

 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň, první polovina října

 malolaktická fermentace v barikových sudech, zrání 20-22 měsíců v nových středně vypálených francouzských barikových sudech, scelování v nerezových tancích po dobu 3 měsíců, závěrečné dozrávání 12 měsíců v lahvi. Nefiltrováno, nečiřeno.

 sklenice na burgundské víno

 25 - 30 let

 ideální ke grilovaným pokrmům, dušenému a pečenému červenému masu včetně divočiny

 2011: Gambero Rosso: 3 skleničky
2011: James Suckling: 94/100

14,5 % / 0,75 l



BARBARESCO BORDINI DOCG

 rubínově červená

 výrazné a intenzivní aroma ostružin a koření doprovází plné tělo s kulatými taniny a dlouhou dochutí rozmarýnu, zázvoru a červeného ovoce

 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň, první polovina října

 malolaktická fermentace v barikových sudech, zrání 20 měsíců v nových středně vypálených francouzských barikových sudech, scelování v nerezových tancích po dobu 3 měsíců, závěrečné dozrávání 12 měsíců v lahvi. Nefiltrováno, nečiřeno.

 sklenice na burgundské víno

 20 - 25 let

 ideální ke grilovaným pokrmům, dušenému a pečenému červenému masu včetně divočiny

 2012: Wine Advocate: 93/100
2011: James Suckling: 93/100

14,5 % / 0,75 a 1,5 l



serv. tep.

16-17°C



11 500 lahví

serv. tep.

16-17°C



13 000 lahví



serv. tep.

16-17°C



10 000 lahví

serv. tep.

16-17°C



80 000 lahví

BARBERA D'ALBA DOC GALLINA

intenzivní rubínově červená

překrásné aroma borůvek, čerstvě nastrohané tmavé čokolády a koření, v chuti plné s charakteristickou zemitou a ovocnou příchutí, sametová Barbera s pevnými taniny a dlouhým závěrem

100 % Barbera

ruční sklizeň, konec září / začátek října

malolaktická fermentace v barikových sudech, zrání 12 měsíců ve francouzských barikových sudech, scelování v nerezových tancích po dobu 6 měsíců. Nefiltrováno, nečiřeno.

sklenice na burgundské víno

25 let

drůbež, červené maso a všechny druhy sýrů

2012: James Suckling: 92/100

14 % / 0,75 l



BARBERA D'ASTI DOCG CÀ DI PIAN

rubínově červená s granátovými odlesky

vůně borůvek, podhoubí a pomerančové kůry dává vyniknout intenzitě plného těla a hebké textury této velmi jemné a elegantní Barbery

100 % Barbera

ruční sklizeň, konec září / začátek října

malolaktická fermentace v barikových sudech, zrání 12 měsíců ve francouzských barikových sudech 2. cyklu, scelování v nerezových tancích po dobu 12 měsíců, závěrečné dozrávání 6 měsíců v lahvi. Nefiltrováno, nečiřeno.

sklenice na bordeaux víno

25 let

ideální ke všem grilovaným masům a vyzrálým sýrům

2012: James Suckling: 91/100

14 % / 0,75 a 1,5 l

PIN – MONFERRATO ROSSO DOC

 tmavě červená

 lahodně šťavnatý a komplexní buket malin, ostružin a rybízu, na jazyku jemná kyselinka a zralé ovoce doplněné přetrvávající dochutí a elegancí Nebbiola

 65 % Nebbiolo + 35 % Barbera D'Asti Bionzo

 ruční sklizeň, Barbera v druhé polovině září, Nebbiolo první polovina října

 malolaktická fermentace ve francouzských barikových sudech, odrůdy zrají odděleně 16-18 měsíců v středně vypálených francouzských barikových sudech, poté následuje scelování obou odrůd v nerezových tancích po dobu 2 měsíců. Závěrečné dozrávání 15 měsíců v lahvi. Nefiltrováno, nečiřeno.

 sklenice na burgundské víno

 25 let

 grilované zralé červené maso a výrazné sýry

 2012: James Suckling: 91/100

14 % / 0,75 l



LANGHE NEBBIOLO DOC

 typická rubínově červená

 aroma sušených okvětních lístků růže a tmavého ovoce jako jsou švestky a borůvky, víno s plným tělem, šťavnaté a bohaté s elegantním závěrem

 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň, první polovina října

 malolaktická fermentace v barikových sudech, zrání 12 měsíců ve středně vypálených, francouzských barikových sudech, před lahvováním scelování 1 měsíc v nerezových tancích, další zrání probíhá 12 měsíců v lahvích. Nefiltrováno, nečiřeno.

 sklenice na burgundské víno

 15 let

 ideální ke grilovaným pokrmům, dušenému a pečenému červenému masu včetně divočiny

 2009: Galloni Vinous: 91/100

14 % / 0,375 • 0,75 • 1,5 l



serv. tep.

17-19°C



53 000 lahví

serv. tep.

16-17°C



36 000 lahví



serv. tep.

10-13°C



3 000 lahví

serv. tep.

10-13°C



3 000 lahví

LANGHE BIANCO DOC SAUVIGNON

 světle žlutá se zelenavými odlesky

 aroma citronové kůry, slámy a paprik. Chuť je bohatá s příjemnou minerální kyselinkou. Komplexní víno s dlouhou dochutí grepového džemu a estragonu.

 100 % Sauvignon Blanc

 ruční sklizeň, začátek září

 alkoholická i malolaktická fermentace probíhá v nových 20hl francouzských dubových sudech, zrání 12 měsíců ve 20hl francouzských dubových sudech, následuje scelování po dobu 24 měsíců v nerezových tancích

 sklenice na bordeaux víno

 potenciál zrání až 10 -15 let

 drůbež, ryby, kořeněná jídla a jakékoliv předkrmy a sýry

13,5 % / 0,75 l



PIEMONTE CHARDONNAY DOC LIDIA

 zářivá žlutá se zelenavými odlesky

 v buketu bylinky, náznak citronu a mořské soli, v chuti je výrazná kyselost citronu, grapefruitové marmelády a estragonu s jasně zřetelnou mineralitou, komplexní víno s dlouhou dochutí

 100 % Chardonnay

 ruční sklizeň, začátek září

 alkoholická i malolaktická fermentace probíhá v nových 20hl francouzských dubových sudech, zrání 12 měsíců ve 20hl francouzských dubových sudech, následuje scelování po dobu 12 měsíců v nerezových tancích

 sklenice na bordeaux víno

 potenciál zrání až 10 -15 let

 drůbež, ryby, kořeněná jídla a jakékoliv předkrmy a sýry

13,5 % / 0,75 l

MOSCATO D'ASTI DOCG BRICCO QUAGLIA

 žlutá se zelenými záblesky

 sladké a sexy, tradiční jemně perlivé dezertní víno s výraznou ovocnou chutí, ve které dominují meruňky a ananas. Překvapující svojí svěžestí sladkých tónů a citrusové kyselinky.

 100 % Moscato

 ruční sklizeň začátkem září

 fermentace po dobu 1 měsíce při teplotě 15°C, druhotná fermentace metodou Charmat, lahrováno v rozmezí leden - duben

 sklenice na bílá vína

 pijte mladé

 díky výjimečné vyváženosti a jemné perlivosti je ideální jako aperitiv nebo jako osvěžení pozdní snídaně

 2009: Galloni Vinous: 89/100

5,5 % / 0,375 a 0,75 l



MOSCATO D'ASTI DOCG BIANCOSPINO

 žlutá se zelenými záblesky

 tradiční jemně perlivé dezertní víno, neodolatelné a neobyčejně osvěžující, s krásnou ovocnou chutí s náznakem hrušky a medu

 100 % Moscato

 ruční sklizeň začátkem září

 fermentace po dobu 1 měsíce při teplotě 15°C, druhotná fermentace metodou Charmat, poté je víno lahrováno

 sklenice na bílá vína

 pijte mladé

 díky výjimečné vyváženosti a jemné perlivosti je ideální jako aperitiv nebo jako osvěžení pozdní snídaně

5,5 % / 0,75 l



serv. tep.

6-8°C



110 000 lahví

serv. tep.

6-8°C



100 000 lahví



serv. tep.

10-15°C

 4 000 lahví

PASSITO ORO DOC

 žlutě zlatá

 sofistikovaná a intenzivní vůně melounu Galia, pomerančové kůry a zázvoru, v chuti je jemnost a elegance, skvěle vyvážená kyselinka se sladkostí, nevšední komplexnost a skvělý závěr

 100 % Moscato

 ruční sklizeň, poslední týden v říjnu

 hrozny se suší do konce prosince, fermentace probíhá v nových francouzských dubových baricích, zrání 7 let v nových francouzských barikových sudech

 sklenice na dezertní vína

 25 let

 čokoládové dezerty a zrající sýry

 2003: Wine Spectator: 94/100

13 % / 0,375 l



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

 zlatozelená

 vůně borovic, trávy, zelených oliv a čestvého salátu, nesmírně chutný olivový olej

 olivy Frantoio, Moraiolo a Leccino

 ruční sklizeň

 sklizeň začíná ihned, jakmile olivy začnou dozrávat. Sklízí se ručně na velké síťové plachty a ručně jsou odstraněny všechny případné nečistoty a lístky. Olivy jsou následně propláchnuty a rozsekány ostrými noži, aby nevzniklo nadměrné teplo, poté strojově promíchány, ze vzniklé pasty je olej lisován za studena.

 zkuste zakápnout grilované krevety nebo grilovaný hovězí steak

500 ml





serv. tep.

16-17°C



10 000 lahví

serv. tep.

16-17°C



30 000 lahví

SEZZANA RISERVA IGT



intenzivní rubínově červená



ve vůni zřetelné stopy černých višní, koření a borovice. Plné tělo s výraznou chutí ovoce a šťavnatými taniny s lékořicí a sušenými borůvkami, velmi komplexní víno s neuvěřitelnou hloubkou, silou a finisou.



95 % Sangiovese + 5 % Colorino



ruční sklizeň v půlce září



malolaktická fermentace v dubu, zrání 12-14 měsíců ve zcela nových, středně vypálených francouzských dubových sudech, před lahvováním leží 3 měsíce v nerezových tancích, uvolněno do prodeje 10 let po sklizni. Nefiltrováno, nečiřeno.



sklenice na bordeaux víno



15-20let



ideálně doplní hovězí steak Fiorentina nebo sofistikované úpravy zvěřiny



2004: James Suckling 92/100

13 % / 0,75 l



CHIANTI RISERVA DOCG



intenzivní rubínově červená



vůně lesních plodů, třešní a švestek, chuť je plná a hladká se spoustou ovoce a dlouhým, intenzivním závěrem



100 % Sangiovese



ruční sklizeň, 1. a 2. týden v září



malolaktická fermentace v dubových sudech, zrání 24 měsíců ve středně vypálených francouzských dubových sudech (600 l), před lahvováním scelování 10 měsíců v nerezových tancích, další zrání 6 měsíců v lahvích. Nefiltrováno, nečiřeno.



sklenice na bordeaux víno



10-15 let



grilovaná masa, těstoviny s rajčatovým základem, tradiční toskánské uzeniny

14 % / 0,75 l

IL NERO DI CASANOVA DOC

 intenzivní rubínově červená

 vůně kandovaných pomerančů, tmavého lesního ovoce, sušených květů a tabáku. Plné tělo s hedvábně jemnými taniny, šťavnatá, zábavná a intenzivní chuť drobných lesních bobulí a čokolády, elegantní a delikátní charakter.

 100 % Sangiovese

 ruční sklizeň, v půlce zraje

 malolaktická fermentace v dubových sudech, zrání 9 měsíců ve středně vypálených francouzských dubových sudech, před lahvováním scelování 2 měsíce v nerezových tancích, další zrání 6 měsíců v lahvích

 sklenice na bordeaux víno

 10 let

 ideální ke grilovaným pokrmům, těstovinám a masu

13,5 % / 0,75 l



IL ROSÉ DI CASANOVA IGT

 lososová s oranžovými odlesky

 vůně červeného zahradního ovoce, granátového jablka a zimolezu. Chuť delikátní a vyvážená s ovocnými tóny, mineralitou a šťavnatou kyselinkou.

 50 % Sangiovese + 50 % Prugnolo Gentile

 ruční sklizeň, začátek zraje

 krátká macerace na slupkách, fermentace po dobu 15 dní při teplotě 18°C, zrání 3 měsíce na jemných sedlinách v nerezových tancích

 sklenice na bílé víno

 doporučujeme pít mladé, ideálně do 2 let

 drůbež, ryby, kořeněná jídla a jakékoliv předkrmy

12,5 % / 0,75 l



serv. tep.
16-17°C
 160 000 lahví

serv. tep.
10-13°C
 25 000 lahví



serv. tep.

10-13°C



32 000 lahví

VERMENTINO TOSCANA IGT



světle žlutá



v buketu vůně rozmarýnu a citrusů s podtóny koření, chuť je plná a osvěžující se spoustou ovoce a minerálním závěrem



100 % Vermentino



ruční sklizeň, začátek září



fermentace 25 dnů v nerezových tancích, zrání 5 měsíců na kvasinkách v nerezových tancích



sklenice na bílé víno



dobré již nyní, vychutnáte si jej další 3-5 let



drůbež, ryby, zeleninové saláty, houbové risotto

13 % / 0,75 l



Indigenous



Pod křídly značky Indigenous najdete menší, rodinná vinařství, vybraná Giorgiem Rivettim, vlastníkem a nejvýraznější tváří populární a úspěšné La Spinetty. Za zrodem Indigenous stojí myšlenka shromáždit pečlivě vybraná italská vinařství, která produkuje co nejlepší a co nejautentičtější italská vína s důrazem na zachování vysoké kvality za dostupnou cenu. Vinařství Indigenous spojuje šetrný přístup k farmářství a sklizni a nadšení pro autentická vína, která krásně ilustrují potenciál a unikátnost jednotlivých odrůd a vystihují charakter daného terroir. Vína s etiketou Indigenous, osobně vybraná Giorgiem Rivettim, jsou věrná filozofii — kvalita je víc než kvantita, vždy a bez výjimek. Producenti vína jsou malá, rodinná vinařství, která se soustředí na unikátní charakter daného terroir a jedinečnou identitu pěstované odrůdy. Při práci na vinici a ve sklepě jsou dodržovány jasné principy — žádné herbicidy, pesticidy ani chemické přípravky. Design etikety s pampeliškou je inspirován



přístupem k výrobě vína — když nepoužíváte herbicidy, pampeliška bude první rostlina, která ve vinohradu rozkvetne.

www.indigenouselections.com



serv. tep.

12°C

serv. tep.

14-16°C

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOCG

 světle žlutá

 v chuti jsou náznaky tropického ovoce a vanilky, podložené minerálními tóny a stopami lipových květů. Víno má střední tělo, bohatou texturu peckovitého ovoce a bílých broskví se svěží kyselinkou a elegantním závěrem.

 100 % Verdicchio

 první polovina září

 fermentace 20 dní v nerezových tancích, zrání po dobu 3-4 měsíců v nerezových tancích

 sklenice na bílá vína

 ideální konzumace během 5ti let

 sýrové i masité předkrmy, sushi, jemné rybí pokrmy, ideálně společně s rajčaty, aby vynikla acidita a elegance vína

13 % / 0,75 l



BARBERA PIEMONTE DOC

 rubínově červená

 buket intenzivní s dobře integrovaným aroma okvětních lístků růže, jahod a lesního ovoce. Víno má jemné taniny, na jazyku vyniknou černé ostružiny, višně a tóny koření.

 100 % Barbera

 druhá polovina září

 10 dní macerace při kontrolované teplotě v nerezových tancích, zrání 12 měsíců ve francouzských sudech

 sklenice na bordeaux víno

 potenciál zrání 6-8 let

 dušené drůbeží, jehněčí, těstoviny Bolognese, studené masové rolády, tvrdé sýry

14 % / 0,75 l

PROSECCO BRUT DOC

 světle žlutá

 víno se svěží perlivostí a velmi čerstvou chutí, v buketu najdete zřetelné tóny bílých broskví. Na jazyku se rozvine příchutí kandovaných jablek, elegantně vyvážené víno s křehkou mineralitou.

 100 % Glera

 polovina září

 sekundární fermentace v tlakových nádobách po dobu minimálně 60 dnů, následovaná stabilizací při nízkých teplotách, zrání minimálně 2 měsíce v lahvi

 sektová sklenice

 ideální konzumace během 2-3 let

 ústřice, jemné sýry, předkrmy, vhodné jako aperitiv

11 % / 0,75 l



serv. tep.

8-10°C

Girolamo Russo

SICÍLIE

Etna



Girolamo Russo, butikové vinařství ze severních svahů Etny, oblasti Passopisciaro, místa znovuzrození velkých červených vín, pojmenoval Giuseppe po svém otci v době, kdy se začal plně věnovat produkci vína v rodinném vinařství. Puntičkář Giuseppe vystudoval klasickou italskou literaturu a hru na klavír, ale jeho srdce patří vinařství, kde vyrábí vína s naprostou precizností a důrazem na detail. Klíčovým prvkem jeho vín jsou staré vinohrady, které mají velice nízký výnos z hektaru. Díky tomu jsou vína skutečnou expresí vín ze sopečného podloží, bohatého na minerály. Dalším klíčovým faktorem je použití pouze odrůd, které historicky do této oblasti patří. Vinice v nadmořské výšce od 600 po 850 metrů a stářím vinic mezi 60 až 100 lety dávají nesmírně elegantní vína s obrovským potenciálem ke zrání. Při práci na vinici se dodržují organické postupy, vinifikace jednotlivých parcel probíhá odděleně, aby vynikla individualita jednotlivých vín, odrážející rozdílné charakteristiky jednotlivých viničních tratí. Celková produkce je 15 tisíc lahví ročně a pouhých tisíc lahví je ze stoleté vinice Feudo di Mezzo. Speciálně toto víno je skvostem a perlou v našem portfoliu.



www.girolamorusso.it

ETNA BIANCO NERINA DOC

 zlatavá barva

 Carricante ze staré vinice s řadou dalších tradičních odrůd tvoří charismatické cuvée s komplexní vůní, jemnou stopou kouře, pryskyřice a jemnými ovocnými tóny

 70 % Carricante + Catarratt, Minnella, Inzolia, Grecanico, Coda di Volpe

 ruční sklizeň v první polovině října

 8 dní fermentace při kontrolované teplotě, zrání 6 měsíců v barikových sudech 2-3 cyklu

 sklenice na bílá vína

 výborné již nyní s předpokladem zrání cca 5 let

 zralejší sýry, drůbeží maso, mořské plody

 2014 James Suckling 93/100

13 % / 0,75 l



ETNA ROSATO DOC

 růžová barva s lososovými tóny

 delikátní aroma třešní, lesních jahod a plátků růží. Chuť je šťavnatá, minerální, s texturou charakteristickou pro vína z Etny.

 100 % Nerello Mascalese

 ruční sklizeň v první polovině října

 krátká macerace na slupkách, fermentace při kontrolované teplotě, zrání v nerezových tancích po dobu několika měsíců

 sklenice na bílá vína

 ideální konzumace do 3 let

 zralejší sýry, drůbeží maso, mořské plody

13,5 % / 0,75 l



serv. tep.

10 - 12°C



5 800 lahví

serv. tep.

10 - 12°C



5 000 lahví



serv. tep.

16-18° C



30 000 lahví

serv. tep.

16-18° C



4 700 lahví

ETNA ROSSO A'RINA DOC

světlejší červená s rubínovým nádechem

příjemná vůně třešní a švestek, víno s jemnou živočišnou texturou a podzimními tóny v závěru. Svěží chuť s delikátní stopou koření a velmi jemnou tříslovinou. Stáří keřů, ze kterých toto víno pochází, je až 100 let, chuťový zážitek je nezapomenutelný.

95 % Nerello Mascalese, 5 % Nerello Cappuccio

ruční sklizeň v polovině října

macerace 8-10 dní, fermentace při teplotě 28 – 30°C v nerezových tancích, zrání 14 měsíců v barikových sudech 2-3 cyklu, závěrečné dozrávání 6 měsíců v lahvi

sklenice na burgundské víno

předpoklad dalšího zrání 5-10 let

restované lesní houby, hovězí steaky, pernatá zvěřina

2013: Robert Parker 90/100
2012: Wine Enthusiast 92/100

14,5 % / 0,75 a 1,5 l



ETNA ROSSO SAN LORENZO DOC

temně rubínová

ve vůni jsou náznaky zralého ovoce, višňí a černých třešní s tóny aromatických bylin, balzámika, s jemným nádechem vanilky a tabáku. Chuť plná, se stopou koření, čokolády a dlouhou dochutí.

100 % Nerello Mascalese

ruční sklizeň v posledním říjnovém a prvním listopadovém týdnu

macerace na slupkách po dobu 13 dnů, fermentace při kontrolované teplotě 28–30°C, zrání 18 měsíců v nových barikových sudech a minimálně 6 měsíců v lahvi

sklenice na burgundské víno

předpoklad dalšího zrání 5-10 let

předkrmy s tuňákem a rajčaty, asijská kuchyně, mozzarella

2013: Robert Parker 92/100
2012: Wine Enthusiast 92/100

14,5 % / 0,75 l



ETNA ROSSO FEUDO DOC

 intenzivní rubínová

 aroma čerstvého ovoce, třešní a lesních plodů s nádechem středomořských bylinek. Elegantní víno, na patře strukturované, s hloubkou a bohatstvím koncentrovaných ovocných chutí a taninů.

 Nerello Mascalese + Nerello Cappuccio

 ruční sklizeň v posledním říjnovém týdnu

 spontánní fermentace, macerace na slupkách při kontrolované teplotě po dobu 13 dnů, malolaktická fermentace, zrání 16 měsíců v barikových sudech, závěrečné zrání 6 měsíců v lahvi

 sklenice na bordeaux víno

 předpoklad dalšího zrání 5-10 let

 sicilská kuchyně - pečené plněné sardinky, vepřové klobásky, čerstvá Ricotta nebo sýr Provolone

 2012: Wine Enthusiast 93/100
2012: I Vini di Veronelli 93/100

14,5 % / 0,75 l



ETNA ROSSO FEUDO DI MEZZO DOC

 temně rubínová

 vůně zralých lesních plodů, středomořských bylin a višní. Vynikající struktura a komplexnost chuti s hlubokými tóny koření a zralého ovoce. Pevná tříslovina dává vínu krásnou rovnováhu a energii.

 Nerello Mascalese + Nerello Cappuccio

 ruční sklizeň v posledním říjnovém týdnu

 spontánní fermentace, macerace při kontrolované teplotě po dobu 13 dnů, malolaktická fermentace, zrání 18 měsíců v barikových sudech 2-3 cyklu, závěrečné dozrávání 6 měsíců v lahvi

 sklenice na bordeaux víno

 předpoklad dalšího zrání 10-15 let

 grilovaná žebírka, měčoun, sýr Pecorino, srnčí kýta na víně

 2014: Wine Enthusiast 89/100
2012: I Vini di Veronelli 93/100

14,5 % / 0,75 l



serv. tep.
16-18° C
 3 700 lahví

serv. tep.
16-18° C
 1 000 lahví

Abbadia Ardenga

TOSKÁNSKO

Montalcino



Vinařství Abbadia Ardenga je jedním z prvních zakládajících členů „Consortio del Brunello di Montalcino“ a je tak neodmyslitelně spjato s historií tohoto oblíbeného červeného vína. Vinice se rozkládají na 10 hektarech kopcovité krajiny v oblasti Montalcino, kde plně vyzrálé hrozny Sangiovese získávají díky ideálnímu mikroklimatu a půdě bohaté na minerály příjemné aroma a chuť tradičního Brunella. Při výrobě jsou respektovány století staré výrobní postupy a vinařství se výhradně věnuje pěstování této jedinečné odrůdy. Abbadia Ardenga je pozoruhodná také svými vinnými sklepy, které pochází z římsko—etruské doby, kdy v těchto místech procházela velmi důležitá spojnice mezi městy Chiusi, Rossele, Arezzo a Volterra, část vinařství je přeměněná na muzeum kde jsou k vidění starověké tradiční



nástroje a nářadí, kdysi používané místními farmáři. A ještě jedna pozoruhodnost: vlastníkem vinařství je nezisková organizace, ale skutečnou hybnou silou je Paolo Ciacci a jeho bratr Fabio, kteří převzali péči o vinařství od svého otce, který stál u jeho zrodu v 60. letech minulého století.

www.abbadiardengapoggio.it

ROSSO DI MONTALCINO DOCG

 rubínově červená

 čerstvá ovocná vůně, chuť je harmonická s tóny červeného rybízu a brusinkového kompotu

 100 % Sangiovese Grosso

 ruční sběr na začátku října

 fermentace 16 dní v nerezových tancích, zrání 4 měsíce v dubových slavonských sudech + 8 měsíců v láhvi

 sklenice na bordeaux víno

 výborné již nyní a dalších 5 let

 pokrmy z hub a lanýžů, telecí, drůbeží nebo vepřové maso

 Decanter 2015 - Commended

14,5 % / 0,75 l



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

 rubínově červená s granátovými záblesky

 bohatá vůně s nádechem sladkých lesních plodů a čokolády, chuťově velmi intenzivní, harmonické víno s plným tělem a dlouhou dochutí

 100 % Sangiovese Grosso

 ruční sběr na začátku října

 fermentace 18 dní v nerezových tancích, zrání 36 měsíců ve slavonských dubových sudech + 12 měsíců na nerez + 12 měsíců v láhvi

 sklenice na bordeaux víno

 potenciál zrání 10-15 let

 pečené červené maso nebo zralé sýry

2010: James Suckling: 93/100

2010: Decanter - zlatá medaile

14,5 % / 0,75 a 3 l



serv. tep.
18 - 20°C

serv. tep.
18 - 20°C



serv. tep.

18 - 20°C

serv. tep.

20°C

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA PIAGGIA

 temně rubínově červená

 bohatá a intenzivní vůně červeného lesního ovoce, lehce kořeněná, chuť je plná, harmonická, s elegantní a dlouhou dochutí

 100 % Sangiovese Grosso

 ruční sběr na začátku října

 fermentace 18 dní v nerezových tancích, zrání 36 měsíců v dubových slavonských sudech, scelování v nerezových tancích + 12 měsíců v lahvi

 sklenice na bordeaux víno

 potenciál zrání 10-15 let

 skvělé ke grilovaným masům a polozralým sýrům

 2010: James Suckling: 92/100

2010: Decanter - bronzová medaile

14,5 % / 0,75 l



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

 rubínová s granátovými odstíny

 kořenitá chuť s éterickými tóny od vanilky až po hutnou vůni povidel, plné, harmonické a příjemné víno, které je připravováno pouze z hroznů nejvyšší kvality.

 100 % Sangiovese Grosso

 ruční sběr na začátku října

 fermentace 20 dní v nerezových tancích s kontrolovanou teplotou, zrání 36 měsíců v dubových slavonských sudech, scelování 18 měsíců v nerezových tancích + 18 měsíců v lahvi

 sklenice na bordeaux víno

 potenciál zrání 10-15 let

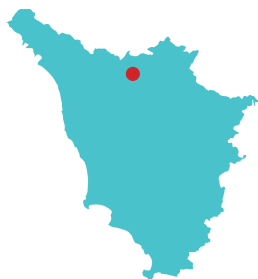
 tradiční toskánská kuchyně, zvláště dušené pokrmy nebo zralý sýr Pecorino

14 % / 0,75 l

Castello di Cacchiano

TOSKÁNSKO

Chianti



Castello di Cacchiano leží v srdci Chianti a bylo založeno v 10. století rodem Ricasoli, prestižní šlechtickou rodinou, která vlastní hrad více než 1 000 let. Během středověku se hrad Cacchiano nacházel na území patřící k Florencii a sehrál tehdy spolu s hradem Brolio klíčovou roli v bitvách mezi Florencií a Sienou. Bettino Ricasoli (Florence, 9. 3. 1809 - - Castello di Brolio 23. 10. 1880) zvaný též „Barone di Ferro“ (Iron Baron), předchůdce současného majitele, se významně podílel na inovaci toskánského vinařství a vinohradnictví při kodifikaci současné moderní receptury vína Chianti. Současný majitel, hrabě



Giovanni Ricasoli-Firidolfi převzal vinařství v roce 1984 a ve své práci zúročuje nejen své osobní zkušenosti, ale i historické kořeny rodu. Vína Castello di Cacchiano jsou charakteristická nenapodobitelným terroir, osobním přístupem, oddaností a láskou k půdě. Castello di Cacchiano se nachází na jednom z nejprestižnějších území Chianti a spravuje přes 200 ha půdy, z toho 32 ha jsou vinice, zbytek zabírají olivové háje (asi 5 000 stromů), zemědělská půda a lesy.

www.castellodicacchiano.it



serv. tep.

16 - 18°C



10 000 lahví

serv. tep.

16 - 18°C



48 000 lahví

TOSCANA ROSSO IGT



rubínová s fialovými odlesky



vůně červeného rybízu a jeřabin s tóny podhoubí.
Chuťově vynikají jemné třísloviny, příjemně vyvážené víno.



80 % Sangiovese, 20 % Merlot



ruční sklizeň, září - říjen



fermentace v nerezových tancích při kontrolované teplotě, zrání 24 měsíců v betonových nádržích a dubových sudech



sklenice na bordeaux víno



píjte mladé



lasagne, těstoviny s tomatovou omáčkou, drůbež



2011: Wine Spectator 89/100

13,5 % / 0,75 l



CHIANTI CLASSICO DOCG



intenzivně rubínová



vůně bobulovin, višně, vanilky a džemu z kdoulí.
Chuťově velmi vyvážené s množstvím zralého ovoce a elegantní tříslovinou.



95 % Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera



ruční sběr na přelomu září a října



fermentace v nerezových tancích při kontrolované teplotě 26-30°C, zrání v sudech z francouzského dubu z oblasti Allier, celková doba zrání 43 měsíců



sklenice na bordeaux víno



skvělé již nyní s předpokladem dalšího zrání
5-10 let



telecí, hovězí steaky a pečená masa



2011: Robert Parker 87/100

2009: Falstaff Magazine: 92/100

2008: PWT: 87 bodů - Prague Gold

14,5 % / 0,75 a 1,5 l

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

 temně rubínová

 vůně intenzivní ovocná, přecházející od lanýžů až do tabáku. Elegantní taniny a jemná kyselinka s přetrvávajícím tónem zralého červeného ovoce.

 95 % Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino

 ruční sběr na přelomu září a října

 teplota fermentace 26-30°C, zrání v sudech z francouzského dubu z oblasti Allier, celková doba zrání před lahfováním 60 měsíců

 sklenice na bordeaux víno

 skvělé již nyní s předpokladem dalšího zrání 10-15 let

 jehněčí, hovězí steak, zvěřina

2006: James Suckling 91/100
 2007: Falstaff Magazine: 93/100
 2007: Wine Entusiast: 88/100

15 % / 0,75 l



TOSCANA FONTEMERLANO IGT

 neproniknutelně rubínová

 nádherná a intenzivní vůně ostružin, kakaa, černého pepře, myrty a jalovce. V chuti jemné ale energické s pěkně vyjádřenými taniny a minerály.

 100 % Merlot

 ruční sběr na přelomu září a října

 fermentace s kontrolovanou teplotou, macerace 20 dní, zrání 19 měsíců v barikových sudech

 sklenice na bordeaux víno

 skvělé již nyní s předpokladem dalšího zrání 5-10 let

 grilované jehněčí kotlety, krůta, dušený králík

2007: Vini d'Italia - 1 sklenička
 2007: Duemilavini: 4 hrozny

15 % / 0,75 l



serv. tep.
 16 - 18°C
 11 000 lahví

serv. tep.
 16 - 18°C
 5 100 lahví



serv. tep.

8°C



2 600 lahví

serv. tep.

12 - 14°C



1 600 lahví

SPUMANTE BRUT ROSÉ METODO CLASSICO

lososová s tóny cibulové slupky

sekt připravený tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi. Chuť je osvěžující s jemnou perličkou, stopou lesních jahod a červeného grepu.

100 % Sangiovese

ruční sklizeň, konec září

fermentace v nerezových tancích při kontrolované teplotě, druhotná fermentace v lahvi - 23 měsíců na kvasinkách. Ruční remuáž.

sektová sklenice

výborné již nyní a v následujících 5 letech

ideální jako aperitiv

2010: Robert Parker 91/100
2009: AWC Wienu - stříbrná medaile

12 % / 0,75 l



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

intenzivní jantarová s mahagonovými odlesky

tradiční dezertní víno, ve vůni silná vůně ořechů, mleté kávy a sušených meruněk s diskretními tóny bílého pepře. Intenzivně sladká chuť s dokonale vyváženým poměrem minerálů a ovocné složky.

85 % Malvasia del Chianti, 15 % Canaiolo

ruční sklizeň v první polovině října

přírodní sušení na dřevěných roštích, zrání v dubových sudech 50 až 150l, celková doba fermentace a zrání 11 let

sklenice na dezertní vína

potenciál archivace až 20 let

vhodné servírovat k zákuskům a toskánským sušenkám cantuccini

2003: Robert Parker 95/100

14 % / 0,375 l

I Balzini

TOSKÁNSKO

Val d'Elsa



I Balzini, toskánská zemědělská farma a vinařství, vznikla v lokalitě starého zemědělského statku v oblasti Barberino Val d'Elsa v roce 1980, inspirována záměrem nabídnout vína, která představí „jiné“ Toskánsko. Po pečlivé analýze půdy byly vybrány a vysázeny odrůdy vín, které nejlépe odráží potenciál daného teritoria. Na pozemcích o rozloze 13ha se rozprostírají vinice, olivové háje a lesy. Hlavní vinice je v intimní blízkosti usedlosti, kde je též zřízeno nové vinařství, které je s ohledem na ráz krajiny částečně postaveno v podzemí, aby esteticky nerušilo charakter okolí. Vína jsou pečlivě připravována paní Antonellou D'Isanto, jejím chotěm Vincenzo D'Isanto a dcerou Dianou tak, aby nejlépe akumulovala terroir Barberino Val d'Elsa. Motto rodiny D'Isanto je nevyrábět banální a necharakteristická vína podléhající módním výstřelkům. Vína I Balzini poskytují jedinečný a výjimečný zážitek hluboké reflexe a pokory k toskánské krajině.



www.ibalzini.it



serv. tep.

14-16°C

serv. tep.

18 - 20°C

I BALZINI GREEN LABEL IGP

 svěží rubínově červená

 čerstvé aromatické víno s květinovým buketem, ve kterém dominuje vůně fialek. Lehké, velmi chutné a osvěžující. Toto cuvée obsahuje malé procento Mammola, typické, téměř zapomenuté toskánské odrůdy, které dává vínu výraznou svěží vůni.

 Sangiovese a Mammolo

 ruční sklizeň do malých košů s další selekcí hroznů před lisováním

 fermentace při kontrolované teplotě 26°C, malolaktická fermentace, zrání asi 3 měsíce v nerezových tancích.

 sklenice na bordeaux víno

 toto víno si nejlépe užijete mladé, během 2 – 3 let

 idální k předkrmům (těstoviny, risotto) vynikající kombinace je carpaccio, rybí polévka nebo pizza

2012: PWT: 87/100 Prague Silver

 2013: Duemilavini - 3 hrozny

2013: I Vinni di Veronelli 87/100

13,5 % / 0,75 l



I BALZINI RED LABEL IGP

 rubínově červená s purpurovými odlesky

 bohatá vůně lesního ovoce, především malin a brusinek, lehký nádech květin, skořice a lékořice. Kulaté a vyvážené víno plné chuti.

 Merlot, Cabernet Sauvignon a Sangiovese

 ruční sklizeň do malých košů s další selekcí hroznů před lisováním

 fermentace v nerezových tancích, při teplotě 26°C, zrání 6 měsíců v barikových sudech 2-3 cyklu

 sklenice na bordeaux víno

 výborné nyní s předpokladem zrání 5-10let

 vhodné v průběhu celého menu, vyzkoušejte s pečeným červeným masem, salámy nebo středně vyzrálými sýry

2011: Wine Spectator: 88/100

 2011: Duemilavini - 3 hrozny

2013: I Vinni di Veronelli 89/100

2013: James Suckling 90/100

13,5 % / 0,75 l

I BALZINI WHITE LABEL IGP

 intenzivní tmavě rubínově červená

 víno s elegantním a komplexním buketem s tóny ostružin a černých višní, koření, vanilky, tabáku a čokolády, později vystupuje aroma balzamika a la-nyžů. Dobře vyvážené, tělnaté, s velmi dlouhým závěrem.

 Sangiovese a Cabernet Sauvignon

 ruční sklizeň do malých košů s další selekcí hroznů před lisováním

 macerace po dobu 2 týdnů při kontrolované teplotě 26-28°C, malolaktická fermentace, zrání asi 12 měsíců ve francouzských barikových sudech. Závěrečné zrání 18 měsíců v lahvi.

 sklenice na bordeaux víno

 víno s předpokladem zrání po dobu 15 - 20 let

 vynikající ke grilovaným masům, pečenému hovězímu nebo středně vyzrálým sýrům

	2009: Wine Spectator: 93/100
	2011: Duemilavini - 4 hrozny
	2011: James Suckling 93/100

14 % / 0,75 • 1,5 • 6 l



I BALZINI BLACK LABEL IGP

 rubínová červená s fialovými odlesky

 intenzivní aroma ovoce a koření - vůně ostružin, borůvek, vanilky, tabáku a čokolády. Komplexní, elegantní víno, dobře strukturované, sametově jemné taniny s dlouho přetrvávající příjemnou dochutí.

 Cabernet Sauvignon a Merlot

 ruční sklizeň do malých košů s další selekcí hroznů před lisováním

 macerace po dobu 2 týdnů při kontrolované teplotě 26-28°C, malolaktická fermentace. Zrání asi 12-14 měsíců ve francouzských barikových sudech závěrečné zrání 18 měsíců v lahvi.

 sklenice na bordeaux víno

 víno s velkým potenciálem zrání i více než 20 let

 můžeme doporučit červená masa a zvěřinu, vynikající s vyzrálými sýry

	2011: Wine Spectator: 91/100
	2011: Duemilavini - 4 hrozny
	2012: James Suckling 94/100

14,5 % / 0,75 • 1,5 • 5 l



serv. tep.

16 - 18°C

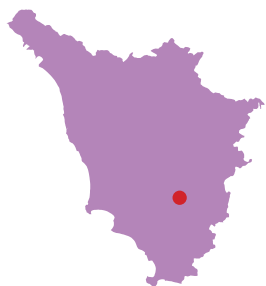
serv. tep.

16 - 18°C

Máté

TOSKÁNSKO

Montalcino



Rodinné vinařství Máté leží na dvou soukromých kopcích, orientovaných směrem k moři, v mírném pásu oblasti Montalcina. Kdysi románské vinice s historií starší 2 000 let, v nadmořské výšce 300 až 400 m, mají až neuvěřitelně pestrý terroir. Současných 7 ha vinic bylo citlivě rozvrženo mezi středomořskými lesy plnými bylin a divokého ovoce s pomocí Fabrizia Moltarda, agronoma Angela Gaji. Klony, zvolené pro jednotlivé vinice, navrhl francouzský enolog Pierre Guillaume. Odrůda Sangiovese byla vysazena ve fosilních půdách s výrazným podílem vulkanických hornin, Merlot čerpá živiny v písčném podloží s obsahem jílu, Cabernet Sauvignon v půdách tvořených slínou, tj. jílovitými půdami s obsahem karbonátů, Syrah byl vysazen na jižních terasách bohatých na minerály. Výnosy z hustě osázených vinic jsou drženy extrémně nízkou díky třem každoročním prořezům pro koncentraci chutí. Sběr probíhá ručně se selekcí nejzralejších hroznů, fermentace pak v malých

nerezových tancích s kontrolovanou teplotou, vína zrají až dva roky ve francouzských dubových sudech Allier.

Ferenc Máté, autor knižních titulů „The Hills of Tuscany“ (Toskánské kopce, česky ENO 2016) a „Vineyard in Tuscany“ („Toskánská vinice“, česky ENO 2012) a jeho žena Candace, malířka, opustili New York v roce 1990, aby se usadili na toskánském venkově a vybudovali své rodinné vinařství v jedné z celosvětově nejprestižnějších vinařských oblastí. Ferenc, Candace a jejich syn Peter se společně starají o vinařství, které je nádherným příkladem toho, že pokud naleznete to správné místo, máte k dispozici zkušené odborníky a k pěstování a výrobě vína přistupujete s velkou láskou a péčí, je možné dosáhnout celosvětového úspěchu.

www.matewine.com

ROSSO DI MONTALCINO DOC

 zářivě rubínová

 kořeněné aroma se příjemně doplňuje s jemnou květinovou vůní s podtóny kůže, černých třešní a anýzu. Hedvábné víno se svěží kyselinkou a s chutí hořké čokolády, cherry a lékořice.

 100 % Sangiovese

 ruční sklizeň poslední týden v září

 15 dní macerace, fermentace s kontrolovanou teplotou, zrání 6 měsíců ve francouzských dubových sudech (Allier) + 3 měsíce v lahvi, nefiltrováno

 sklenice na bordeaux víno

 ideální ke konzumaci nyní a dalších 5 let

 drůbeží maso, těstoviny

	2014: Wine Spectator 87/100
	2011: PWT: 88 bodů - Prague Gold

15 % / 0,75 l



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

 nádherně temně rudá s černými odlesky

 velké Sangiovese plné chuti a s obdivuhodnou zralostí. Vůně lehce květnatá přechází až do zeleňého cedru, v chuti tóny zralých švestek s jemnými taniny a diskretní kyselinkou.

 100 % Sangiovese

 ruční sklizeň do 20 kg košů na přelomu září a října

 20 dní macerace, fermentace s kontrolovanou teplotou, zrání 35 měsíců ve francouzských dubových sudech (Allier) + 18 měsíců v lahvi, nefiltrováno

 sklenice na bordeaux víno

 potenciál zrání až 15 let

 vyzrálé hovězí, zvěřina

	2010: James Suckling: 94/100
	2011: Wine Spectator 87/100
	2011: 90 Falstaff: 90/100

15 % / 0,75 a 1,5 l



serv. tep.

14 - 16°C



3 000 lahví

serv. tep.

18 - 20°C



12 000 lahví



serv. tep.

18 - 20°C



2000 lahví

serv. tep.

18 - 20°C



1200 lahví

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

zářivě rubínová s černými odlesky

vůně silná, kouřový buket se mísí s vůní oregána a s čokoládovými tóny. Bohaté, šťavnaté, s chutí zralých ostružin a sušených švestek. Taniny jsou hladké se svěžím, dlouho přetrvávajícím závěrem.

100 % Sangiovese

ruční sklizeň do 20 kg košů

zrání 42 měsíců v 500l dubových sudech Allier + 18 měsíců v lahvi, nefiltrováno

sklenice na bordeaux víno

potenciál pro další zrání až 15 let

skvělé téměř ke každému jídlu, od zeleninových těstovin po divočáka

2010: James Suckling: 94/100
2010: Falstaff: 93/100

15 % / 0,75 l



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CAMPO ALTO

temně rubínová

zřejmě největší víno z vinařství Máté, skvělé, vyvážené Brunello se středně plným tělem. V aroma můžete najít černé třešně, kávu, tmavou čokoládu, houby a kůži. Výjimečný zážitek s velmi dlouhým závěrem.

100 % Sangiovese

ruční sklizeň do 20 kg košů

zrání 42 měsíců ve francouzských dubových sudech Allier + 18 měsíců v lahvi, nefiltrováno

sklenice na bordeaux víno

potenciál pro další zrání až 15 let

skvělé téměř ke každému jídlu, od zeleninových těstovin po divočáka

2009: James Suckling: 92/100

15 % / 0,75 l

MERLOT „MANTUS“ DOC

 intenzivní rubínová

 vůně lékořice, sušeného ovoce a borůvek, měkké a jemné taniny s chutí zralého ovoce, malin a tmavé čokolády. Víno s plným tělem a dobře integrovanými taniny.

 100 % Merlot

 ruční sklizeň první týden v září

 15 dní macerace, fermentace s kontrolovanou teplotou, zrání 18 měsíců ve francouzských dubových sudech (Allier) + 6 měsíců v láhvi, nefiltrované

 sklenice na bordeaux víno

 výborné již nyní, předpoklad zrání až 10 let

 vepřová pečeně, hovězí steaky, pečená kachna



2015: nejlepší italský Merlot

2012: James Suckling: 91/100

14,5 % / 0,75 l



CABERNET SAUVIGNON DOC

 temně rudá s fialovými záblesky

 svůdná vůně exotického koření, hřebíčku a sladké skořice s jemným dotekem kávy. Silné a vyvážené víno s pevnými taniny a dlouhým závěrem s tóny sušených švestek.

 100 % Cabernet Sauvignon

 ruční sklizeň v polovině října

 fermentace při kontrolované teplotě, zrání 23 měsíců ve francouzských dubových sudech (Allier) + 6 měsíců v láhvi, nefiltrované

 sklenice na bordeaux víno

 výborné již nyní, předpoklad dalšího zrání 10-15 let

 gilované hovězí steaky, sýr Pecorino, kančí kýta na víně



2012: James Suckling: 91/100

2007: Wine Enthusiast: 92/100

14 % / 0,75 l



serv. tep.

16 - 18°C



5000 lahví

serv. tep.

16 - 18°C



1200 lahví



serv. tep.

17 - 19°C

600 lahví

SYRAH BANDITONE

 temně rubínová s grafitovými odlesky

 velké červené víno, velmi vzácné v počtu vyrobených lahví. Víno s intenzivní vůní zralých ostružin a čerstvě mletého černého pepře. Chuťově velmi impresivní. Robustní struktura, okázalé a znamenité.

 100 % Syrah

 ruční sklizeň do 20 kg košů

 fermentace při kontrolované teplotě v malých nerezových nádobách, ruční batonáž, zrání 30 měsíců ve francouzských barikových sudech a z části v sudech tonneaux

 sklenice na bordeaux víno

 výborné již nyní, předpoklad dalšího zrání 10-15 let

 grilované jehněčí, zvěřina, steaky, vhodné k meditaci

 2009: James Suckling: 93/100

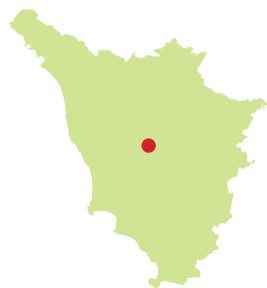
15 % / 0,75 l



Panizzi

TOSKÁNSKO

San Gimignano



Vernaccia di San Gimignano, famózní a v dnešní době již velmi oceňovaná, slavila první úspěchy v roce 1989. Víno, jehož láhev je charakteristická svou neobvyklou etiketou, se brzy stalo referenčním ukazatelem, a to nejen pro San Gimignano, ale také pro celý italský trh s vínem. Úsilí a intenzivní práce enologa Giovanni Panizzi nepochybně přispěly k šíření značky Vernaccia jak v Itálii, tak po celém světě. Víno s charakteristickým rysem Giovanni úspěšně proměnil na moderní „bílé“, které je jako jediné v Toskánsku nositelem označení DOCG. V roce 2005 koupila vinařství Panizzi rodina Niccolai, jedna z nejvýznamnějších rodin v San Gimignano, a rozšířila vinařství na téměř 70 ha. Sortiment nyní zahrnuje kromě čtyř typů Vernaccia di San Gimignano, také Chianti Colli Senesi a San Gimignano Rosso, vyráběné jen v letech, kdy hrozny perfektně dozrají, a další červené a růžové varianty. V průběhu let se stala



značka Panizzi synonymem pro luxusní italské víno. V současné době Panizzi produkuje více než 200 000 lahví ročně, z nichž 65 % se vyváží do celého světa. Panizzi také vyrábí několik tisíc lahví kvalitního extra panenského oleje, oceněného UMAO jako jeden z nejlepších italských olivových olejů.

www.panizzi.it



serv. tep.

10 - 12°C

serv. tep.

14 - 15°C

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG VIGNA SANTA MARGHERITA

 světle žlutá se zelenavými odlesky

 elegantní aroma s nádechem magnólie, grepu, ananasu a vanilky. Chuť je vyvážená, potvrzující vůni s jemnou mineralitou a mandlovou dochutí.

 100 % Vernaccia di San Gimignano

 fermentace a zrání probíhá částečně v barikových sudech (50 %) a částečně v nerezových tancích (50 %), po 5-6 měsících je víno sceleno a připraveno k lahvování.

 sklenice na bílá vína

 2-3 roky

 ideálně doplní mořské plody, ryby a středně vyzrálé sýry

 2013: I vini d'Italia de l'Espresso 16/20
2013: Bibenda: 5 hroznů

13,5 % / 0,75 l



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG EVOÉ

 jasně zlatá s jantarovými odlesky

 okouzující intenzivní vůně bezu a aromatických bylin příjemně doplněná kandovanou citrusovou kůrou, zázvorem, vůní maracuju a elegantním nádechem vanilky. Dlouho přetrvávající chuť.

 100 % Vernaccia di San Gimignano

 spontánní fermentace a dlouhá macerace na slupkách, zrání 10 měsíců 50 % v barikových sudech, 50 % v nerezových tancích. Víno není filtrováno.

 sklenice na bílá vína

 3-5 roky

 thajská kuchyně, koryši, drůbež a jemná telecí terina

13,5 % / 0,75 l

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG RISERVA

 světle žlutá s patrným zeleným odstínem
inklinující k antické zlaté

 bohatá, aristokratická vůně s tóny vlašského ořechu, grepu, melounu a vanilky. Chuť plná, dokonale vyvážená s minerální stopou pazourku.

 100 % Vernaccia di San Gimignano

 jemné lisování, fermentace při kontrolované teplotě 18°C, zrání 12 měsíců v barikových sudech

 sklenice na bílá vína

 4-6 let

 orientální kuchyně, jehněčí, aromatické sýry a foie gras

 2010: Gambero Rosso: 2 skleničky
2010: Bibenda: 4 hrozny

13,5 % / 0,75 l



TOSCANA IGT ROSATO CERASO

 růžová s tóny třešňového dřeva

 svěží, aromatický buket, s vůní granátového jablka, třešní a malin. Osvěžující chuť s příjemnou kyselinkou.

 Sangiovese a Merlot

 macerace za studena po dobu 10-12 hodin, fermentace v nerezových tancích při teplotě 19°C, zrání 4 měsíce v nerezových tancích.

 sklenice na bílá vína

 ideální ke konzumaci během léta a v následujícím roce po sklizni

 zeleninové saláty, risotta, pečené vepřové

13 % / 0,75 l



serv. tep.

13 - 14°C

serv. tep.

12 - 13°C



serv. tep.
16 - 17°C

serv. tep.
16 - 17°C

SAN GIMIGNANO DOC ROSSO FOLGORE

 zářivě červená s tóny rubínové a fialové

 elegantní buket s vůní lesních plodů, vanilky, lékořice, černého pepře a pražené kávy. Chuť je mimořádně mohutná, s přetrvávajícím ovocným závěrem a zakulacenými taniny.

 60 % Sangiovese, 20 % Merlot
a 20 % Cabernet Sauvignon

 ruční sběr

 macerace a fermentace na slupkách po dobu 20 dnů. Zrání v nových, barikových sudech po dobu 18 měsíců.

 sklenice na bordeaux víno

 8-10 let

 zvěřina, hovězí, steaky

 2008: I Vinni Veronelli 90/100
2008: Bibenda: 4 hrozny

14 % / 0,75 l



CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG RISERVA VERTUNNO

 intenzivní rubínová s fialovými odstíny

 plná a bohatá vůně ostružin, třešní a malin s jemnými tóny vanilky a lékořice. Čerstvé, plné víno s příjemnou strukturou a jemnými, elegantními taniny.

 90 % Sangiovese,
10 % Cabernet Sauvignon a Merlot

 ruční sběr

 macerace a fermentace na slupkách po dobu 12 dní, zrání v barikových sudech po dobu 10 měsíců.

 sklenice na bordeaux víno

 4-6 let

 vhodné k těstovinám a Ragù alla bolognese, pečeným masům a pernaté zvěřině

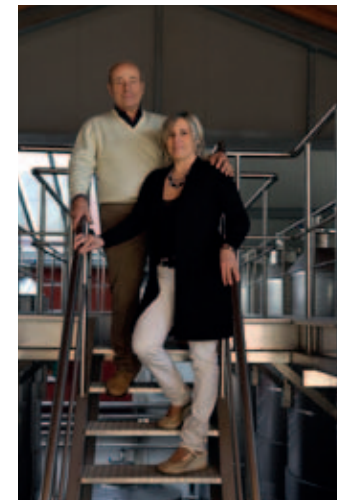
 2011: I Vinni Veronelli 87/100
2011: Bibenda: 4 hrozny

13 % / 0,75 l

Sommariva

VENETO

Valdobbiadene



Caterino Sommariva se svou manželkou Urbanou, oba pocházející z vinařských rodin, se na počátku 70. let minulého století rozhodli pro vybudování svého vlastního vinařství a zakoupili nevelký pozemek v prestižní zóně Conegliano Valdobbiadene. Díky lásce k půdě, nezměrné pili a bohatým vinařským zkušenostem, dovedli manželé Sommariva vinařství až do dnešní podoby, kdy vlastní 30 ha vinic v srdci Valdobbiadene a dalších 20 ha v oblasti Trevisa. Vína vyrábí pouze z vlastních hroznů a vinobraní probíhá výhradně ručně, aby se do vinařství ke zpracování dostaly pouze ty nejlepší hrozny. V roce 1998 bylo vystavěno nové, moderní zázemí vinařství a v roce 2001 jej převzala dcera Cinzia, která dodala novou, moderní image nejen lahvím, ale celému vinařství.

Nadání a cit celé rodiny pro vinařství jej dovedlo až na samý vrchol, kdy je řazeno mezi 12 nejlepších vinařství produkujících Prosecco.

www.sommariva-vini.it



serv. tep.

7 - 9°C

serv. tep.

7 - 9°C

PROSECCO DI TREVISO EXTRA DRY

 světle žlutá se zlatavými odlesky

 ovocné aroma máslových hrušek, jablek Golden a citrusů s jemným květinovým nádechem. Chuť osvěžující, měkká s tóny žlutého ovoce.

 100 % Glera

 ruční sběr v polovině září

 velmi jemné lisování, dekantace za studena, fermentace 15 dní při kontrolované teplotě 17-18°C v nerezových tancích. Druhotná fermentace metodou Charmat při teplotě 14-16°C.

 sektová sklenice

 ideální ke konzumaci nyní a následující 2-3 roky

 delikátní předkrmy, jemné sýry, zeleninové polévky, ryby, vhodné jako aperitiv

 2016: Bibenda: 3 hrozny

11,5 % / 0,375 a 0,75 l



PROSECCO SUPERIORE CONEGLIANO VALDOBBIADENE BRUT DOCG

 světle žlutá se zelenkavými odlesky

 bohaté citrusové aroma s travnatými tóny a delikátní stopou chlebové kůrky. Energická a dlouho trávající chuť, která v ústech vybízí k dalšímu doušku.

 100 % Glera

 ruční sběr v polovině září

 velmi jemné lisování, dekantace za studena, fermentace 15 dní při kontrolované teplotě 17-18°C v nerezových tancích. Druhotná fermentace metodou Charmat při teplotě 14-16°C.

 sektová sklenice

 ideální ke konzumaci nyní a následující 2-3 roky

 skvěle doplní sushi a sashimi, bílá masa, pokrmy z ryb a zeleniny, vhodné jako aperitiv

2016: Decanter 88/100

2016: Wine Enthusiast 89/100

2015: Decanter 91/100

11,5 % / 0,75 • 1,5 • 3 l

PROSECCO SUPERIORE CONEGLIANO VALDOBBIADENE EXTRA DRY DOCG RIVE DI SAN MICHELE

 zářivě žlutá se zelenkavými odlesky

 zřetelné květinovo-ovocné tóny ve vůni, které jsou synonymem pro svěžest a mladost tohoto vína.
V ústech nádherná perlage doprovázená elegantní a dlouhou ovocnou dochutí.

 100 % Glera

 ruční sběr v polovině září

 krátká macerace na slupkách, velmi jemné lisování, dekantace za studena, fermentace 15 dní při kontrolované teplotě 17-18°C v nerezových tancích. Druhotná fermentace metodou Charmat při teplotě 13-14°C.

 sektová sklenice

 ideální ke konzumaci nyní a následující 2-3 roky

 skvěle doplní zeleninové saláty, pokrmy z ryb a čerstvé i středně vyzrálé sýry.
Ideální ke speciálním přípitkům.

 2016: Bibenda: 4 hrozny

11,5 % / 0,75 l



serv. tep.

7 - 9°C

sklenice na bílá vína



sklenice na
burgundské víno



sklenice
na bordeaux víno



sektová sklenice



sklenice na dezertní vína



MARTEN CONSULTING A.S.

divize ENO
Kosoř 297
252 26 Kosoř

Telefon: 601 366 366
Email: eno@eno.cz
www.eno.cz