ENO

...vysněná vína

2024/2025

Naše vína

Bidoli 3
Sauvignon Blanc DOC 4
Chardonnay DOC 4
Pinot Grigio DOC 5
Pinot Grigio Rosé DOC 5
Prosecco le Alte Bidoli DOC Extra Dry 6
Prosecco DOC Rosé Spumante Brut Millesimato 6
Cabernet Friuli Grave DOC 7

Sturm 8
Sauvignon DOC 9
Pinot Grigio DOC 9
Pinot Bianco DOC 10
Chardonnay Andritz DOC 10
Friulano BIO DOC 11
Friulano DOC 11
Ribolla Gialla DOC 12
Ribolla Gialla Bio DOC 12
Cabernet Sauvignon DOC 13
Merlot DOC 13

Sommariva 14
Prosecco DOC Treviso Extra Dry 15
Prosecco Superiore DOCG Brut Conegliano Valdobbiadene 15
Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Rive di San Michele Conegliano Valdobbiadene 16

Pfitscher 17
Chardonnay DOC - Arvum 18
Gewürztraminer DOC - Stoass 18
Müller Thurgau DOC - Dola 19
Pinot Bianco DOC - Langefeld 19
Sauvignon Blanc DOC - Saxum 20
Sauvignon Blanc Riserva DOC - Mathias ... 20
Lagrein DOC - Rivus 21
Lagrein Riserva DOC - Griesfeld 21
Pinot Nero DOC - Fuxleiten 22
Pinot Nero Riserva DOC - Matan 22

Ascheri 23
Gavi Del Comune di Gavi DOCG 24
Langhe Arneis DOC 24

Cantina del Pino 25
Dolcetto d'Alba DOC 26
Barbera d'Alba DOC 26
Langhe Nebbiolo DOC 27
Barbaresco DOCG 27
Barbaresco Ovello DOCG 28
Barbaresco Albesani DOCG 28
Barbaresco Gallina DOCG 29

Chiara Boschis – E. Pira & Figli 30
Dolcetto d'Alba DOC 31
Barbera d'Alba Superiore DOC 31
Langhe Nebbiolo DOC 32
Barolo Via Nuova DOCG 32
Barolo Mosconi DOCG 33
Barolo Cannubi DOCG 33

Contratto 34
Millesimato Pas Dosé VSQ 35
For England Rosé Pas Dosé DOCG 35
For England Blanc de Noir Pas Dosé DOCG 36
Blanc de Blancs Pas Dosé DOCG 36
Cuveé Novecento Rosé Pas Dosé VSQ 37
Cuveé Novecento Pas Dosé VSQ 37
Riserva Special Cuvée Pas Dosé VSQ 38
Vermouth Rosso 39
Americano Rosso 39
Vermouth Bianco 40

Fontanassa 41
Gavi del Comune di Gavi DOCG Ca Adua .. 42

La Spinetta 43
Barolo Campé DOCG 44
Barolo Garretti DOCG 44
Barbaresco Starderi DOCG 45
Barbaresco Valeirano DOCG.....45
Barbaresco Gallina DOCG 46
Barbaresco Bordini DOCG 46
Barbera d'Alba DOC Gallina 47
Barbera d'Asti Superior DOCG Cà di Pian ... 47
Pin – Monferrato Rosso DOC 48
Langhe Nebbiolo DOC 48
Langhe Bianco DOC Sauvignon 49
Piemonte Chardonnay DOC Lidia 49
Moscato d'Asti DOCG Bricco Quaglia 50
Moscato d'Asti DOCG Biancospino 50
Timorasso DOC 51
Passito Oro DOC 51
Sezzana Toscana Sangiovese IGT 52
Sassontino Toscana Sangiovese IGT 52
Il Nero di Casanova IGT 53
Chianti Riserva DOCG 53
Il Colorino di Casanova IGT 54
Il Gentile di Casanova IGT 54
Il Rosé di Casanova IGT 55
Vermentino Toscana IGT 55
Olio Extra Vergine di Oliva 56

Abbadia Ardenga 57
Rosso di Montalcino DOCG 58
Brunello di Montalcino DOCG 58
Brunello di Montalcino DOCG Vigna Piaggia 59
Brunello di Montalcino DOCG Riserva 59

Castello di Cacchiano 60
Chianti Classico DOCG 61
Chianti Classico Riserva DOCG 61
Chianti Classico Millennio DOCG 62
Toscana Fontemerlano IGT 62
Spumante Brut Rosé Metodo Classico 63
Vin Santo del Chianti Classico DOC 63

Máté 64
Brunello di Montalcino DOCG 65
Brunello di Montalcino DOCG Riserva 65
Merlot „Mantus" DOC 66
Cabernet Sauvignon DOC 66

Pietracupa 67
Fiano di Avellino DOCG 68
Greco di Tufo DOCG 68
Aglianico „Quirico" IGT 69
Taurasi DOCG 69

Girolamo Russo 70
Etna Bianco Nerina DOC 71
Etna Rosato DOC 71
Etna Rosso 'a Rina DOC 72
Etna Rosso San Lorenzo DOC 72
Etna Rosso Feudo DOC 73
Etna Rosso Feudo di Mezzo DOC 73
Etna Rosso Calderara Sottana DOC 74
Etna Rosso San Lorenzo Piano delle Colombe DOC 74

Cantele 75
Primitivo Salento IGT 76
Negroamaro Salento IGT 76

Sklenky 77

Bidoli

FRIULI VENEZIA GIULIA

Udine

Vinařství ležící nedaleko správního města Udine v oblasti Friuli Grave bylo založeno v roce 1924 Alessandrem Bidolim. Třetí generace rodiny - Arrigo a jeho sestra Margherita, vinařství přestěhovali do zrekonstruované budovy bývalé cihelny s rozsáhlými sklepy a dominantním vysokým komínem.

Hlavním rysem oblasti je půda s vysokým podílem říčního štěrku z nedaleké řeky Tagliamento, divoké řeky pramenící v Karnských Alpách. Říční kameny přes den akumulují sluneční paprsky a v noci vyzařují teplo, které prospívá zrání hroznů. Specifické složení půdy, příznivé klima Jaderského moře a zázemí Dolomit, Karnských a Jurských Alp dává pěstovanému vínu skvělé podmínky.

V nabídce vinařství Bidoli se odráží i historie celého regionu, kdy se se změnami dočasných vládců nad územím Furlánska měnily i preference vinných odrůd. Kromě bílých autochtonních odrůd jako Ribolla Gialla nebo Friulano v této oblasti běžně najdete také mezinárodní odrůdy Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, ale také Merlot či Cabernet Sauvignon.

www.bidolivini.com

serv. tep. 8-10°C

serv. tep. 8-10°C

SAUVIGNON BLANC DOC

světle žlutá se zelenkavými odlesky

ve vůni aroma černého bezu, které se mísí s tóny bergamotu a tropických plodů jako mučenka, liči nebo papája. Chuť je svěží, bohatá, vyvážená. Tóny limetky a šalvěje s explozí tropického a zralého ovoce. Živé, šťavnaté, s příjemnou kyselinkou. Závěr je pozvolný a vytrvalý, s nádechem minerality.

100 % Sauvignon Blanc

polovina září

studená macerace (asi 10°C) po dobu 4 – 6 hodin, následována fermentací při kontrolované teplotě 12-14°C. Pro zvýraznění chuti zůstává víno na konci fermentace ležet na jemných sedlinách.

sklenice na bílá vína

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

dobře se kombinuje s předkrmy, langustami, humry, raky, lososem a solenými rybami

12 - 12,5 % / 0,75 l

CHARDONNAY DOC

světle žlutá s nazelenalými odlesky

elegantní víno s intenzivním buketem zralých jablek a tropického ovoce, jako je ananas. Víno má příjemnou minerální chuť, která je plná a harmonická. Výraznější kyselinka dodává tomuto Chardonnay svěžest a délku.

100 % Chardonnay

polovina září

fermentace prostřednictvím vybraných kvasinek při kontrolované teplotě 16-18 °C. Pro zvýraznění chuti víno ještě následně leží na kalech a až poté je čiřeno a filtrováno.

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

12 - 12,5 % / 0,75 l

PINOT GRIGIO DOC

charakteristická světle žlutá

mladé, hravé, živé, s výraznými tóny bílého ovoce a květin, které dodávají vínu nádech svěžesti. V chuti je suché, plné, svěží, vyvážené, s dlouhotrvající dochutí a šťavnatostí.

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.

12,5 - 13 % / 0,75 l

PINOT GRIGIO ROSÉ DOC

světle růžová

svěží víno s intenzivním buketem jahod, zralého melounu, skořice, medu a orientálního koření. V chuti je víno obklopující a krémové, s příjemnou kyselinkou a dlouhým citrusovým závěrem.

100 % Pinot Grigio

polovina září

macerace 4-8 hodin při teplotě pod 10°C, fermentace při kontrolované teplotě 12-14°C, na konci fermentace zůstává víno ležet na sedlinách pro zvýranění chuti. Poté je čištěno a filtrováno.

sklenice na bílá vína

ideální ke konzumaci během léta v následujícím roce po sklizni

doporučujeme podávat lehce podchlazené samostatně jako aperitiv, nebo jako doplněk k salátům, pokrmům z bílého masa a ryb

12 - 12,5 % / 0,75 l

serv. tep. 8-10°C

serv. tep. 8-10°C

serv. tep. 6 – 8°C

serv. tep. 6 - 8°C

PROSECCO LE ALTE BIDOLI DOC EXTRA DRY

světle žlutá

elegantní, květinové, s jemnou, delikátní a krémovou pěnou. V chuti po zeleném jablku s harmonickou a vyváženou kyselinkou.

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.

skvěle se hodí jako aperitiv, je možné podávat se všemi servírovanými chody. Vynikající k zeleninovým polévkám, mořským plodům nebo těstovinám s jemnými masovými omáčkami.

11 % / 0,75 l

PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

světle růžová

svěží šumivé rosé je blend té nejlepší Glery a elegantního Pinot Nero. Delikátní, jemné víno s elegantní strukturou s typickou vůní zeleného jablka a chlebové kůrky, s náznakem borůvek a černých ostružin a harmonickou, přetrvávající chutí.

Glera a Pinot Noir

přelom srpna/září - brzy ráno, kdy je teplota nižší, aby se zachovala svěží vůně hroznů

po jemném lisování hroznů začíná fermentace při teplotě 14°C. Po 48 hod. macerace při nízkých teplotách se Glera smísí s Pinot Noir pro zářivý světle růžový odstín. Sekundární fermentace po dobu 30 dní, víno poté zůstává 60 dní ležet na sedlinách.

sektová sklenice

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

excelentní jako osvěžující aperitiv, je možné podávat spolu se všemi servírovanými chody.

12 % / 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

12,5 -13 % / 0,75 l

serv. tep.
16 - 18°C

Sturm

FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio

Denis a Patrick jsou třetím pokolením, které pečuje o tradici rodinného vinařství Sturm. Rodina zapustila kořeny ve Friuli již v roce 1850, jejich vinohrady najdete v prestižní DOC zóně Collio, která je geologicky unikátní svými eocénními vrstvami půdy.

Na svazích perfektně chráněných před nepříznivými větry a s mikroklimatem ideálním pro pěstování vína, se na nemnoha hektarech 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 ikonický Sauvignon Blanc, který proslavil vinařství po celém světě.

Vinařství Sturm je příkladem enologické dokonalosti a ohleduplnosti k životnímu prostředí. Vyráběná vína jsou plodem vášně, která se předává z generace na generaci. Veškerá péče o vinice je již řadu let prováděna ekologicky, bez zatížení přírody. Od roku 2016 mají vína certifikaci BIO. Kvalita hroznů, pozornost věnovaná detailům a neustálé hledání dokonalosti umožnily vinařství Sturm etablovat se jako protagonista vinařské kultury ve Friuli Venezia Giulia.

www.sturm.it

SAUVIGNON DOC

krásná zlatožlutá

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

100 % Sauvignon

10.-20. září, ruční sklizeň

po zbavení stopek jsou hrozny 24 hodin macerovány za studena, fermentace probíhá v ocelových tancích při kontrolované teplotě 16°-18°C. Víno leží před lahvováním 6 měsíců na kalech.

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!

2021: Wine Enthusiast 90/100
2020: Falstaff 93/100
2019: Wine Enthusiast 92/100

13 % / 0,75 l

PINOT GRIGIO DOC

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 dalších 5 let

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

2021: Wine Enthusiast 89/100
2018: Wine Spectator 90/100

13,5 % / 0,75 l

serv. tep. 11°C

serv. tep. 10-12°C

serv. tep. 10-12°C

serv. tep. 10-12°C

PINOT BIANCO DOC

světle žlutá se zlatavými odlesky

elegantní a jemné víno nabízející 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 % / 0,75 l

CHARDONNAY ANDRITZ DOC

zářivá zlatožlutá

elegantní, vřelé, minerální. Aroma je intenzivní s typickými tóny zralého exotického ovoce a chlebové kůrky. Víno 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

2018: Falstaff 89/100

13,5 % / 0,75 l

FRIULANO BIO DOC

slámově žlutá se zelenkavými odlesky

50 let starý vinohrad je obhospodařován s respektem k ekosystému a jeho cyklům; víno je na nose výrazně minerální s tóny uzených mandlí a příjemnou vůní, evokující dávné časy. Komplexní a elegantní organické víno s chutí zralých hrušek a květů akácie.

100 % Friulano

ruční sběr koncem září

po odstopkování probíhá aktivní, naturální fermentace pomocí systému „Ganymede“ při teplotě 18°C po dobu 1 týdne. Fermentace pokračuje na přirozených usazeninách při kontrolované teplotě, následované 6 měsíčním zráním.

sklenice na bílá vína

skvělé již nyní, ale zůstane svěží a chutné minimálně dalších 5 let. Nabízejte jen nejlepším přátelům.

ideálně k autentickým pokrmům. Šunka San Daniele, chřestové rizito, bílé maso nebo hustá zeleninová polévka minestrone.

13 % / 0,75 l

FRIULANO DOC

jasná slámově žlutá

aroma je velmi typické a příjemné s nádechem akátových květů, hrušek, tymiánu a mandlí. Všechny vůně se harmonicky propojí do komplexní chuti.

100 % Friulano

ruční sběr koncem září

po odstopkování probíhá 24hod. studená maceráce, fermentace pokračuje v ocelových tancích při kontrolované teplotě 16°-18°C. Víno je lahvováno po 6 měsíčním zrání na kalech.

sklenice na bílá vína

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

vynikající jako aperitiv, páruje se velmi dobře s prosciuttem a italskými salámy, příjmně doplní rybí pokrmy nebo čerstvé i zralé sýry.

14,5 % / 0,75 l

serv. tep. 16°C

serv. tep. 16°C

serv. tep. 11°C

serv. tep. 12°C

RIBOLLA GIALLA DOC

slámově žlutá se zelenkavými odlesky

svěží vůně s tóny lučních květin, zelených jablek a lístků citroníku. Chuť je elegantní, potvrzující vůni se šťavnatou kyselinkou v dochuti.

100 % Ribolla Gialla

ruční sklizeň na konci září

po odstopkování probíhá 24hod. studená maceráce; fermentace v ocelových tancích při kontrolované teplotě 16°-18°C. Víno je lahvováno po 6 měsíčním zrání na kalech.

sklenice na bílá vína

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

výborné jako aperitiv nebo s teplými i studenými předkrmy

12,5 % / 0,75 l

RIBOLLA GIALLA BIO DOC

intenzivní žlutá se zlatým třpytem

okouzlující ve své velkorysé čerstvosti, tóny meruněk a jablek Golden Delicious podtrhují komplexnost tohoto vína, v chuti je náznak zeminy ale především typické terroir se svými minerálními tóny a velkou elegancí.

100 % Ribolla Gialla

ruční sklizeň na konci září

po odstopkování probíhá aktivní, naturální fermentace pomocí systému „Ganymede“ při teplotě 18°C po dobu 1 týdne. Fermentace pokračuje na přirozených usazeninách při kontrolované teplotě, následované 6 měsíčním zráním.

sklenice na bílá vína

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

vhodné jako aperitiv, ideální partner pro předkrmy z čerstvých ryb

2021: Wine Enthusiast 92/100

12,5 % / 0,75 l

CABERNET SAUVIGNON DOC

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 DOC

intenzivní tmavě červená barva s fialovými odlesky

ve vůni jsou náznaky višní, třešní 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

serv. tep. 16-18°C

serv. tep. 16-18°C

Sommariva

VENETO

Valdobbiadene

Vinařství Sommariva bylo založeno jako rodinný podnik na počátku 70. let minulého století v prestižní zóně Conegliano Valdobbiadene. Nové vinařské zázemí vystavěné koncem 20. století dostalo název Palazzo Rosso, což je historický epiteton pro tuto oblast, odkazující na barvu zdejší půdy s vysokým obsahem železa.

Láska k půdě, nezměrná píle a bohaté vinařské zkušenosti dovedly vinařství do dnešní podoby, kdy Sommariva vlastní 75 akrů vinic v srdci Valdobbiadene a dalších 50 akrů v oblasti Trevisa. Vína vyrábí pouze z vlastních hroznů, které sbírají výhradně ručně, aby se ke zpracování dostaly pouze ty nejlepší hrozny.

Sommariva dodržuje ekologické postupy a vinifikace probíhá pod pečlivým dohledem. Sommariva je řazena mezi 12 nejlepších vinařství produkujících Prosecco.

www.sommariva-vini.it

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

slámově žlutá

vůně čerstvého ovoce jako jsou jablka a hrušky, typické pro hrozny odrůdy Glera. Citrusové tóny cedru a jemné podtóny lipových a hlohových květů připomínají chladné klima zvlněných kopců Conegliano a Valdobbiadene. V ústech je příjemně vyvážené, se splývavým tělem, jemné, suché a pikantní.

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

lehké předkrmy založené na luštěninách a zelenině, sýrech, uzeninách, bílém masu nebo grilovaných rybách

2016: Bibenda 3 hrozny

11,5 % / 0,375 • 0,75 l

PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT CONEGLIANO VALDOBBIADENE

čistě slámová

jemné perlení předznamenává plnost těla. Ostrý minerální tón, který tlumí citrusovou vůni grapefruitu a limetky, akátových a lipových květů a vůni chlebové kůrky, je charakteristickým rysem půdy bohaté na železo a minerály, v níž se pěstují hrozny na toto víno.

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

všestranný společník syrových i vařených pokrmů na bázi ryb a zeleniny, risotta s hříbky, bílého masa nebo klasických italských předkrmů

2023: Decanter 90/100
2022: Falstaff 92/100

11,5 % / 0,75 • 1,5 • 3 l

serv. tep. 6 - 8°C

serv. tep. 6 - 8°C

serv. tep.
6 - 8°C

PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY
RIVE DI SAN MICHELE CONEGLIANO VALDOBBIADENE

slámově žlutá

horské klima obohacuje víno o sladkou, intenzivní vůni akátu a lípy, jasmínu a zimolezu, doprovázenou svěžími tóny jablka, ananasu a hrušky. Jemné tóny aromatických bylin a nevyhnutelný minerální nádech, který identifikuje vína Sommariva Palazzo Rosso. Plné tělo vyvážené mezi svěžestí a chutí, výrazné a intenzivní víno s hedvábnou aromatickou dochutí, končící téměř máslovými tóny.

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 následujicí 2-3 roky

doporučujeme kombinovat s vyzrálejšími uzeninami, čerstvými kozími sýry, prvními chody založenými na bílých masech a korýších, smaženými a grilovanými mořskými plody

2023:	Falstaff 91/100
2022:	Falstaff 91/100

11,5 % / 0,75 l

Pfitscher

ALTO ADIGE

Rodinné vinařství Tenuta Pfitscher bylo založeno roku 1861 na místě, kde krajině dominují bílé vrcholky hor, zelené husté lesy, řeky, horská jezera a terasovité vinice v malé vesničce Montagna. Když v roce 1978 převzal vinařství Klaus Pfitscher, věděl již, jak své progresivní myšlenky vtělit do půdy strmých jihotyrolských svahů. Důkladně se zabýval různými půdními typy a vysokohorským klimatem, kde réva po letech zakořenění dokáže vytvořit ohromující horská vína s mohutností a komplexností, v nichž se snoubí zkušenost a inovace.

Vysoké alpské masivy na severu chrání krajinu před ledovým vzduchem, zatímco teplý, vlhký vzduch proudí od Lago di Garda a přináší do Alto Adige středomořské klima. Dny plné slunce a chladné noci vytváří pro pěstování vína dokonalé prostředí.

Jednotlivé odrůdy se pěstují v nadmořských výškách od 300 do 900 m na příkrých, strmých svazích, vyžadujících tvrdou, ruční práci; ale čím prudší svah, tím více slunečních paprsků pro jednotlivé hrozny – dřina je vykoupená tou nejlepší kvalitou vína.

Již sedmá generace Pfitscherů se věnuje výrobě nenapodobitelných, přímočarých horských vín. Celá rodina neustále pracuje na nových projektech a je již 160 let spojena s tradicemi udržitelného jihotyrolského vinařství – i proto získalo vinařství Pfitscher jako první v Itálii akreditaci „CasaClima“.

www.pfitscher.it

serv. tep. 10-12°C — 11 000 lahví

serv. tep. 10-12°C — 22 000 lahví

CHARDONNAY DOC - ARVUM

zlatě žlutá

suché, svěží víno s příjemnou plností a silou, s jemným nádechem exotického ovoce, hrušek nebo jablek.

100 % Chardonnay

fermentace při kontrolované teplotě 18°C, zrání na lehkých sedlinách v nerezových tancích.

sklenice na bílé víno

4 - 7 let

skvělé s lehkými předkrmy, bílým masem, rybami a mořskými plody; výborné také jako aperitiv

2023: Bibenda - 4 grappoli
2022: Gambero rosso - 2 bicchieri
2021: James Suckling – 91/100

13 % / 0,75 l

GEWÜRZTRAMINER DOC - STOASS

slámově až zlatě žlutá

elegantní a velmi aromatické víno s vůní okvětních lístků růží a výraznou chutí exotického ovoce. Chuť je strukturovaná a harmonická.

100 % Gewürztraminer

fermentace při kontrolované teplotě 18°C, zrání na lehkých sedlinách v nerezových tancích.

sklenice na bílé víno

4 - 7 let

vhodné k aromatickým sýrům, vynikající také s asijskou kuchyní nebo slanými snacky

2022: Bibenda - 4 grappoli
2022: James Suckling – 92/100
2022: Luca Maroni – 93/100
2021: James Suckling – 91/100

14 % / 0,75 l

MÜLLER THURGAU DOC - DOLA

průzračná zelenkavě-žlutá

velmi lehké, ale vznešené víno se střední kyselinkou a ovocným buketem. Ve vůni jsou jasně zřetelné tóny muškátového oříšku a peckovitého ovoce. Suché bílé víno s ovocnou, velmi intenzivní chutí.

100 % Müller Thurgau

fermentace při kontrolované teplotě 18°C, zrání na lehkých sedlinách v nerezových tancích

sklenice na bílé víno

3 – 5 let

ideální s předkrmy, rybami a mořskými plody

2023: Luca Maroni – 94/100
2022: Gambero rosso - 2 bicchieri
2021: James Suckling – 91/100

12 % / 0,75 l

PINOT BIANCO DOC - LANGEFELD

zelenkavě žlutá

velmi čerstvé víno s jemným nádechem ovoce; strukturovaná a vyvážená chuť a silné, elegantní tělo

100 % Pinot Bianco

fermentace při kontrolované teplotě 18°C, zrání na lehkých sedlinách v sudech

sklenice na bílé víno

4 - 7 let

výborné s lehkými předkrmy a rybami, vhodné také jako aperitiv

2022: Bibenda - 4 grappoli
2021: Wine Enthusiast – 91/100 (editors' choise)
2021: James Suckling – 91/100
2020: James Suckling – 91/100

13 % / 0,75 l

serv. tep. 8 - 10°C
8 000 lahví

serv. tep. 8 - 10°C
11 000 lahví

serv. tep. 8 - 12°C — 16 000 lahví

serv. tep. 8-12°C — 2 000 lahví

SAUVIGNON BLANC DOC - SAXUM

světle zelenkavá

víno pěstované na vápenatých půdách doby ledové má nezaměnitelnou intenzivní vůni angreštu, rybízu, bezinky, šeříku a trávy. Vůně je velmi ovocná a intenzivní a v chuti se projevuje krásná souhra s jemnou kyselinkou.

100 % Sauvignon Blanc

fermentace při kontrolované teplotě 18°C, zrání na lehkých sedlinách v sudech

sklenice na bílé víno

4 - 7 let

ideální s chřestem anebo lehkými pokrmy z ryb

2022: Wine Enthusiast – 92/100
2022: Bibenda - 4 grappoli
2022: James Suckling – 91/100
2021: James Suckling – 91/100

13 % / 0,75 l

SAUVIGNON BLANC RISERVA DOC - MATHIAS

světle zelenkavá

ve sklenici odhaluje svůj komplexní potenciál s jemnou nuancí minerálu (pazourku) a křišťálově čistého ovoce. Suché víno s hloubkou, precizností a přetrvávajícím závěrem.

100 % Sauvignon Blanc

před lisování hroznů probíhá macerace po dobu 6 hodin. Fermentace ze 70 % v barikových sudech a 30 % v nerezových tancích. Zrání v dubových a nerezových barelech na jemných sedlinách po dobu 6 měsíců, další zrání v láhvi.

sklenice na bílé víno

10 - 15 let

skvělé k pokrmům z ryb, mořským plodům anebo s rýží a drůbeží

2022: Gardini Notes - 93+/100
2022: I vini di Veronelli - 3 Stelle (M.M.) 91
2021: James Suckling – 92/100
2021: Falstaff – 93/100

13,5 % / 0,75 l • 1,50 l

LAGREIN DOC - RIVUS

intenzivní fialová

velmi harmonické víno bohaté na taniny s jemným nádechem fialek a aromatem lesního ovoce, čerstvých višní a švestek

100 % Lagrein

fermentace probíhá při kontrolované teplotě v nerezových tancích s průběžným promícháváním hroznových slupek (pigeage), následné zrání 6 měsíců v malých dubových sudech a několik dalších měsíců v lahvi

sklenice na bordeaux víno

5 - 10 let

výborné k pokrmům z tmavého masa a zvěřiny nebo s tvrdými sýry

2022: James Suckling – 90/100
2021: James Suckling – 91/100

12,5 % / 0,75 l

LAGREIN RISERVA DOC - GRIESFELD

výrazná purpurově červená

krásné víno v chuti bohaté na taniny, velmi harmonické s plným tělem a hedvábně jemným závěrem. Víno s velkým charakterem a vznešenými tóny koření.

100 % Lagrein

fermentace v tancích po dobu 14 dnů, během kterých probíhá průběžná „pigeage“. Víno následně zraje 15 měsíců v malých dubových sudech.

sklenice na bordeaux víno

8 - 12 let

vynikající s pokrmy s výraznou chutí - s tmavým masem, pernatou zvěřinou nebo tvrdými sýry

2022: James Suckling – 94/100
2021: Vinibuoni d'Italia - 4 Stelle
2021: Falstaff – 91/100

14 % / 0,75 l

serv. tep. 16 - 18°C — 13 000 lahví

serv. tep. 16 - 18°C — 3 000 lahví

serv. tep. 16°C — 26 000 lahví

serv. tep. 16°C — 6 000 lahví

PINOT NERO DOC - FUXLEITEN

třpitivá rubínově červená

hrozny pro víno „Fuxleiten“ pochází z lokality Montagna, jedné z nejideálnějších oblastí pro pěstování Pinot Noir. Toto víno má typickou vůní drobného lesního ovoce, je velmi harmonické, s plným tělem a dlouhým závěrem.

100 % Pinot Noir

fermentace po dobu 10-14 dní v nerezových tancích při kontrolované teplotě s průběžným „pigeage“; zrání v dubových sudech

sklenice na bordeaux víno

10 - 15 let

vynikající k bílým i červeným masům, zvěřině a sýru

2022: Bibenda - 4 grappoli
2022: Gambero rosso - 2 bicchieri
2021: James Suckling – 91/100
2021: Falstaff – 91/100

13 % / 0,75 l • 1,50 l

PINOT NERO RISERVA DOC - MATAN

temně červená

víno má výrazný terroir, je velmi dobře strukturované, elegantní a bohaté na aroma. Velké teplotní rozdíly mezi dnem a nocí v období zrání dávají tomuto silnému vínu mimořádný charakter s ovocnými tóny a vůní lesního ovoce.

100 % Pinot Noir

fermentace probíhá v nerezových tancích po dobu 14-16 dnů při kontrolované teplotě s průběžným „pigeage“. Víno zraje 12-15 měsíců v malých a velkých dubových sudech, následuje několikaměsíční zrání v lahvích.

sklenice na bordeaux víno

10 - 15 let

ideální k červeným masům, zvěřině a výrazným sýrům

2022: James Suckling – 93/100
2022: Robert Parker The Wine Advocate – 94/100
2021: Falstaff – 92/100

13,5 % / 0,75 l • 1,50 l • 3,00 l

Ascheri

PIEMONTE

Langhe

Vinařství Ascheri, které nese své jméno podle místa v oblasti La Morra, kde bylo na začátku 19. století založeno, dodnes sídlí v Bra, kam se přestěhovalo již v roce 1880, a může se tak chlubit nádhernými, hlubokými, starověkými sklepy. Bra i La Morra se nacházejí v oblasti Langhe, na úpatí hor v severoitalském regionu Piemonte, jižně od Turína. V této oblasti se vyrábí jedny z nejlepších italských vín.

Matteo Ascheri a jeho syn Giuseppe se hlásí k vinařské filozofii nezasahování, umírněného používání technologií a zrání vína ve velkých sudech. Jejich cílem je zachytit co nejvěrnější projev vinice s ohledem na eleganci, jemnost, přirozenou koncentraci a vyváženost vína. Vinice jsou obhospodařovány podle zásad trvale udržitelného zemědělství a řídí se zásadami ohleduplné zacházení s přírodou.

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 Moscatto 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 květin 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 tancích

sklenice na bílé víno

ideální konzumace během 2-3 let

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

2021: Decanter WWA - 89/100

12,5 % / 0,75 l

LANGHE ARNEIS DOC

jiskrně žlutá

svěží a přetrvávající vůně ovoce s nádechem 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 tancích

sklenice na bílé víno

ideální konzumace během 2-3 let

ideální k předkrmům a rybám, skvělé jako aperitiv

12,5 % / 0,75 l

Cantina del Pino

PIEMONTE

Langhe

Cantina del Pino je vinařství s velkou tradicí, navazující na jednoho z průkopníků a objevitelů regionu Domizia Cavazzu, ředitele královské enologické školy v letech 1888 – 1913, který se rozhodl hospodařit v Barbarescu, v té době neznámé části oblasti Langhe. Víno Nebbiolo z vinohradů obklopujících vesnici bylo pojmenováno Barbaresco, což byl pro místní obyvatele obrovský kompliment. Pradědeček současného vinaře Renata Vacca vinařství koupil po předčasném skonu D.Cavazzi a jeho rodina tu od té doby nepřetržitě hospodaří.

Vinice rodiny se soustřeďují nad řekou Tanaro, v okolí kopce Ovello. Tato lokalita je známá kombinací chladnějšího mikroklimatu a jedinečné půdy, v níž se mísí vápenec s písčitými žilkami a vysokým obsahem vápníku, což jsou ideální podmínky pro elegantní Barbaresco. Nepoužívají se žádná chemická hnojiva, vinohrady jsou obhospodařovány s velkým respektem k prostředí. Starší vinice přinášejí hloubku, kterou mladé vinice prostě nemohou poskytnout. Některé z nich plodí víno již 70 let.

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 je na vinných kartách mnoha michelinských restaurací.

www.cantinadelpino.com

serv. tep. 16 - 18°C
8 000 lahví

serv. tep. 16 - 18°C
3 000 lahví

DOLCETTO D'ALBA DOC

rubínová a granátová

buket čerstvého letního ovoce, hezká kyselinka a plný kulatý závěr přímo vybízí ke kombinaci tohoto vína s jídlem. Ve vůni je ovocné s tóny borůvek a čerstvých švestek, lehce kořenité.
V chuti červené ovoce, náznak černého pepře s jemným minerálním pozadím a suchým lehkým mandlovým 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

2019: Wine Spectator 90/100
2014: CellarTracker 90/100

14 % / 0,75 l

LANGHE NEBBIOLO DOC

granátově červená

Víno má ovocité a kořenité vlastnosti tradičního Barbaresca, ale je určeno ke konzumaci mladé. I přes svou mladistvou živost je velmi komplexní s dobrou strukturou a vyvážeností ovoce a tříslovin. Výrazná vůně, připomínající fialky, která se stárnutím vína zesiluje a zlepšuje se. V chuti se projevují bohaté ovocné tóny červených bobulí, třešní a jemné třísloviny.

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

předkrmy, těstoviny, dušené maso

2013: Wine Spectator 91/100

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

2017: Wine Enthusiast 94/100
2016: Wine Enthusiast 94/100
2016: Wine Spectator 94/100

14 % / 0,75 • 1,5 • 3l

serv. tep. 16 - 18°C
9 000 lahví

serv. tep. 16 - 18°C
12 000 lahví

serv. tep. 18°C — 5 000 lahví

serv. tep. 18°C — 2 500 lahví

BARBARESCO OVELLO DOCG

rubínová s odstíny granátové

vůně švestek, lesních plodů, jemný nádech eukalyptu a fascinující aroma balsamica. Chuť oplývající elegancí, měkké a hedvábné, s vyváženou kyselinkou a rafinovanou třísloninou 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

2017: Wine Enthusiast 95/100
2017: Wine Spectator 91/100
2016: Wine Enthusiast 98/100
2016: Wine Spectator 96/100

14 % / 0,75 • 1,5 • 3l

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 třísloninou.

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

2019: Wine Enthusiast 94/100
2016: Robert Parker 95/100
2016: Wine Spectator 93/100

14 % / 0,75 • 1,5 • 3l

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

2019:	Wine Enthusiast 94/100
2016:	Wine Enthusiast 96/100
2016:	Wine Spectator 94/100
2015:	Robert Parker 95/100

15 % / 0,75 l

serv. tep.
18°C

1 000 lahví

Chiara Boschis – E. Pira & Figli

PIEMONTE

Langhe

Butikové vinařství E. Pira & Figli přímo v srdci Barola, v oblasti Langhe, s celkovou produkcí necelých 40 tisíc lahví ročně, vlastní jedna z prvních producentek Barola, Chiara Boschis.

Vinařství E. Pira & Figli bylo předáváno po staletí z otce na syna, a když zemřel poslední vlastník slavného vinařství, bylo přirozenou volbou jeho sester nabídnout nemovitost k prodeji rodině Boschis - starobylé vinařské rodině, ke které je vázalo generační přátelství a vzájemná úcta. Vinařství pod vedením Chiary Boschis doznalo radikálních inovativních změn.

O svých začátcích v devadesátých letech říká: *„byla to úchvatná doba, kdy jsem začínala. S hrstkou přátel, piemontských vinařů, kteří byli později nazýváni Barolo Boys, jsme vášnivě diskutovali naše představy a touhy… Chtěli jsme dělat to nejlepší Barolo, jaké je možné si představit, chtěli jsme uvést Barolo do nebe. Dali jsme do toho všechno…“*

V malé produkci z 30 akrů prestižních parcel Grandi Vini se Chiara soustředí jen na nejvyšší kvalitu, vína elegantní, s tradiční strukturou. Vinifikace jednotlivých cru parcel Cannubi a Mosconi probíhá odděleně, tak aby vína zrcadlila jejich individuální charakter.

E. Pira & Figli nese od roku 2022 prestižní označení "Robert Parker Green Emblem". Toto exkluzivní ocenění získávají pouze výrobci, kteří dodržují zásady udržitelnosti, dlouhodobé ochrany životního prostředí a biodiverzity.

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

2021: Falstaff 90/100

13 % / 0,75 l

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

rubínová s fialovými záblesky

vůně je velmi intenzivní s dominancí švestek a borůvek, harmonická chuť s tóny 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, vyzrálé sýry

2020: Falstaff 91/100
2020: Bibenda 4 grappoli
2017: Wine Spectator 90/100
2016: Falstaff 90/100

13 % / 0,75 • 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 vyvážená a elegantní chuť.

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

2020:	Falstaff 91/100
2020:	Bibenda 4 grappoli
2020:	Veronelli 3 (90/100)

13 % / 0,75 l

BAROLO VIA NUOVA DOCG

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 ⅓ 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

2019:	Wine Spectator 94/100
2019:	Wine Advocate 97/100
2018:	Wine Advocate 94/100
2018:	James Suckling 94/100

14,5 % / 0,75 • 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 ⅓ 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

2018:	Wine Advocate 96/100
2018:	James Suckling 94/100
2018:	Decanter 95/100
2018:	Falstaff 95/100

14,5 % / 0,75 • 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 ⅓ 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

2018:	Wine Advocate 97/100
2018:	James Suckling 94/100
2018:	Falstaff 96/100
2016:	Wine Advocate 98/100

14,5 % / 0,75 • 1,5 l

serv. tep. 18 - 20°C

4 800 lahví

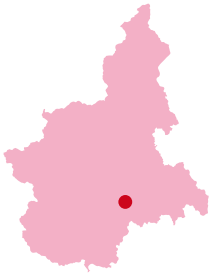
serv. tep. 18 - 20°C

3 800 lahví

Contratto

PIEMONTE

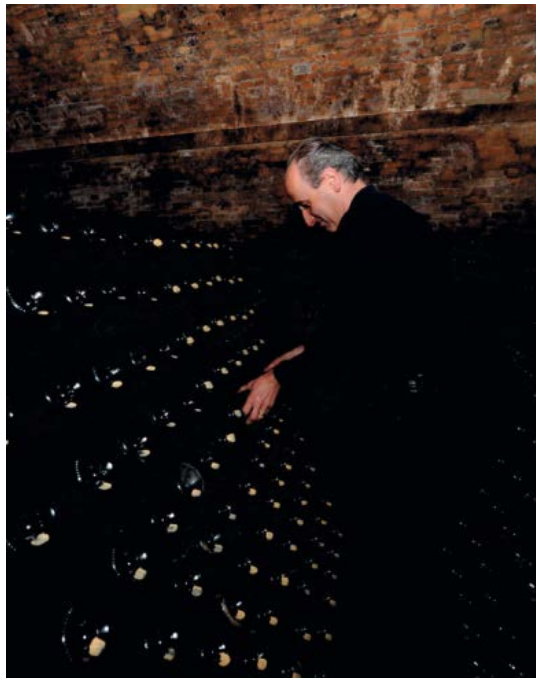
Canelli



Giuseppe Contratto založil vinařství v roce 1867 s myšlenkou výroby šumivého vína, a stal se prvním italským výrobcem šumivého vína klasickou metodou. Rodina Contratto vybudovala rozsáhlé vápencové sklepy s rozlohou přes 5.000 m^2, rozkládající se pod hradem Gancia v Canelli. Sklepy poskytují pro zrání šumivých vín nezbytnou stabilní teplotu 12-14°C a dnes jsou chráněným světovým kulturním dědictvím UNESCO.

Před I. světovou válkou bylo Contratto ceněnou značkou a žádaným artiklem nejen ve Vatikánu, ale i v královských domech po celé Evropě. Koncem 20. století značka postupně upadala a až na počátku milénia převzal vinařství Contratto Giorgio Rivetti, ikonický producent velkých červených vín La Spinetta. Pro prezentaci vinařství bylo použito slavné vyobrazení k likéru Contratto od L. Cappiella, jednoho z otců italského „Art Noveau".

G. Rivetti v posledních letech realizoval rozsáhlé investice do nových vinic poblíž Bossolasco v oblasti Alta Langa, s ideálním klimatem a půdními charakteristikami pro odrůdy Pinot Noir a Chardonnay v nadmořské výšce 700-800 m n. m.



Aktuální produkce šumivých vín přesahuje 200.000 lahví, z nichž větší část je exportována do celého světa. Nová filozofie Contratto se od té původní a od filozofie velkých šampaňských domů liší, cílem Giorgia je nabídnout „velké víno s bublinami" a ne „jen další šampaňské". Pečlivá a zdlouhavá práce ve sklepě je zhodnocená lehce vibrujícím perlením, které podtrhuje charakter a nezaměnitelnou mineralitu odrůd Pinot Noir a Chardonnay z oblasti Alta Langa.

Bollicine Contratto se tak opět vrátilo na vrchol mezi prestižní šumivá vína.

www.contratto.it

MILLESIMATO PAS DOSÉ 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

po odstopkování se hrozny jemně lisují a jímá se jen volně vytékající šťáva. První fermentace při kontrolované teplotě v ocelových tancích je následována zráním po dobu 9 měsíců a poté je víno lahvováno. Druhá fermentace a zrání na kvasinkách v lahvi minimálně 48 měsíců. Remuáž je prováděna ručně.

malá Bordeaux

vynikající již nyní a v příštích min. 10 letech

ideální ke slavnostním přípitkům, vhodné jako aperitiv, či jen tak pro radost

2020: James Suckling 92/100
2017: Wine Advocate 93/100
2016: Veronelli 3*

12,5 % / 0,375 • 0,75 • 1.5 l

FOR ENGLAND ROSÉ PAS DOSÉ DOCG

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 přijemnou minerální dochutí.

100 % Pinot Noir

ruční sběr poslední týden v srpnu

ve vinařství jsou hrozny 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 40 měsíců. Remuáž je prováděna ručně.

malá Bordeaux

vynikající již nyní a v příštích min. 10 letech

ideální jako aperitiv, k bílým masům a rybám

2019: James Suckling 94/100
2016: Wine Advocate 94/100
2015: James Suckling 95/100

12.5 % / 0,75 • 1.5l

serv. tep. 6 - 8°C
80 000 lahví

serv. tep. 6 - 8°C
15 000 lahví

serv. tep. 6 - 8°C — 15 000 lahví

serv. tep. 6 - 8°C — 13 000 lahví

FOR ENGLAND BLANC DE NOIR PAS DOSÉ DOCG

žlutá se zlatavými odlesky

vyjímečný 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

před lisováním jsou hrozny zchlazeny a sbírá se jen volně vytékající mošt. První fermentace při kontrolované teplotě v nerezových tancích je následována 9 měsíčním zráním, poté je víno lahvováno pro druhou fermentaci a další zrání na kvasinkách v lahvi minimálně 40 měsíců.

malá Bordeaux

vynikající již nyní a v příštích min. 10 letech

ideální jako aperitiv, k bílým masům a rybám

2016:	I Vini di Veronelli: 3 hvězdičky
2015:	Robert Parker 94/100
2014:	James Suckling 93/100

12 % / 0,75 • 1,5 l

BLANC DE BLANCS PAS DOSÉ DOCG

zlatavá

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

100 % Chardonnay

ruční sběr poslední týden v srpnu

po odstopkování jsou hrozny velmi jemně lisovány a jímá se pouze mošt ze samotoku. První fermentace při kontrolované teplotě v nerezových tancích je následována zráním do května následujícího roku. Následuje lahvování a druhotná fermentace, kdy víno zraje na kvasinkách 40 měsíců. Remuáž je prováděna ručně.

malá Bordeaux

vynikající již nyní a v příštích min. 10 letech

ideální jako aperitiv, k bílým masům a rybám

2017:	Wine Advocate 93/100
2016:	Veronelli 3*
2015:	Wine Advocate 93/100

12 % / 0,75 • 1,5 l

CUVEÉ NOVECENTO ROSÉ PAS DOSÉ VSQ

světle růžová

čistá exprese Pinot Noir ze starých vinic. Tóny chlebovinky a lesního ovoce v kombinaci s nádechem citrusů, v atraktivní chuti se snoubí skvělá vyváženost a hloubka, v dochuti pak náznak červených višní a pikantních kešu oříšků.

100 % Pinot Noir

ruční sběr 1. - 2. týden v září

po selekci jsou hrozny před lisováním zchlazeny a sbírá se jen volně vytékající šťáva, která zůstává v kontaktu s kůží hroznů asi hodinu a půl. První fermentace probíhá při kontrolované teplotě v ocelových tancích, následovaná 9 měsíčním zráním. Poté je víno lahvováno pro druhou fermentaci a další zrání probíhá po dobu 7 let na kvasinkách.

malá Bordeaux

vynikající nyní a v příštích 5 letech

ideální jako aperitiv, nebo k předkrmům a rybám

2010: Wine Advocate 96/100

12,5 % / 0,75 l

CUVEÉ NOVECENTO PAS DOSÉ VSQ

zlatavá

bílé květy, citrónová kůra, máta, křída a břidlice, víno plné harmonických vůní zraje ve sklepeních Contratto až 90 měsíců. Obdivuhodná svěžest dokonale podtrhuje výjimečnost limitované produkce.

70 % Pinot Noir + 30 % Chardonnay

ruční sběr 1. - 2. týden v září

před lisováním jsou hrozny zchlazeny a sbírá se jen volně vytékající šťáva. Po první fermentaci se nechává zrát 9 měsícu v nerezových tancích do léta následujícího roku, poté jsou obě odrůdy smíchány a lahvovány pro druhou fermentaci, při které leží na přírodních kvasinkách 8 let. Remuáž je prováděna ručně.

malá Bordeaux

vynikající již nyní a v příštích min. 10 letech

ideální jako aperitiv, nebo k předkrmům a rybám

2010: James Suckling 93/100

2010: Wine Advocate 93/100

12,5 % / 0,75 l

serv. tep. 6 - 8°C

6 000 lahví

serv. tep. 6 - 8°C

20 000 lahví

serv. tep.
6 - 8°C
5 000 lahví

RISERVA SPECIAL CUVÉE PAS DOSÉ VSQ

zlatavá

za zrodem tohoto velmi speciálního cuvée je idea vytvořit to nejlepší šumivé víno na světě! Víno je nádherně čisté a svěží, s obrovskou osobitostí a strukturou, které na Vaší tváři vykouzlí spokojený úsměv a vzbudí chuť na další doušek.

90 % Pinot Noir + 10 % Chardonnay

ruční sběr poslední týden v srpnu

po selekci jsou hrozny před lisováním zchlazeny a sbírá se jen volně vytékající šťáva. Po první fermentaci v nerezových tancích se Pinot Noir nechává zrát 9 měsíců v tancích a Chardonnay ve francouzských dubových sudech. Poté je víno lahvováno pro druhou fermentaci a další zrání po dobu 7 let na kvasinkách.

sklenice na burgundské víno

vynikající nyní a v příštích min. 10 letech

ideální jako aperitiv nebo k rybím chodům

2011:	Wine Advocate 94/100
2010:	Wine Advocate 96/100
2009:	James Suckling 94/100

12,5 % / 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 anděliky, muškátový oříšek, hořká pomerančová kůra, tobolky 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, kořínků 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 víno, 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 kopřiv, kořeny anděliky, hořká i sladká pomerančová kůra, reveň, šalvěj atd.)

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

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

16,5 % / 0,75 l

VERMOUTH BIANCO

zlatá s jantarovými odlesky

originální recept z počátku 19. století je založen na kombinaci bílého vína obohaceného italskou brandy a více než **50** 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, andělika, 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

Fontanassa

PIEMONTE

Rovereto di Gavi

Rozhraní Piemote a Ligurie, kterým se vine meandrující autostráda A7 Milano-Genova, je nesmírně malebná část Itálie, turistů téměř prostá. Ve zvlněné krajině s nedotčenými lesy a opečovávanými vinicemi můžete intenzivně cítit, jak zde pomalu, harmonickým a klidným rytmem běží čas.

V kopcích Gavi, historické vinařské oblasti jihovýchodního Piemontu, stojí v samém středu oblasti DOCG opevněný statek Azienda Fontanassa, postavený v 17. století, který od roku 1921 vlastní rodina Gemme. Rodinné hospodářství se rozkládá na 77 ha, z čehož více než polovinu tvoří vinice obhospodařované bratry Marcem a Robertem s respektem k přírodě a tradicím. Větší část produkce je zaměřena na odrůdu Cortese, resp. Cortese di Gavi, která profituje z půdy bohaté na vápence a minerály, tedy z toho, čím je víno Gavi charakteristické.

Celková produkce vinařství Fontanassa je 48 000 lahví ročně.

Pro rodinu Gemme je výroba vína vášní, tradicí a uměním, což se projevuje i na jejich osobitých etiketách, které jsou tvůrčím plodem malíře Carla Carossa narozeného v Asti, který se inspiroval rysy některých členů rodiny a jejich snem vyrábět vynikající vína.

www.fontanassa.com

serv. tep.
10 - 12°C

GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG CA ADUA

slámově žlutá se zelenkavými odlesky

vůně citrusových plodů, grapefruitu, posečené trávy, bílých květů. V chuti suché, minerální, svěží, s dobrou délkou a medovým nádechem.

100 % Cortese

ruční sběr

zrání v ocelových tancích

sklenice na bílé víno

konzumujte mladé

předkrmy, těstoviny, mořské plody

12,5 % / 0,75 l

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, jej začal zpracovávat samostatně z jednotlivých tratí a vytvořil Moscato Cru. Pár let poté, v roce 1985 vinařství představilo své první červené – víno Barbera, po němž následovalo v roce 1995 Barbaresco a v roce 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, okouzluje 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 okouzlující, 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 Barberesca a Barola, které rozhodně patří mezi top vína ve své kategorii. V celé Itálii stěží najdete vinařství, které by stejně jako La Spinetta získalo tolik žádané ocenění "Tre Bicchieri" 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

serv. tep. 16-17°C

7 000 lahví

serv. tep. 16-17°C

11 000 lahví

BAROLO CAMPÉ DOCG

intenzivní rubínově červená

komplexní a majestátní Barolo s aromatickým profilem okvětních lístků růží, přes švestky a černé bobule, až po bílé lanýže. Pevné třísloviny, harmonická chuť s plným a mohutným závěrem.

100 % Nebbiolo

ruční sklizeň, první polovina října

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 16 dní, malolaktická fermentace ve francouzských dubových sudech, z toho 30 % zcela nových, následována zráním po dobu 24 měsíců. Další zrání probíhá 12 měsíců v lahvích.

sklenice na burgundské víno

25 - 30 let

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

2018: James Suckling 96/100
2017: James Suckling 97/100
2016: Wine Advocate 96/100
2015: James Suckling 97/100

14,5 % / 0,75 l

BAROLO GARRETTI DOCG

rubínově červená

sofistikované, silné a plné víno, které ohromí harmonickou a vyváženou chutí. Sladká, bohatá vůně s tóny zralého ovoce a koření. V chuti velkorysé, komplexní, s hebkými taniny a dlouhým závěrem.

100 % Nebbiolo

ruční sklizeň, první polovina října

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 12 dní. Malolaktická fermentace v použitých francouzských dubových sudech s následným zráním 22 měsíců, poté další zrání v lahvi alespoň 6 měsíců.

sklenice na burgundské víno

20 - 25 let

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

2019: Wine Advocate 94/100
2018: James Suckling 95/100
2017: James Suckling 94/100
2016: Wine Advocate 94/100

14,5 % / 0,75 • 1,5 l

BARBARESCO STARDERI DOCG

intenzivní rubínově červená

výjimečné víno s krásnou rovnováhou mezi vyzrálou tříslovinou a půvabnou kyselinkou. Mimořádně příjemně pitelné v mládí, ale jeho potenciál se projeví až po několika letech.

100 % Nebbiolo

ruční sklizeň, první polovina října

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 14-15 dní. Malolaktická fermentace ve francouzských dubových sudech, z toho 20 % nových, s následným zráním 20-22 měsíců, poté další zrání v lahvi alespoň 6 měsíců.

sklenice na burgundské víno

25 - 30 let

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

2017:	Wine Advocate 94/100
2017:	James Suckling 96/100
2012:	James Suckling 93/100
2012:	Wine Advocate 93/100

14,5 % / 0,75 l

BARBARESCO VALEIRANO DOCG

intenzivní červená

Valeirano vykazuje překvapivou mineralitu, podpořenou fenomenální strukturou. Ve vůni i na patře se opakují tóny čajových lístků a balzamických tónů. Závěr je intenzivní, podpořený krásnými tříslovinami.

100 % Nebbiolo

ruční sklizeň, první polovina října

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 17 dní. Malolaktická fermentace ve francouzských dubových sudech, z toho 70 % nových, s následným zráním 18 měsíců, poté další zrání v lahvi alespoň 6 měsíců.

sklenice na burgundské víno

25 - 30 let

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

2020:	Wine Advocate 94/100
2020:	James Suckling 97/100
2010:	Wine Advocate 96/100
2009:	James Suckling 95/100

14,5 % / 0,75 l

serv. tep. 16-17°C — 7 000 lahví

serv. tep. 16-17°C — 7 000 lahví

serv. tep. 16-17°C — 6 500 lahví

serv. tep. 16-17°C — 13 000 lahví

BARBARESCO GALLINA DOCG

temně rubínově červená

měkké a přesvědčivé Barbaresco. Sametové třísloviny a plné tělo definují toto víno, které končí ovocným závěrem s květinovým nádechem.

100 % Nebbiolo

ruční sklizeň, první polovina října

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 14-15dní. Malolaktická fermentace ve francouzských dubových sudech s následným zráním obvykle 12 měsíců, poté další zrání v lahvi aslespoň 6 měsíců.

sklenice Burgundy

25 - 30 let

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

2019:	Wine Spectator 95/100
2018:	Wine Advocate 94+/100
2016:	James Suckling 95/100
2016:	Wine Spectator 94/100

14,5 % / 0,75 l

BARBARESCO BORDINI DOCG

rubínově červená

explozivní a svěží aroma s tóny malin a růžových lístků. Chuť červeného ovoce, jemné třísloviny a dechberoucí elegance.

100 % Nebbiolo

ruční sklizeň, první polovina října

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 14 dní. Malolaktická fermentace v použitých francouzských dubových sudech s následným zráním 20 měsíců, poté další zrání v lahvi 6 měsíců.

sklenice Burgundy

20 - 25 let

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

2020:	Wine Advocate 93/100
2020:	James Suckling 93/100
2019:	Wine Advocate 94/100
2019:	James Suckling 93/100

14,5 % / 0,75 • 1,5 l

BARBERA D'ALBA DOC GALLINA

intenzivní rubínově červená

Barbera, která nabízí bohaté množství květinových a balzamických tónů, následovaných jemnou kyselinkou a nečekaně pevnou třísloninovou texturou

100 % Barbera

ruční sklizeň, konec září / začátek října

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 10 dní. Malolaktická fermentace ve francouzských dubových sudech, z toho 20 % nových, s následným zráním 12 měsíců, poté další zrání v lahvi 6 měsíců.

sklenice na burgundské víno

25 let

drůbež, červené maso a všechny druhy sýrů

2019: James Suckling 93/100
2018: Wine Advocate 92/100
2017: Wine Advocate 92/100
2016: Wine Advocate 93/100

14,5 % / 0,75 l

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIOR CÁ DI PIAN

rubínově červená s granátovými odlesky

Cà di Pian je Barbera s nezaměnitelným charakterem. Intenzivní vůně ostružin a třešní morello. Toto víno je skutečně podmanivé, přesto zůstává svěží a mimořádně univerzální.

100 % Barbera

ruční sklizeň, konec září / začátek října

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 14-15 dní. Malolaktická fermentace probíhá v použitých francouzských dubových sudech s následným zráním 12 měsíců a dalším zráním v lahvi alespoň 3 měsíce.

sklenice na bordeaux víno

25 let

ideální ke všem grilovaným masům a vyzrálým sýrům

2019: James Suckling 92/100
2018: James Suckling 91/100
2016: Wine Advocate 91/100
2016: James Suckling 91/100

14 % / 0,75 • 1,5 l

serv. tep. 16-17°C
7 500 lahví

serv. tep. 16-17°C
70 000 lahví

serv. tep. 17-19°C

8 000 lahví

serv. tep. 16-17°C

25 000 lahví

PIN – MONFERRATO ROSSO DOC

tmavě červená

víno vyjadřující lásku k zdejší půdě, kterou Giuseppe Rivetti, známý jako "Pin", předal svým synům Carlovi, Brunovi a Giorgiovi. Výsledkem souhry odrůd Barbera a Nebbiolo je buket ovoce, květin a koření. Vyváženost mezi třísloviny a kyselinkou dělá z tohoto vína dokonalého společníka k jídlu.

65 % Nebbiolo + 35 % Barbera D'Asti Bionzo

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

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 10 dní. Malolaktická fermentace probíhá ve francouzských dubových sudech (20 % nových) s následným zráním 12 měsíců. Další zrání v lahvi 6 měsíců.

sklenice na burgundské víno

25 let

noky s masovým ragů, grilované červené maso a výrazné sýry

2018: Wine Advocate 92/100
2018: James Suckling 94/100
2016: Wine Advocate 93/100

14 % / 0,75 l

LANGHE NEBBIOLO DOC

rubínově červená

toto víno je směsí hroznů Nebbiolo ze tří vinic Barbaresco v Neive. Vůně je široká a pronikavá, s tóny čerstvého ovoce, fialek a růží. V chuti je elegantní, měkký nástup, po kterém následují jemné, ale vytrvalé třísloviny.

100 % Nebbiolo

ruční sklizeň, první polovina října

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 14-15 dní. Malolaktická fermentace probíhá v použitých francouzských dubových sudech s následným zráním 12 měsíců. Další zrání v lahvi asi 6 měsíců.

sklenice na burgundské víno

15 let

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

2020: James Suckling 91/100
2018: Wine Advocate 91/100

14 % / 0,375 • 0,75 • 1,5 l

LANGHE BIANCO DOC SAUVIGNON

světle žlutá se zelenkavými odlesky

nádherné vinice, bohaté na uhličitan vápenatý, plodí Sauvignon s jedinečnými vlastnostmi. Víno má aroma grapefruitu a rajčatových lístků, které krásně kontrastují s tóny křemene. V ústech je pevné a svěží, s krásnou mineralitou a kyselinkou, která láká k dalšímu doušku.

100 % Sauvignon Blanc

ruční sklizeň, začátek září

fermentace v použitých francouzských dubových sudech, další zrání 18 měsíců, po lahvování víno zraje dalších 6 měsíců.

sklenice na bordeaux víno

potenciál zrání až 10 -15 let

drůbež, ryby, jehněčí maso a kozí sýry

2019:	Wine Advocate 91/100
2019:	James Suckling 92/100
2018:	James Suckling 91/100
2017:	James Suckling 92/100

13,5 % / 0,75 l

PIEMONTE CHARDONNAY DOC LIDIA

zářivá žlutá se zelenkavými odlesky

víno, věnováno Rivettiho matce Lidii. Aroma s působivými ovocnými a květinovými tóny, nádechem citrusů, žlutých jablek a lípy. Chuť je čistá, svěží a delikátní, s pozoruhodnou délkou. Vhodné i k archivaci.

100 % Chardonnay

ruční sklizeň, začátek září

fermentace v použitých francouzských dubových sudech s dalším zráním 18 měsíců, po lahvování zraje alespoň 8 měsíců.

sklenice na bordeaux víno

potenciál zrání až 10 -15 let

drůbež, ryby, kořeněná jídla, jakékoliv předrkmy a sýry

2020:	Wine Advocate 91/100
2019:	Wine Advocate 93/100
2019:	James Suckling 94/100
2018:	James Suckling 93/100

13,5 % / 0,75 l

serv. tep. 10-13°C — 6 000 lahví

serv. tep. 10-13°C — 5 000 lahví

serv. tep. 6-8°C — 110 000 lahví

serv. tep. 6-8°C — 90 000 lahví

MOSCATO D'ASTI DOCG BRICCO QUAGLIA

žlutá se zelenými záblesky

Bricco Quaglia je velice osobité víno, známé jako první italské single vineyard Moscato. Ve vůni aroma broskví a šalvěje s jemnými medovými tóny. V ústech sled chutí od čerstvého ovoce po jemné bylinky, končící mimořádně čistým a svěžím závěrem.

100 % Moscato

ruční sklizeň začátkem září

fermentace v kádích s řízenou teplotou po dobu 3 měsíců.

sklenice na bílá vína

pijte mladé

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

2021: Wine Advocate 90/100
2017: Galloni Vinous 92/100

5,5 % / 0,375 • 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 kontrolované teplotě, poté je víno lahvováno.

sklenice na bílá vína

pijte mladé

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

2018: Galloni Vinous 91/100

5,5 % / 0,375 • 0,75 l

TIMORASSO DOC

slámově žlutá se zlatými odstíny

Timorasso je starobylá autochtonní odrůda vinné révy z Piemonte. Víno má neuvěřitelnou strukturu a rafinovanost, jemné citrusové a květinové tóny hrají v dokonalé souhře a vedou k živému dlouhému závěru.

100 % Timorasso

ruční sklizeň

po odstopkování probíhá jemné lisování, fermentace při kontrolované teplotě v malých nerezových tancích. Víno odpočívá na sedlinách téměř 8 měsíců, poté je filtrováno a lahvováno a zraje další 3 měsíce.

sklenice Burgundy

pijte mladé

dýňové suflé, salát z tresky

2022: Galloni Vinous 92/100
2021: Wine Advocate 93/100
2021: James Suckling 92/100

13 % / 0,75 l

PASSITO ORO DOC

žlutě zlatá

víno má krásný zlatavý odstín "d'oro" a nabízí vůni sušených fíků, zralých pomerančů a kaštanového medu. V chuti se objevují bohaté a sladké tóny. Příjemná kyselinka dodává tomuto vínu čistý a svěží závěr.

100 % Moscato

ruční sklizeň, poslední týden v říjnu

hrozny se suší do konce prosince, fermentace probíhá v nových francouzských dubových sudech, po 2,5 letém zrání je víno lahvováno a 8 let po sklizni je uvolněno do prodeje

sklenice na dezertní vína

25 let

čokoládové dezerty a zrající sýry

2013: Wine Spectator 92/100
2013: Wine Advocate 94/100
2011: Wine Spectator 92/100
2011: Wine Advocate 94/100

11 % / 0,375 l

serv. tep. 10-12°C — 15 000 lahví

serv. tep. 10-12°C — 2 000 lahví

serv. tep. 16-17°C — 6 000 lahví

serv. tep. 16-17°C — 6 000 lahví

SEZZANA TOSCANA SANGIOVESE IGT

intenzivní rubínově červená

po dlouhých 12 letech ve sklepě a pouze v nejlepších ročnících dává Sezzana, nejstarší vinice Toskánského vinařství, nádherný projev Sangiovese. Ve vůni se objevují tóny fialek a zralých třešní, stejně jako kůže a sladkého koření. V ústech je dobře strukturované, s měkkými, elegantními třísloviny a krásnou délkou.

100 % Sangiovese

ruční sklizeň v polovině září

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou po dobu 10 dní, malolaktická fermentace ve francouzských dubových sudech, z toho 50 % zcela nových, následována zráním 24 měsíců, další zrání alespoň 100 měsíců v lahvích

velké sklenice Bordeaux

15-20let

grilovaná masa, těstovinové pokrmy, risotto se sýrem Pecorino

2009:	James Suckling 92/100
2006:	Wine Advocate 94/100
2004:	James Suckling 92/100

14 % / 0,75 l

SASSONTINO TOSCANA SANGIOVESE IGT

intenzivní rubínově červená

Sassontino pochází z jedné z historických vinic panství Casanova, jejíž písčitá půda nabízí piemontskou interpretaci Sangiovese. Vůně je květinová, s tóny černých třešní a rybízu. V chuti je výrazné a suché, s pikantním a podmanivým závěrem.

100 % Sangiovese

ruční sklizeň v polovině září

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 8 dní, malolaktická fermentace ve francouzských dubových sudech z toho 20 % zcela nových, následovaná zráním 24 měsíců, poté další zrání alespoň 100 měsíců v lahvích

velké sklenice Bordeaux

top kvalita dalších 20 let po uvolnění do prodeje

grilovaná masa a těstovinové pokrmy

2009:	Wine Advocate 93/100
2009:	James Suckling 92/100
2008:	Wine Advocate 94/100
2007:	James Suckling 91/100

14 % / 0,75 l

IL NERO DI CASANOVA TOSCANA SANGIOVESE IGT

intenzivní rubínově červená

název "Nero" je odvozen od "vino nero", jak se tradičně nazývala toskánská červená vína. Ve vůni se projevují tóny ostružin, borůvek a zralých třešní s lehkými kořenitými tóny.
V chuti se projevuje plným tělem a sametovými třísloviny, v dokonalé harmonii s mimořádnou svěžestí. Elegantní kyselinka vytváří krásný závěr.

100 % Sangiovese

ruční sklizeň, v půlce září

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 14 dní, malolaktická fermentace v použitých francouzských dubových sudech, následována zráním 12 měsíců, další zrání nejméně 3 měsíce v lahvích

sklenice na bordeaux víno

10 let

ideální ke grilovaným pokrmům, těstovinám a masu

2018: James Suckling 92/100
2014: Wine Advocate 90/100
2013: Wine Spectator 90/100
2011: Wine Spectator 90/100

13,5 % / 0,75 l

CHIANTI RISERVA DOCG

intenzivní rubínově červená

písčitá půda bohatá na uhličitan vápenatý dává květinový buket s tóny lesních plodů, fialek a středomořského koření. V chuti je suché, harmonické, pikantní a zároveň sametové.

100 % Sangiovese

ruční sklizeň, 1. a 2. týden v září

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 14 dní, malolaktická fermentace v použitých francouzských dubových sudech, následována zráním 24 měsíců, další zrání nejméně 6 měsíců v lahvích

sklenice na bordeaux víno

10-15 let

grilovaná masa, těstoviny s rajčatovým základem, tradiční toskánské uzeniny

2018: James Suckling 91/100
2013: Wine Advocate 91/100

14 % / 0,75 l

serv. tep. 16-17°C — 90 000 lahví

serv. tep. 16-17°C — 10 000 lahví

serv. tep. 16-17°C
6 000 lahví

serv. tep. 16-17°C
6 000 lahví

IL COLORINO DI CASANOVA TOSCANA ROSSO IGT

intenzivní tmavě červená

rodina Rivetti se v návaznosti na piemontskou tradici výroby jednodruhových vín rozhodla pro čistou vinifikaci odrůdy Colorino. Byli přesvědčeni, že tato odrůda má jedinečnou identitu. Ve vůni se objevují tóny tmavého ovoce s bylinnými a zemitými tóny. V chuti je víno hladké a plné, zároveň má velmi dobrou mineralitu.

100 % Colorino

ruční sklizeň, 1. a 2. týden v září

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 14 dní, malolaktická fermentace v použitých francouzských dubových sudech, následována zráním 24 měsíců, další zrání nejméně 6 měsíců v lahvích

sklenice na bordeaux víno

potenciální vývoj až 30 let

grilovaná drůbež nebo steak, vhodné také k těstovinám nebo rizotu

2018:	James Suckling 92/100
2008:	Wine Advocate 90/100
2007:	Wine Spectator 90/100

14 % / 0,75 l

IL GENTILE DI CASANOVA TOSCANA ROSSO IGT

intenzivní tmavě červená

Prugnolo Gentile je starobylá odrůda révy, která je obecně považována za biotyp Sangiovese. La Spinetta se rozhodla tuto odrůdu vinifikovat samostatně, aby zdůraznila její originalitu. Vůně je rafinovaná, s tóny švestek a fialek. Chuť je delikátní, s méně intenzivní třísloviny, která je dosti podobná Nebbiolu.

100 % Prugnolo Gentile
(klon Sangiovese z Montepulciana)

ruční sklizeň, 1. a 2. týden v září

macerace a alkoholové kvašení v kádích s řízenou teplotou v průměru 14 dní, malolaktická fermentace v použitých francouzských dubových sudech, následována zráním 24 měsíců, další zrání nejméně 6 měsíců v lahvích

sklenice na bordeaux víno

potenciální vývoj až 30 let

grilovaná drůbež nebo steak, vhodné také k těstovinám nebo rizotu

2018:	James Suckling 91/100
2013:	Wine Advocate 91/100
2008:	Wine Spectator 91/100

14 % / 0,75 l

IL ROSÉ DI CASANOVA TOSCANA IGT

lososová s oranžovými odlesky

víno inspirováno provensálskými růžovými víny. Fascinující vlastnosti Sangiovese a Prugnolo Gentile umožnily vytvořit víno, které vykazuje skvělý charakter, intenzivní vůni a zároveň se velmi příjemně pije. Má květinový a ovocný buket s nádechem citrusů. V chuti je nádherně svěží, jemné s krásnou mineralitou a živou kyselinkou.

50 % Sangiovese + 50 % Prugnolo Gentile

ruční sklizeň, začátek září

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

malé sklenice Bordeaux

vynikající již nyní, a dalších min. 5 let

drůbež, ryby, kořeněná jídla a jakékoliv předkrmy

2022: Galloni Vinous 91/100
2021: James Suckling 90/100
2021: Galloni Vinous 91/100
2020: Galloni Vinous 90/100

12,5 % / 0,75 l

VERMENTINO TOSCANA IGT

světle žlutá

půda v oblasti Terricciola je písčitá a bohatá na mořské sedimenty, což dodává tomuto Vermentinu neuvěřitelně aromatický profil. Ve vůni se mísí tóny středomořských křovin, minerálů a bílých květin. V chuti se dokonale snoubí svěžest a pikantnost.

100 % Vermentino

ruční sklizeň, začátek září

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

malé sklenice Bordeaux

výborné již nyní, vychutnáte si jej dalších min. 5 let

drůbež, ryby, smažené artičoky

2022: Galloni Vinous 90/100
2021: James Suckling 92/100
2018: James Suckling 93/100

13 % / 0,75 l

serv. tep. 12°C — 120 000 lahví

serv. tep. 10-13°C — 50 000 lahví

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

zlatozelená

vůně borovic, trávy, zelených oliv a čerstvého 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

Abbadia Ardenga

TOSKÁNSKO

Montalcino

Historie vinařství Abbadia Ardenga je datována až do 11. století, kdy byla nemovitost založena rodinou Ranieri a sloužila jako zastávka na cestě „via Francigena“ z Canterbury v Anglii přes Řím do Apulie na jihu Itálie.

O vinařství Abbadia Ardenga pečuje po generace rodina Ciacci, která patří též mezi zakládající členy "Consorzio del Brunello di Montalcino", jehož cílem je chránit a kultivovat odrůdu Sangiovese Grosso. Brunello di Montalcino získalo DOC v roce 1967 a ochrannou známku kontrolovaného původu s garancí DOCG v roce 1980.

Vinice Abbadia Ardenga se rozkládají na 25 akrech malebné, kopcovité krajiny v oblasti Montalcina, kde plně vyzrálé hrozny Sangiovese získávají díky ideálnímu terroir chuť tradičního Brunella. Vinařství se věnuje pěstování a kultivaci pouze této jedinečné odrůdy.

Při výrobě jsou respektovány století staré výrobní postupy v kombinaci s použitím nejmodernějších technologií šetrného zpracování hroznů.

www.abbadiardengapoggio.it

serv. tep. 18 - 20°C

serv. tep. 18 - 20°C

ROSSO DI MONTALCINO DOCG

rubínově červená

příjemné, výrazné, ovocné a harmonické víno, typické pro odrůdu Sangiovese s tóny červeného ovoce a fialek. V chuti je víno svěží a živé, hezky strukturované s dlouhým závěrem.

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

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 nerezu + 12 měsíců v láhvi

sklenice na bordeaux víno

potenciál zrání 10-15 let

pečené červené maso nebo zralé sýry

2017: Wine Enthusiast 90/100
2015: Wine Enthusiast 88/100

14,5 % / 0,75 • 3 l

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

2016: Wine Enthusiast 93/100
2015: Wine Enthusiast 94/100

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 láhvi

sklenice na bordeaux víno

potenciál zrání 10-15 let

tradiční toskánská kuchyně, zvláště dušené pokrmy nebo zralý sýr Pecorino

14 % / 0,75 l

serv. tep. 18 - 20°C

serv. tep. 18 - 20°C

Castello di Cacchiano

TOSKÁNSKO

Chianti

Castello di Cacchiano leží v nejprestižnější části území Chianti a bylo založeno v 10. století rodem Ricasoli, prestižní šlechtickou rodinou, která vlastní hrad více než 1.000 let a spravuje nejen vinice, ale i olivové háje, zemědělskou půdu a lesy.

Castello di Cacchiano patřilo v 19. století baronu Bettinu Ricasolimu, čtyřnásobnému pradědečkovi současného majitele, přezdívanému též "Barone di Ferro", velkému inovátorovi toskánského vinařství a vinohradnictví, který se podílel na kodifikaci moderní receptury Chianti Classico.

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 teroir, osobním přístupem, oddaností a láskou k půdě.

www.castellodicacchiano.it

CHIANTI CLASSICO DOCG

intenzivně rubínová

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

95 % Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera

ruční sběr na přelomu září a října

teplota fermentace 26-30°C, zrání v sudech z francouzského dubu z oblasti Allier, celková doba zrání 45 měsíců

sklenice na bordeaux víno

skvělé již nyní s předpokladem dalšího zrání 5-10 let

telecí, hovězí steaky a pečená masa

2019: James Suckling 90/100
2016: AWC Vienna - zlatá medaile
2015: Robert Parker 89/100

14 % / 0,75 • 1,5 l

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

temně rubínová

intenzivní ovocná vůně, 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 lahvováním 60 měsíců

sklenice na bordeaux víno

skvělé již nyní s předpokladem dalšího zrání 10-15 let

jehněčí, hovězí steaky, zvěřina

2020: Falstaff 92/100
2018: James Suckling 92/100
2018: Falstaff 93/100

15 % / 0,75 l

serv. tep. 16 - 18°C
48 000 lahví

serv. tep. 16 - 18°C
11 000 lahví

serv. tep.
16 - 18°C
6 200 lahví

serv. tep.
16 - 18°C
5 100 lahví

CHIANTI CLASSICO MILLENNIO DOCG

rubínová s granátovými odlesky

Vůně je intenzivní, vynikají ovocné tóny švestek, třešní, čokolády, lískových oříšků, nechybí koření, které zkrášluje již tak komplexní vůni. V ústech zaujme svěžest, víno je hladké, vyvážené a s velmi dlouhým závěrem.

100 % Sangiovese

ruční sběr na přelomu září a října

zrání 30 měsíců v barikových a tonneaux sudech z francouzského dubu z oblasti Allier

sklenice na bordeaux víno

předpoklad dalšího zrání 10-15 let

ideální k dušeným masům a zvěřině, ale také k tvrdým sýrům.

2015: Falstaff 95/100
2010: Wine Enthusiast 93/100

15 % / 0,75 l

TOSCANA FONTEMERLANO IGT

neproniknutelně rubínová

nádherná a intenzivní vůně ostružin, kakaa, černého pepře, myrty a jalovce. V chuti jemné a energické s výraznými 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

2013: Robert Parker 90/100
2013: Falstaff 92/100

15 % / 0,75 l

SPUMANTE BRUT ROSÉ METODO CLASSICO

lososová s tóny cibulové slupky

sekt připravený tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi. Chuť je osvěžující s jemným perlením, 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

2016: James Suckling 92/100
2016: AWC Vienna - stříbrná medaile
2016: I Vini di Veronelli 90/100

12 % / 0,75 l

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

intenzivní jantarová s mahagonovými odlesky

tradiční dezertní víno, bohaté aroma ořechů, mleté kávy a sušených meruněk s diskrétními 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 roštech, 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

2004: Decanter 97/100
2004: AWC Vienna - stříbrná medaile
2006: James Suckling 93/100

14 % / 0,375 l

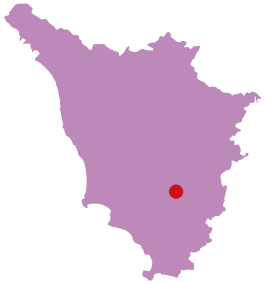
serv. tep. 8 - 10°C
2 600 lahví

serv. tep. 12 - 14°C
1 600 lahví

Máté

TOSKÁNSKO

Montalcino



Ferenc Máté, autor mezinárodních knižních bestsellerů "The Hills of Tuscany" a "Vineyard in Tuscany" 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 nejprestižnějších vinařských oblastí.

Vinařství leží na dvou kopcích orientovaných západním směrem, v mírném pásu oblasti Montalcina. Kdysi románské vinice s historií starší 2000 let, v nadmořské výšce 300 až 400m, mají až neuvěřitelně pestré terroir. Současných 7 ha vinic bylo citlivě rozvrženo mezi středomořskými lesy plnými bylin a divokého ovoce s pomocí renomovaného agronoma Angela Gaji.

Odrůda Sangiovese byla vysazena ve fosilních půdách s výrazným podílem vulkanických hornin, Merlot čerpá živiny v písečném podloží s obsahem jílu, Cabernet Sauvignon v půdách tvořených slíny, tj. jílovitými půdami s obsahem karbonátů, a Syrah byl vysazen na jižních terasách bohatých na minerály. Výnosy z hustě osázených vinic jsou drženy extrémně nízko díky třem každoročním prořezům pro koncentraci chutí. Sběr probíhá ručně se selekcí nejzralejších hroznů, fermentace pak v malých ocelových tancích s kontrolovanou teplotou, vína zrají až dva roky ve francouzských dubových sudech Allier.

Ferenc, Candace a jejich syn Peter se společně starají o vinařství, které je nádherným příkladem toho, že máte-li ideální místo, spolupracujete s renomovanými odborníky a k pěstování vína přistupujete s velkou láskou a péčí, je možné dosáhnout fenomenálního úspěchu.

www.matewine.com

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

nádherně temně rudá s černými odlesky

velké Sangiovese plné chuti a s obdivuhodnou zralostí. Vůně lehce květnatá přecházející až do zeleného cedru, v chuti tóny zralých švestek s jemnými taniny a diskrétní kyselinkou.

100 % Sangiovese Grosso

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

2019: James Suckling 95/100
2018: James Suckling 93/100

15 % / 0,75 • 1,5 l

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

zářivě rubínová s černými odlesky

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

100 % Sangiovese Grosso

ruční sklizeň do 20 kg košů ve 2. polovině září

zrání 40 měsíců v 500l dubových sudech Allier + 12 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

2016: Robert Parker 94/100
2015: Wine Spectator 94/100
2012: James Suckling 93/100

15 % / 0,75 l

serv. tep. 18 - 20°C
15 000 lahví

serv. tep. 18 - 24°C
2000 lahví

serv. tep. 16 - 18°C
4000 lahví

serv. tep. 16 - 18°C
1500 lahví

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, nefiltrováno

sklenice na bordeaux víno

výborné již nyní, předpoklad zrání až10 let

vepřová pečeně, hovězí steaky, pečená kachna

2017: James Suckling 92/100

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, nefiltrováno

sklenice na bordeaux víno

výborné již nyní, předpoklad dalšího zrání 10-15 let

grilované hovězí steaky, sýr Pecorino, kančí kýta na víně

2016: James Suckling 93/100
2017: James Suckling 93/100

14 % / 0,75 l

Pietracupa

KAMPÁNIE

Avellino

Sabino Loffredo je bezpochyby jednou z nejvýraznějších italských vinařských osobností posledních let. Vinařství Pietracupa a jeho nezaměnitelný styl je příkladem toho, jak může malý vinař vyrábět vynikající vína byť pouze v limitované produkci cca 50.000 lahví.

Bílá vína odrůdy Fiano a Greco reprezentují terroir Irpinie, jsou vinifikována bez macerace a malolaktického kvašení. Před stáčením do lahví se několik měsíců skladují v ocelových sudech na zbytcích kvasinek. Šťavnatá a charakteristická červená vína místní modré odrůdy Aglianico si v ničem nezadají s ostatními víny, pokud jde o čistotu a stylovou osobitost. Vína jsou elegantní, intenzivní a vysoce minerální, působí výrazně s potencionálem pro archivaci.

Necelých 20 akrů vinic se rozprostírá v nadmořské výšce kolem 400m, půda je na skalnatém podloží, tvořeném sopečnými vyvřelinami s příměsí písků. Exprese sopečných hornin v podloží se mocně prezentuje minerálními a křídovými prvky, které podtrhují tato neuvěřitelná, křišťálově čistá vína.

Fakt, že Irpinie může dát svěží, bohatá a voňavá vína, byl známý po dlouhou dobu, ale že tu může vzniknout i interpretace výjimečné složitosti, auten-tické minerality a živočišnosti, nám dokázal až Sabino Loffredo, který získal jako první z Kampánie ocenění Gambero Rosso a jeho malé vinařství si vydobylo pevné místo mezi nejlepšími italskými víny.

serv. tep. 8 – 10°C

serv. tep. 8 - 10°C

FIANO DI AVELLINO DOCG

slámová žlutá se zelenými odlesky

aroma nabízí robustnější a expansivní nos s rafinovanými vůněmi jasmínu, zlatých lahodných jablek a silné minerality. Chuť hedvábná a osvěžující s optimální rovnováhou výrazné kyselinky a tóny citrusů, kiwi, zralé hrušky a manga, s dlouhou dochutí.

100 % Fiano di Avellino

ruční sklizeň koncem září

šetrné lisování, macerace na slupkách při kontrolované teplotě, leží sur lie do června v ocelových tancích, bez malolaktické fermentace, zraje minimálně 6 měsíců v lahvi

sklenice na bílé víno

vyborné nyní, může zrát další 2-3 roky

vhodné k předkrmům, těstovinám a sofistikovaným rybím pokrmům.

2019: Gambero Rosso 2 bicchieri
2018: James Suckling 91/100
2018: Robert Parker 92/100

12,5 % / 0,75 l

GRECO DI TUFO DOCG

slámově žlutá

aroma bílých broskví se mísí s citrusovými a květinovými tóny, patrná je i mineralita. Chuť je vyvážená, intenzivní a sametová. Závěr je dlouhý a krásně citrusový.

100 % Greco di Tufo

ruční sklizeň koncem září

šetrné lisování, macerace na slupkách při kontrolované teplotě, leží 8 měsíců v ocelových tancích, sur lie do června, bez malolaktické fermentace, zraje minimálně 6 měsíců v lahvi

sklenice na bílé víno

vyborné nyní, může zrát další 2-3 roky

výborné s těstovinami, polévkami, středně zralými sýry nebo k bílému masu a grilovaným rybám

2020: Gambero Rosso 3 bicchieri
2019: Gambero Rosso 3 bicchieri

13,5 % / 0,75 l

AGLIANICO „QUIRICO“ IGT

intenzivní rubínová s fialovými odlesky

intenzivní vůně s dominancí švestek, hořké čokolády a černého pepře, zráním přibývají jemné tóny kůže. Chuť je strukturovaná se stopou černého rybízu a s příjemnou finální tanickou stopou.

100 % Aglianico

ruční sklizeň probíhá od poloviny října

šetrné lisování, fermentace min. 30 dnů při kontrolované teplotě, zrání minimálně 3 roky ve velkých 20 hl dubových sudech

sklenice na burgundské víno

archivace 5-7 let

ideální k polévkám, bohatým těstovinám a s masem

13,5 % / 0,75 l

TAURASI DOCG

intenzivní, rubínově červená

intenzivní vůně ovoce a květin, z nichž převládá zejména černá třešeň, ostružina, švestka a fialka. Stárnutí v sudu dodává vínu komplexní terciální aroma kůže, tabáku a kakaa s příjemným nádechem mentolu. Chuťově velmi dobrá korespondence na nos, v ústech identifikujeme čisté příchutě černých třešní, ostružin a švestky. Pozoruhodně balancovaná kyselina s obsahem alkoholu. Dochuť velmi dlouhá.

100 % Aglianico

ruční sklizeň v druhé polovině října

šetrné lisování, fermentace min. 30 dnů při kontrolované teplotě, zrání minimálně 3 roky ve velkých, 20 hl dubových sudech

sklenice na burgundské víno

vyborné nyní, může zrát dalších min. 7 let

těstoviny s masitými omáčkami, steaky nebo vyzrálé sýry

2015: Robert Parker 95/100

2015: James Suckling 93/100

14,5 % / 0,75 l

serv. tep. 18-20°C

serv. tep. 18-20°C

Girolamo Russo

SICÍLIE

Etna

Butikové vinařství Girolamo Russo z oblasti Passopisciaro, místa znovuzrození velkých sicilských červených vín, pojmenoval Giuseppe po svém otci v době, kdy se začal plně věnovat produkci vína v rodinném vinařství. Puntičkářský 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 vinice na severních svazích Etny, které mají velmi nízký hektarový výnos. Obdělávaná půda je z hlediska geologického zcela jedinečná a výjimečná. Díky tomu jsou vína skutečnou expresí vulkánu s nádechem kouře, popela, minerality a zralého ovoce. Dalším klíčovým faktorem je použití pouze autochtonních odrůd, které historicky do této oblasti patří: Nerello Mascalese, Nerello Cappucio a Carricante.

Cru vinice ve výšce 650 až 780 metrů nad mořem a stářím keřů více než 60 let dávají nesmírně elegantní vína s obrovským potenciálem ke zrání. Vinifikace jednotlivých parcel probíhá striktně odděleně, aby vynikla individualita jednotlivých vín, odrážející rozdílné charakteristiky jednotlivých Cru vinic. Raritní je nejstarší a nejmenší vinice Feudo di Mezzo s rozlohou 2 akry a stářím keřů přes 110 let s roční produkcí méně než 2.200 lahví skvostného vína.

www.girolamorusso.it

ETNA BIANCO NERINA DOC

slámově žlutá se zlatavými odlesky

jemný a elegantní buket, v němž vyniká typické citrusové a květinové aroma s lehkými kořenitými tóny. V chuti je svěží, pikantní, kyselinka nádherně vyvažuje alkoholovou složku a činí víno vytrvalým, dlouhým a mimořádně minerálním.

75 % Carricante + Catarratto, 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

2020: James Suckling 94/100
2020: Gambero Rosso 3 bicchieri
2017: Bibenda - 4 hrozny
2017: James Suckling 92/100

12 % / 0,75 l

ETNA ROSATO DOC

pudrově růžová

ve vůni typické aroma třešní, jahod a malin, umocněné pikantními tóny bílého pepře. Na patře je svěží, pikantní, s výraznou kyselinkou typickou pro tuto odrůdu, díky které je víno harmonické a organolepticky přesné.

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

2020: Bibbenda 4 grappoli
2019: Robert Parker 92/100
2018: James Suckling 91/100

12,5 % / 0,75 l

serv. tep. 10 - 12°C
10 000 lahví

serv. tep. 10 - 12°C
15 000 lahví

serv. tep. 16-18° C
40 000 lahví

serv. tep. 16-18° C
4 000 lahví

ETNA ROSSO 'A RINA DOC

rubínově červená

elegantní vůně s dobrou komplexností, aroma třešní a švestek, tóny kůže a tabáku. Chuť je svěží a komplexní, s měkkými, sametovými třísloninami, dobrou strukturou a příjemnou pitelností. Hedvábný a dlouhý závěr.

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 vlahvi

sklenice na burgundské víno

předpoklad dalšího zrání 5-10 let

restované lesní houby, hovězí steaky, pernatá zvěřina

2019: Bibbenda 4 grappoli
2018: Robert Parker 92/100
2017: James Suckling 93/100

13,5 % / 0,75 a 1,5 l

ETNA ROSSO SAN LORENZO DOC

intenzivní rubínově červená

víno mnoha tváří s typickým ovocným aroma, v nichž se tóny ostružin, švestek a rybízu doplňují s minerálními a kořenitými tóny bylin, máty a kůže. Chuť je plná, hutné a jemné třísloviny jsou krásným vyjádřením tohoto terroiru.

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

2021: Robert Parker 96/100
2019: Bibbenda 5 grappoli
2016: Decanter 96/100

14 % / 0,75 l

ETNA ROSSO FEUDO DOC

intenzivní rubínově červená

mimořádně komplexní buket, v němž vynikají ostružiny, rybíz a třešně morello, dokonale doplněné tóny středomořských bylin, balzamickými tóny a nádechem kůže a tabáku. Plné, elegantní, podpořené žilnatou kyselinou, díky níž je svěží a živé, s vynikající strukturou a pozoruhodnou délkou.

Nerello Mascalese + Nerello Cappucio

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

2017:	Robert Parker 92/100
2016:	Robert Parker 93/100
2015:	Robert Parker 93/100
2014:	Robert Parker 94/100

14 % / 0,75 l

ETNA ROSSO FEUDO DI MEZZO DOC

intenzivní rubínově červená

víno s intenzivním ovocným profilem, ve kterém se typické aroma třešní a černého rybízu doplňují s balzamickými tóny. V chuti silné víno s jemnými a elegantními třísloviny, díky nimž je v ústech mimořádně pikantní a vytrvalé.

Nerello Mascalese + Nerello Cappucio

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, mečoun, sýr Pecorino, srnčí kýta na víně

2016:	Gambero Rosso 3 bicchieri
2015:	James Suckling 95/100
2014:	James Suckling 95/100
2013:	Robert Parker 93/100

14 % / 0,75 l

serv. tep. 16-18° C — 4 000 lahví

serv. tep. 16-18° C — 2 200 lahví

serv. tep. 16-18° C
1 800 lahví

serv. tep. 16-18° C
750 lahví

ETNA ROSSO CALDERARA SOTTANA DOC

intenzivní rubínově červená

mimořádně komplexní buket ostružin, rybízu a třešní morello, dokonale doplněný tóny středomořských bylin. V chuti plné, elegantní, podpořené žilnatou kyselinou, díky níž je svěží a živé, s vynikající strukturou a pozoruhodnou délkou.

100 % Nerello Mascalese

ruční sklizeň v posledním říjnovém týdnu

zrání 18 měsíců 40/60 v barikových sudech/ocelových tancích

sklenice na burgundské víno

předpoklad dalšího zrání min. 10 let

tmavé drůbeží maso, vyzrálé sýry, terriny a pudinky, pozdně odpolední svačiny

2019: James Suckling 95/100
2018: Robert Parker 94/100
2017: Jancis Robinson 17 bodů

14 % / 0,75 a 1,5 l

ETNA ROSSO SAN LORENZO PIANO delle COLOMBE DOC

intenzivní rubínová

pozoruhodná elegance z nejlepších cru vinic na Etně. Delikátní stopy kouře, višní, pepře a pomerančové kůry.

100 % Nerello Mascalese

ruční sklizeň v posledním říjnovém týdnu

zrání 18 měsíců v barikových a tonneaux sudech a dalších minimálně 12 měsíců v lahvi

sklenice na burgundské víno

předpoklad dalšího zrání 10-15 let

tmavá masa, vyzrálé sýry

2019: Gambero Rosso 96/100
2017: Robert Parker 97/100

14,5 % / 0,75 l

Cantele

PUGLIA

Guagnano

Počátky vinařství Azienda Vinicola Cantele sahají do roku 1979, kdy Giovanni Battista Cantele a jeho dva synové, Augusto a Domenico, založili v Lecce v Apulii rodinné vinařství. Dnes má vinařství Cantele 124 akrů vinic a spravuje dalších 371, které vlastní místní vinaři. Z těchto vinic vyrábí přibližně 1,5 milionu lahví vína ročně. Většinu portfolia vín vinařství tvoří odrůdová červená vína, ale vyrábí také vybrané směsi červených vín z původních odrůd Pugliese. K tomu se přidává výběr bílých, růžových, šumivých a passito vín. Rozsáhlé portfolio se zaměřuje na místní odrůdy Primitivo, Negroamaro a Fiano, ale také na mezinárodní stálice jako je Chardonnay, Merlot a Syrah.

Azienda Vinicola Cantele přispívá k vinařskému výzkumu ve spolupráci s několika italskými výzkumnými institucemi včetně italského Institutu věd o výrobě potravin a Národní výzkumné rady (ISPA-CNR). Vinařství také omezuje používání umělých herbicidů a pesticidů na svých vinicích, aby zlepšilo udržitelnost životního prostředí.

www.cantele.it

serv. tep. 16° C

serv. tep. 18° C

PRIMITIVO SALENTO IGT

rubínově červená s jemnými granátovými tóny

ve vůni krásná mineralita, aroma višní a švestek se krásně snoubí s květinovými a kořenitými tóny. Na patře jemné třísloviny a působivá kyselinka v harmonii s klasickou jemností tohoto elegantního a ušlechtilého vína.

100 % Primitivo

konec srpna

po odstopkování a jemném nadrcení macerace na slupkách 6-8 dní. Fermentace probíhá při 22-24°C. Víno následně zraje asi 6 měsíců na barikových sudech.

sklenice na burgundské víno

ideální ke konzumaci již nyní, bude se dále vyvíjet 4-5 let

gastronomicky velice univerzální víno, od pizzy po těstoviny s masovou omáčkou, zapečené těstoviny, lehčí předkrmy, pokrmy z ryb a mořských plodů

14 % / 0,75 a 1,5 l

NEGROAMARO SALENTO IGT

Intenzivní rubínově červená s jemnými fialovými odlesky

vůně červeného ovoce s delikátními tóny bylinek a bohatou paletou dalších aromat včetně višní, švestek a tymiánu, s nádechem minerality. Chuť je vyvážená, delikátní s jemnou mineralitou a svěžestí.

100 % Negroamaro

v polovině září

po odstopkování a jemném nadrcení macerace na slupkách 6-8 dní. Fermentace probíhá při 22-24°C, víno následně zraje v ocelových tancích.

sklenice na burgundské víno

ideální ke konzumaci již nyní, bude se dále vyvíjet 1-2 roky

gastronomicky velice univerzální víno

14 % / 0,75 l

sklenice na dezertní vína
sektová sklenice
sklenice
na bordeaux víno
sklenice na
burgundské víno
sklenice na bílá vína

Marten Consulting a.s.

ENO - italská vína na českém trhu od roku 2012

Kosoř 297
252 26 Kosoř
telefon: 607 013 161
e-mail: eno@eno.cz
www.eno.cz