

ENO

...vysněná vína
2019/2020

Naše vína

Bidoli	3	Valtellina Superiore Sassella DOCG		La Spinetta	43	Máté	63
Sauvignon Blanc DOC.....	4	Il Glicine.....	24	Barolo Campé DOCG.....	44	Rosso di Montalcino DOC.....	64
Chardonnay DOC.....	4	Valtellina Superiore Valgella DOCG		Barolo Garretti DOCG.....	44	Brunello di Montalcino DOCG.....	64
Pinot Grigio DOC.....	5	Ca Moréi.....	24	Barbaresco Stardi DOCG.....	45	Brunello di Montalcino DOCG Riserva.....	65
Pinot Grigio Rosé DOC.....	5	Valtellina Superiore Valgella DOCG		Barbaresco Valeirano DOCG.....	45	Brunello di Montalcino DOCG Campo Alto...	65
Prosecco le Alte Bidoli DOC Extra Dry.....	6	Carteria.....	25	Barbaresco Gallina DOCG.....	46	Merlot „Mantus“ DOC.....	66
Cabernet Friuli Grave DOC.....	6	Sforzato di Valtellina DOCG		Barbaresco Bordini DOCG.....	46	Cabernet Sauvignon DOC.....	66
		Ronco del Picchio.....	25	Barbera d'Alba DOC Gallina.....	47	Syrah Banditone.....	67
				Barbera d'Asti DOCG Cà di Pian.....	47		
Sturm	7			Pin – Monferrato Rosso DOC.....	48		
Sauvignon DOC.....	8	Cantina del Pino	26	Langhe Nebbiolo DOC.....	48	Panizzi	68
Pinot Grigio DOC.....	8	Dolcetto d'Alba DOC.....	27	Langhe Bianco DOC Sauvignon.....	49	Vernaccia di San Gimignano DOCG	
Pinot Bianco DOC.....	9	Barbera d'Alba DOC.....	27	Piemonte Chardonnay DOC Lidia.....	49	Vigna Santa Margherita.....	69
Chardonnay Andritz DOC.....	9	Langhe Nebbiolo DOC.....	28	Moscato d'Asti DOCG Bricco Quaglia.....	50	Vernaccia di San Gimignano DOCG Evoé...	69
Friulano BIO DOC.....	10	Barbaresco DOCG.....	28	Moscato d'Asti DOCG Biancospino.....	50	Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva...	70
Friulano DOC.....	10	Barbaresco Ovello DOCG.....	29	Passito Oro DOC.....	51	Toscana IGT Rosato Ceraso.....	70
Ribolla Gialla DOC.....	11	Barbaresco Albesani DOCG.....	29	Olio Extra Vergine di Oliva.....	51	San Gimignano DOC Rosso Folgore.....	71
Ribolla Gialla Bio DOC.....	11	Barbaresco Gallina DOCG.....	30	Sezzana Riserva IGT.....	52	Chianti dei Colli Senesi DOCG	
Cabernet Sauvignon DOC.....	12			Sassentino Riserva IGT.....	52	Riserva Vertunno.....	71
Merlot DOC.....	12			Il Nero di Casanova DOC.....	53		
		Chiara Boschis	31	Chianti Riserva DOCG.....	53		
		Dolcetto d'Alba DOC.....	32	Il Colorino di Casanova IGT.....	54		
Sommariva	13	Barbera d'Alba Superiore DOC.....	32	Il Gentile di Casanova IGT.....	54	Pietracupa	72
Prosecco DOC Treviso Extra Dry.....	14	Langhe Nebbiolo DOC.....	33	Il Rosé di Casanova IGT.....	55	Fiano di Avellino DOCG.....	73
Prosecco Superiore DOCG Brut		Barolo Via Nuova DOCG.....	33	Vermentino Toscana IGT.....	55	Greco di Tufo DOCG.....	73
Conegliano Valdobbiadene.....	14	Barolo Mosconi DOCG.....	34			Aglianico „Quirico“ IGT.....	74
Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Rive di		Barolo Cannubi DOCG.....	34			Taurasi DOCG.....	74
San Michele Conegliano Valdobbiadene.....	15						
		Contratto	35	Abbadia Ardenga	56		
Pfirtscher	16	Millesimato Pas Dosé VSQ.....	36	Rosso di Montalcino DOCG.....	57	Girolamo Russo	75
Chardonnay DOC - Arvum.....	17	For England Rosé Pas Dosé DOCG.....	36	Brunello di Montalcino DOCG.....	57	Etna Bianco Nerina DOC.....	76
Gewürztraminer DOC - Stoass.....	17	For England Blanc de Noir Pas Dosé DOCG...	37	Brunello di Montalcino DOCG		Etna Rosato DOC.....	76
Müller Thurgau DOC - Dola.....	18	Blanc de Blancs Pas Dosé DOCG.....	37	Vigna Piaggia.....	58	Etna Rosso à Rina DOC.....	77
Pinot Bianco DOC - Langefeld.....	18	Riserva Special Cuvée Pas Dosé VSQ.....	38	Brunello di Montalcino DOCG Riserva.....	58	Etna Rosso San Lorenzo DOC.....	77
Sauvignon Blanc DOC - Saxum.....	19	Cuveé Novecento Pas Dosé VSQ.....	38			Etna Rosso Feudo DOC.....	78
Sauvignon Blanc Riserva DOC - Mathias.....	19	Vermouth Rosso.....	39			Etna Rosso Feudo di Mezzo DOC.....	78
Lagrein DOC - Rivus.....	20	Americano Rosso.....	39				
Lagrein Riserva DOC - Griesfeld.....	20	Vermouth Bianco.....	40	Castello di Cacciano	59		
Pinot Nero DOC - Fuchsleiten.....	21			Toscana Rosso IGT.....	60	sklenky	79
Pinot Nero Riserva DOC - Matan.....	21			Chianti Classico DOCG.....	60		
		Fontanassa	41	Chianti Classico Riserva DOCG.....	61		
Sandrofay	22	Gavi del Comune di Gavi DOCG Rovereto...	42	Toscana Fontemerlano IGT.....	61		
Valtellina Superiore DOCG Costa Bassa.....	23	Gavi del Comune di Gavi DOCG Ca Adua...	42	Spumante Brut Rosé Metodo Classico.....	62		
Terrazze Retiche di Sondrio IGT La Faya...	23			Vin Santo del Chianti Classico DOC.....	62		

Bidoli

FRIULI VENEZIA GIULIA

Udine



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

měnily i preference vinných odrůd, a tak je pro Friuli celkem charakteristická různorodost pěstovaného vína. V nabídce Bidoli tak kromě čerstvých a minerálních bílých vín najdete také Merlot či Cabernet Sauvignon. Vinařství Bidoli, fungující na principu vinařského družstva, pečlivě dbá na kvalitu a díky dlouholetým smlouvám s jednotlivými zemědělci je v každém ročníku schopno kvalitu garantovat.

www.bidolivini.com




serv. tep.


8-10°C


serv. tep.

8-10°C


SAUVIGNON BLANC DOC


 světle žlutá se zelenavými odlesky


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


 100 % Sauvignon Blanc

 polovina září

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

 sklenice na bílá vína

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

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



2018: Concours Mondial: stříbrná medaile


2016: Decanter - bronzová medaile


2015: Berliner wine trophy - zlatá medaile

12 % / 0,75 l




CHARDONNAY DOC


 žlutá s odstíny zelené


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


 100 % Chardonnay

 polovina září

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


 sklenice na bílá vína


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

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

13 % / 0,75 l


PINOT GRIGIO DOC


 charakteristická světle žlutá


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


 100 % Pinot Grigio


 polovina září

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

 sklenice na bílá vína

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

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


 2014: Gambero Rosso: 2 skleničky

13 % / 0,75 l




PINOT GRIGIO ROSÉ DOC


 světle růžová


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


 100 % Pinot Grigio


 polovina září

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

 sklenice na bílá vína

 ideální ke konzumaci během léta v následujícím roce po sklizni

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

 2016: Mundus Vini: zlatá medaile

12 % / 0,75 l



serv. tep.

8-10°C

serv. tep.

10-12°C




serv. tep.


6 - 8°C


serv. tep.


16 - 18°C


PROSECCO LE ALTE BIDOLI DOC EXTRA DRY

 světle žlutá


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


 100 % Glera

 přelom srpna / září

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

 sektová sklenice

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

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





Gambero Rosso: 1 sklenička


11 % / 0,75 l





CABERNET FRIULI GRAVE DOC


 rubínově červená s fialovými záblesky


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


 100 % Cabernet Sauvignon

 přelom září / říjen

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

 sklenice na bordeaux víno

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

 drůbež, králík, červené maso, středně vyzrálé sýry

13 % / 0,75 l

Sturm

FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio



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

www.sturm.it






serv. tep.


11°C


serv. tep.


10-12°C


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 neobyčejně 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

 skvěle již nyní, svěží a chutné dalších 5 let

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


 2015: Wine Spectator: 90/100


2014: 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


 skvěle již nyní, svoji svěžest si zachová dalších 5 let

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


13,5 % / 0,75 l


PINOT BIANCO DOC


 světle žlutá se zlatavými odlesky


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


 100 % Pinot Bianco

 prvních deset dní v září, ruční sklizeň

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

 sklenice na bílá vína


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


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


13 % / 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 diskretními tóny citrusů a vanilky, dobře vyvážené a komplexní.


 100 % Chardonnay


 konec září, ruční sklizeň

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

 sklenice na bílá vína

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

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

 2015: Wine Spectator: 90/100

13,5 % / 0,75 l



serv. tep.

10-12°C

serv. tep.

10-12°C




serv. tep.


16°C


serv. tep.


16°C


FRIULANO BIO DOC


 slámově žlutá se zelenavými odlesky


 50 let starý vinohrad je obhospodařován s respektem k ekosystému a jeho cyklům; víno je na nose výrazně minerální s tóny uzelených 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 6ti měsíčním zráním.

 sklenice na bílá vína


 skvěle 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 macerace, fermentace pokračuje v ocelových tancích při kontrolované teplotě 16°-18°C. Víno je lahvováno po 6ti měsíčním zrání na kalech.


 sklenice na bílá vína


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

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


14,5 % / 0,75 l


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 mace-
race; fermentace v ocelových tancích při kontrolova-
né teplotě 16°-18°C. Víno je lahvoáno po 6ti měsíč-
ním zrání na kalech.

 sklenice na bílá vína

 skvělé již nyní, ale zůstane svěží a chutné mini-
málně 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


 okouzující ve své velkorysé čerstvosti, tóny me-
runěk a jablek Golden Delicious podtrhují kom-
plexnost 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 fer-
mentace pomocí systému „Ganymede“ při teplotě
18°C po dobu 1 týdne. Fermentace pokračuje na při-
rozených usazeninách při kontrolované teplotě, ná-
sledované 6ti měsíčním zráním.

 sklenice na bílá vína

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

 vhodné jako aperitiv, ideální partner pro předkr-
my z čerstvých ryb

12,5 % / 0,75 l



serv. tep.

11°C

serv. tep.

12°C




serv. tep.


16-18°C


serv. tep.


16-18°C


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 višňi, třešňi 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

Sommariva

VENETO

Valdobbiadene



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

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

www.sommariva-vini.it




serv. tep.


6 - 8°C


serv. tep.


6 - 8°C


PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

 světle žlutá se zlatavými odlesky


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


 100 % Glera

 ruční sběr v polovině září

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

 sektová sklenice


 ideální ke konzumaci nyní a následující 2-3 roky


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


 2016: Bibenda: 3 hrozny


11,5 % / 0,375 • 0,75 l


PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT CONEGLIANO VALDOBBIADENE

 světle žlutá se zelenkavými odlesky


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


 100 % Glera

 ruční sběr v polovině září

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

 sektová sklenice

 ideální ke konzumaci nyní a následující 2-3 roky

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

2016: Decanter 88/100


2016: Wine Enthusiast 89/100


2015: Decanter 91/100


11,5 % / 0,75 • 1,5 • 3 l





PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY RIVE DI SAN MICHELE CONEGLIANO VALDOBBIADENE

 zářivě žlutá se zelenkavými odlesky


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


 100 % Glera

 ruční sběr v polovině září

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

 sektová sklenice

 ideální ke konzumaci nyní a následující 2-3 roky

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

 2016: Bibenda: 4 hrozny

11,5 % / 0,75 l



serv. tep.

6 - 8°C

Pfitscher

ALTO ADIGE




Jméno Pfitscher je spojeno s pěstováním a výrobou vína více než 150 let; rodinné vinařství najdete v obci Montagna v Jižním Tyrolsku, v místě předělu klimatu střední a jižní Evropy. Vysoké alpské masivy na severu chrání krajinu před ledovým vzduchem, zatímco teplý, vlhký vzduch proudící od Lago di Garda a přináší do Alto Adige středomořské klima. Dny plné slunce a chladné noci vytváří pro pěstování vína dokonalé prostředí.


Vinařství Pfitscher, které mimo jiné jako první v Itálii získalo akreditaci „CasaClima“, žije a pracuje v harmonii s přírodou. Vína Pfitscher jsou přírodní a autentická, čistá a přímá. 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. V nabídce vinařství Pfitscher najdete krom obecně známých a oblíbených bílých vín, která každoročně získávají vysoká hodnocení renomovaných kritiků, také ambasadora regionu Alto Adige: Lagrein – odrůdu, která téměř vymizela na konci 60tých let minulého století, ale jejíž fanouškovská základna stále roste.


www.pfitscher.it


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

2017: James Suckling: 91/100

 2017: Bibenda - 4 grappoli


2017: Gambero Rosso: 2 bicchieri


2017: Falstaff 92/100

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

2017: James Suckling: 92/100

 2017: Bibenda - 4 grappoli

2017: Gambero Rosso: 2 bicchieri

14 % / 0,75 l



serv. tep.

10-12°C



11 000 lahví

serv. tep.

10-12°C



22 000 lahví



serv. tep.

8-10°C

8 000 lahví

serv. tep.

8-10°C

11 000 lahví

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

2017: James Suckling: 91/100

2017: Bibenda - 3 grappoli

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


2017: James Suckling: 91/100


2017: Bibenda - 3 grappoli


2017: Gambero Rosso: 2 bicchieri


13 % / 0,75 l


SAUVIGNON BLANC DOC - SAXUM

 světle zelenkává


 víno pěstované na vápenatých půdách doby ledové má nezaměnitelnou intenzivní vůni angreštu, rybízu, bezinky, šeríku 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

2017: James Suckling: 93/100

 2017: Bibenda - 4 grappoli


2017: Gambero Rosso: 2 bicchieri


13 % / 0,75 l





SAUVIGNON BLANC RISERVA DOC - MATHIAS


 světle zelenkává


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

 sklenice na bílé víno

 10 - 15 let

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

2016: Falstaff 92/100

 2016: Bibenda - 3 grappoli

2016: I vini di Veronelli - 3 hvězdičky (91/100)

13,5 % / 0,75 l • 1,50 l



serv. tep.

8 - 12°C



16 000 lahví

serv. tep.

8-12°C



2 000 lahví



serv. tep.

16 - 18°C



13 000 lahví

serv. tep.

16 - 18°C



3 000 lahví

LAGREIN DOC - RIVUS

intenzivní fialová

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

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

2015: James Suckling: 90/100


2015: Bibenda - 4 grappoli


2015: Gambero Rosso: 2 bicchieri


2015: Falstaff 91/100


14 % / 0,75 l


PINOT NERO DOC - FUCHSLEITEN


 třpitivá rubínově červená


 hrozny pro víno „Fuchsleiten“ pochází z lokality Montagna, jedné z nejideálnějších oblastí pro pěstování Pinot Noir. Toto víno má typickou vůni 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


 2017: James Suckling: 91/100


2017: I vini di Veronelli - 3 hvězdičky (90/100)


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

2015: James Suckling: 92/100

2015: Bibenda - 4 grappoli

2015: Gambero Rosso: 2 bicchieri

2015: I vini di Veronelli - 3 hvězdičky (92/100)

13,5 % / 0,75 l • 1,50 l • 3,00 l



serv. tep.

16°C



26 000 lahví

serv. tep.

16°C

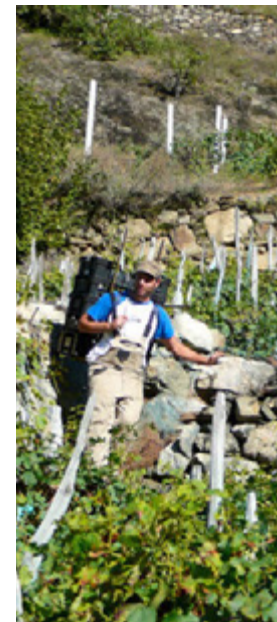


6 000 lahví

SANDROFAY

LOMBARDIE

Valtellina





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


od desítek centimetrů až po několik metrů. Vinařství Fay zpracovává hrozny z jednotlivých viničních tratí samostatně. Díky tomu lze rozeznat jednotlivé rozdíly poloh a podloží vinice v CRU vínech nazvaných podle místa vzniku.


www.vinifay.it


VALTELLINA SUPERIORE DOCG COSTA BASSA


 jasně rubínově červená


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


 100 % Nebbiolo (Chiavennasca)


 ruční sklizeň v druhé polovině října

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

 sklenice na burgundské víno

 zrání 6-8 let

 těstoviny, risotto, pizza, sýry


 2012: Gambero Rosso: 2 glasses


2012: I Vinni Veronelli 89/100


13 % / 0,75 a 1,5 l





TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT LA FAYA


 rubínově červená


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


 60 % Nebbiolo, 30 % Merlot, 10 % Syrah


 ruční sklizeň v polovině října

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

 sklenice na bordeaux víno

 zrání 8-10 let

 houbové risotto, vepřová pečeně, italské uzeniny,
grilovaný steak, kachna

 2012: Gambero Rosso: 2 glasses

12 % / 0,75 l



serv. tep.

17-18°C



16 000 lahví

serv. tep.

17-18°C



4 300 lahví



serv. tep.

16-18°C

4 200 lahví

serv. tep.

16-18°C

9 300 lahví

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA DOCG IL GLICINE

rubínově červená

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

100 % Nebbiolo (Chiavennasca)

ruční sklizeň v druhé polovině října

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

sklenice na burgundské víno

archivace 6-8 let

telecí, pečená kachna, vepřová pečeně, ravioli plněné masem

2014:	Bibenda: 5 grappoli
2012:	Gambero Rosso: 2 glasses
2012:	Vitac Ais: 4 vines

13,5 % / 0,75 l



VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA DOCG CA MORÉI

rubínově červená

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

100 % Nebbiolo (Chiavennasca)

ruční sklizeň v druhé polovině října

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

sklenice na burgundské víno

archivace 8-10 let


parmazán, italské uzeniny (bresaola), grilovaná masa


2012:	I Vinni Veronelli 91/100
2010:	I Vinni Veronelli 90/100
2010:	Gambero Rosso - 2 červené skleničky


13,5 % / 0,75 • 1,5 • 3 l





VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA DOCG CARTERÌA


 zářivě granátová


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


 100 % Nebbiolo (Chiavennasca)


 ruční sklizeň v druhé polovině října

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

 sklenice na burgundské víno

 archivace 8-10 let

 dušené pokrmy - hovězí, jehněčí, králík s polentou

 2012: I Vinni Veronelli 91/100


 2010: I Vinni Veronelli 90/100


 2010: Gambero Rosso - 2 červené skleničky


13,5 % / 0,75 • 1,5 • 3 l





SFORZATO DI VALTELLINA DOCG RONCO DEL PICCHIO


 tmavě granátově červená


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


 100 % Nebbiolo (Chiavennasca)


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

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

 sklenice na bordeaux víno

 archivace 8-10 let

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

 2013: I Vinni Veronelli: 3 stars

 2011: I Vinni Veronelli 93/100

 2011: Gambero Rosso - 2 červené skleničky

15 % / 0,75 • 1,5 • 3 l



serv. tep.

16-18°C



9 400 lahví

serv. tep.

16-18°C

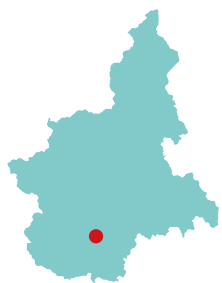


9 600 lahví

Cantina del Pino

PIEMONTE

Langhe





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

www.cantinadelpino.com





DOLCETTO D'ALBA DOC


 purpurová


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


 100 % Dolcetto d'Alba

 ruční sklizeň na konci září

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

 sklenice na bordeaux víno


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


 gastronomicky velice univerzální víno pro každý den


12 % / 0,75 l





BARBERA D'ALBA DOC


 rubínově červená


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


 100 % Barbera

 ruční sklizeň v první polovině října

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

 sklenice na bordeaux víno

 pitelná již nyní s předpokladem dalšího zrání 8-10 let

 grilované a pečené vepřové, těstoviny s tomatovou omáčkou, jehněčí

2013: Wine Spectator: 90/100

2012: Wine Enthusiast 90/100

2011: Robert Parker 90/100

2009: Robert Parker 90/100

14 % / 0,75 l



serv. tep.

16 - 18°C

 8 000 lahví

serv. tep.

16 - 18°C

 3 000 lahví



serv. tep.

16 - 18°C


9 000 lahví


serv. tep.


16 - 18°C


12 000 lahví


LANGHE NEBBIOLO DOC


 rubínově červená


 charismatické aroma ovoce a koření. Skvěle vyvážené taniny a tělo, velmi dobře pitelné. Optimální jako zahajovací víno před Barbarescem ze stejného sklepa.


 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň na začátku října

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

 sklenice na burgundské víno

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

 předkrmy, těstoviny, dušené maso



2013: Wine Spectator: 91/100


2011: Robert Parker 90/100


2010: Robert Parker 90/100


13,5 % / 0,75 l





BARBARESCO DOCG


 temně rubínová s granátovými odlesky


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


 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň v polovině října

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

 sklenice na burgundské víno

 velmi dobré již nyní, potenciál zrání až 20 let

 grilovaná a pečená masa, pernatá zvěřina





2011: Robert Parker 92/100


2010: Robert Parker 92/100


14 % / 0,75 • 1,5 • 3 l


BARBARESCO OVELLO DOCG


 rubínová s odstíny granátové


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


 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň v druhé polovině října

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

 sklenice na burgundské víno

 obrovský potenciál zrání dalších 20-25 let

 vyzrálé hovězí, zvěřina

2013: Wine Enthusiast 92/100


 2010: Robert Parker's Wine Advocate: (Monica Larner) 96/100


2009: Robert Parker 92/100


14 % / 0,75 • 1,5 • 3 l





BARBARESCO ALBESANI DOCG


 granátově rudá


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


 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň v druhé polovině října

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

 sklenice na burgundské víno

 obrovský potenciál zrání dalších 15 - 20 let

 grilované nebo pečené červené maso

2011: Wine Spectator: 94/100

2011: Robert Parker 94/100

 2010: Robert Parker's Wine Advocate: (Monica Larner) 94/100

2009: Robert Parker 92/100

2009: Wine Spectator: 93/100

14 % / 0,75 • 1,5 • 3 l



serv. tep.

18°C

 5 000 lahví

serv. tep.

18°C

 2 500 lahví





serv. tep.


18°C


 1 000 lahví


BARBARESCO GALLINA DOCG


 rubínová s granátovými odlesky


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


 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň na konci září

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

 sklenice na burgundské víno

 obrovský potenciál zrání dalších 15 - 20 let

 grilované maso, vyzrálé hovězí, zvěřina

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

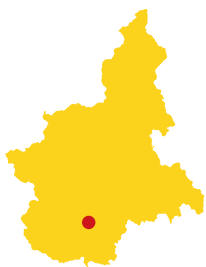
15 % / 0,75 l



Chiara Boschis

PIEMONTE

Langhe



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



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

www.pira-chiaraboschis.com



serv. tep.

16 - 18°C

3 300 lahví

serv. tep.

16 - 18°C

3 600 lahví

DOLCETTO D'ALBA DOC

rubínově červená s odlesky fialové

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

100 % Dolcetto

ruční sklizeň v druhé polovině září

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

sklenice na bordeaux víno

ideální ke konzumaci již nyní

polévky, těstoviny, předkrmy a jemné sýry

13 % / 0,75 l



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

rubínová s fialovými záblesky

vůně je velmi intenzivní s dominancí švestek a borůvek, 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

13 % / 0,75 • 1,5 l





2016: Robert Parker: 91/100


2016: Wine Spectator: 91/100


2013: James Suckling: 90/100


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


 2011: James Suckling: 91/100


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 1/3 nových, málo vypálených po dobu 2 let a poté 1 rok v lahvích

 sklenice na burgundské víno

 vhodné k archivaci 15-20 let

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

2013: Robert Parker: 93/100

2013: Wine Spectator: 93/100

2010: Wine Spectator: 92/100

14,5 % / 0,75 • 1,5 l



serv. tep.

16 - 18°C



3 300 lahví

serv. tep.

18 - 20°C



4 600 lahví



serv. tep.

18 - 20°C


4 800 lahví


serv. tep.


18 - 20°C


3 800 lahví


BAROLO MOSCONI DOCG


 tmavě rudá s fialovými odlesky


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


 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň druhý týden v říjnu

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

 sklenice na burgundské víno

 vhodné k archivaci 15-20 let

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

2014: Wine Spectator: 93/100

2013: James Suckling: 96/100

2012: James Suckling: 94/100


2011: James Suckling: 95/100


2011: Wine Spectator: 93/100


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. Ěterické aroma s tóny koření, květin a vyzrálého ovoce. Chuť je plná, suchá a harmonická se silným a elegantním taninem v dochuti.


 100 % Nebbiolo (klony Michet a Lampia)

 ruční sklizeň druhý týden v říjnu

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

 sklenice na burgundské víno

 vhodné k archivaci 15-20 let

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

2014: Robert Parker: 92/100

2012: Decanter World Wine: Stříbrná

2011: Gambero Rosso: 3 skleničky

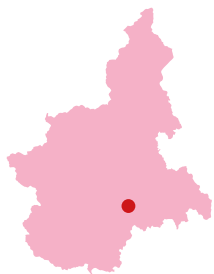
14,5 % / 0,75 • 1,5 l



Contratto

PIEMONTE

Canelli



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

již legendárního producenta velkých červených vín Giorgia Rivettiho z vinařství La Spinetta - obrovské ikony italského vinařství, neodmyslitelně spojeného s nosorožcem v logu. Pro Contratto je pozornost a podpora La Spinetty zásadní a hvězda těchto kdysi velkých vín opět letí vzhůru. Každoroční produkce šumivých vín je již 200 000 lahví, z nichž 70 % je exportováno. Hrozny pro základní vína Pinot Noir a Chardonnay pochází z Oltrepo Pavese a Costigliole d'Asti a nově jsou realizovány masivní investice do vinnogradů v Alta Langa. Nová filozofie Contratto se od té původní a od filozofie velkých šampaňských domů liší — Giorgio Rivetti a jeho tým pracují s myšlenkou nabídnout „velké víno s bublinami“ a ne jen další „šampaňské“. Jejich pečlivá a zdlouhavá práce ve sklepech je zhodnocená lehce vibrujícím perlením, které podtrhuje charakter a nezaměnitelnou mineralitu jednotlivých odrůd. Contratto sekty jsou oblíbené skutečnými milovníky velkých vín z butikových vinařství, kteří si nevybírají jen dle „světovosti“ značky.

www.contratto.it



serv. tep.

6 - 8°C



125 000 lahví

serv. tep.


6 - 8°C





17 000 lahví


MILLESIMATO 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

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

 malá Bordeaux

 vynikající již nyní a v příštích min. 10 letech

 ideální ke slavnostním přípitkům, vhodné jako aperitiv

2012: Wine Advocate: 93/100

 2011: James Suckling: 92/100


2010: James Suckling: 92/100


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, meruňek a pomerančů. Chuť je komplexní s květinovými tóny a příjemnou minerální dochutí.


 100 % Pinot Noir

 ruční sběr poslední týden v srpnu

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

 malá Bordeaux

 vynikající již nyní a v příštích min. 10 letech

 ideální jako aperitiv, k bílým masům a rybám

2012: Wine Advocate: 95/100


 2011: James Suckling: 95/100


2009: PWT - Prague Gold


12.5 % / 0,75 • 1.5 l





FOR ENGLAND BLANC DE NOIR PAS DOSÉ DOCG


 žlutá se zlatavými odlesky


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


 100 % Pinot Noir

 ruční sběr poslední týden v srpnu

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

 malá Bordeaux

 vynikající již nyní a v příštích min. 10 letech

 ideální jako aperitiv, k bílým masům a rybám


 2013: Wine Advocate: 94/100
2011: 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 Blanc.


 100 % Chardonnay


 ruční sběr poslední týden v srpnu

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

 malá Bordeaux

 vynikající již nyní a v příštích min. 10 letech

 ideální jako aperitiv, k bílým masům a rybám

 2012: Wine Advocate: 94/100
2011: James Suckling: 92/100
2010: James Suckling: 93/100

12 % / 0,75 • 1,5 l



serv. tep.

6 - 8°C

 15 000 lahví

serv. tep.

6 - 8°C

 12 000 lahví



serv. tep.

6 - 8°C

7 000 lahví

serv. tep.

6 - 8°C

15 000 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 Vaši tváři vykouzlí spokojený úsměv a vzbudí chuť na další doušek.

90 % Pinot Noir + 10% Chardonnay

ruční sběr poslední týden v srpnu

před lisováním jsou hrozny zchlazeny a sbírá se jen volně vytékající šťáva. Po první fermentaci se Chardonnay nechává zrát 7 měsíců ve francouzských dubových sudech a Pinot Noir zraje v ocelových tančích do léta následujícího roku, poté jsou obě odrůdy smíchány a lahvovány pro druhou fermentaci, při které leží na přírodních kvasinkách 6 let.

sklenice na burgundské víno

vynikající již nyní a v příštích min. 10 letech

ideální jako aperitiv nebo k rybím chodům

2010: Wine Advocate: 96/100

12,5 % / 0,75 l



CUVÉE NOVECENTO PAS DOSÉ VSQ

zlatavá

bílé květy, citronová kůra, máta, křída a břídlíce, 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

po selekci jsou hrozny před lisováním jsou zchlazeny a sbírá se jen volně vytékající šťáva. První a druhá fermentace s přírodními kvasinkami. Po první fermentaci se víno nechává zrát do května následujícího roku, poté je smícháno a lahvováno pro druhou fermentaci. Další zrání po dobu 7 let na kvasinkách v lahvi.


malá Bordeaux


vynikající již nyní a v příštích min. 10 letech


ideální jako aperitiv, nebo k předkrmům a rybám


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 30 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 kopřivy, kořeny anděliky, hořká i sladká pomerančová kůra, revěň, 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 **50ti** druhy přírodních bylinek, koření, kořínků a semen. Díky tradičnímu způsobu výroby vzniká komplexní a velmi vyvážený aperitiv.

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

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

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

 2014: Specialty Spirits Masters: zlatá medaile

18 % / 0,75 l



Fontanassa

PIEMONTE

Rovereto di Gavi



Rozhraní Piemonte a Ligurie, kterým se vine meandrující autostrada A7 Milano-Genova, je nesmírně malebná část Itálie, turistů téměř prostá. V kopcích a údolích s nedotčenými lesy a opečovávanými vinicemi můžete intenzivně cítit, jak zde pomalu, harmonickým a klidným rytmem běží čas.

Vinařství Fontanassa se nachází v samém středu oblasti DOCG, Rovereto di Gavi. Rodinné hospodářství se rozkládá na 42ha, z čehož více než polovina je tvořena vinicemi, obhospodařovanými s respektem

k přírodě a tradicím bratry Marcem a Robertem Gemme. Větší část produkce je zaměřena na odrůdu Gavi, Cortese di Gavi, která profituje z půdy bohaté na vápence a minerály, tedy z toho, čím je odrůda Gavi charakteristická.

Celková produkce vinařství Fontanassa je 48 000 lahví ročně.

www.fontanassa.com





serv. tep.


10 - 12°C


serv. tep.

10 - 12°C


GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG ROVERETO


 slámově žlutá


 nesmírně svěží bílé víno s delikátním aromatem květin a broskví


 100 % Cortese

 ruční sběr

 zrání v ocelových tancích

 sklenice na bílé víno


 konzumujte mladé


 mořské plody, ryby


12,5 % / 0,75 l





GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG CA ADUA


 čistá, slámově žlutá barva


 velmi čerstvé víno s květinovou vůní, příjemná, intenzivní a přetrvávající chuť s 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 MoscatoCru. Pár let poté, v roce 1985 vinařství představilo své první červené — víno Barbera, po níž následovalo v roce 1995 Barbaresco a v r. 2000 Barolo. Rodinná vize se posunula za hranice Piemonte v roce 2001, kdy La Spinetta investovala do 65 ha vinic v Toskánsku, aby nabídka velkých červených obohatila o skvostná vína z hroznů Sangiovese, a později své portfolio doplnila



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

www.la-spinetta.com




serv. tep.

16-17°C


 8 000 lahví


serv. tep.


16-17°C


 8 000 lahví


BAROLO CAMPÉ DOCG


 intenzivní rubínově červená


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


 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň, první polovina října

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

 sklenice na burgundské víno

 25 - 30 let

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

 2015: James Suckling: 97/100

 2012: James Suckling: 97/100

 2007: Wine Advocate: 95/100


 2006: Wine Advocate: 93/100


14,5 % / 0,75 l





BAROLO GARRETTI DOCG


 rubínově červená

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


 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň, první polovina října


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

 sklenice na burgundské víno

 20 - 25 let

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

 2015: James Suckling: 95/100


 2013: James Suckling: 95/100


 2012: Wine Advocate: 93/100


14,5 % / 0,75 • 1,5 l





BARBARESCO STARDERI DOCG


 intenzivní rubínově červená


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


 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň, první polovina října

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

 sklenice na burgundské víno

 25 - 30 let

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

2013: Wine Advocate: 94/100


 2012: James Suckling: 93/100


2010: James Suckling: 96/100


14,5 % / 0,75 l





BARBARESCO VALEIRANO DOCG


 intenzivní červená


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


 100 % Nebbiolo

 ruční sklizeň, první polovina října


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

 sklenice na burgundské víno

 25 - 30 let

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

2012: Wine Advocate: 92/100

 2011: James Suckling: 96/100

2010: Wine Advocate: 96/100

14,5 % / 0,75 l



serv. tep.

16-17°C



15 500 lahví

serv. tep.

16-17°C



7 000 lahví



serv. tep.

16-17°C

11 500 lahví

serv. tep.

16-17°C

13 000 lahví

BARBARESCO GALLINA DOCG

temně rubínově červená

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

100 % Nebbiolo

ruční sklizeň, první polovina října

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

sklenice na burgundské víno

25 - 30 let

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

2012:	Wine Advocate: 93/100
2011:	James Suckling: 94/100
2009:	Wine Advocate: 94/100

14,5 % / 0,75 l



BARBARESCO BORDINI DOCG

rubínově červená

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

100 % Nebbiolo

ruční sklizeň, první polovina října

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

sklenice na burgundské víno

20 - 25 let


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


2015:	James Suckling: 92/100
2013:	James Suckling: 93/100
2011:	James Suckling: 93/100


14,5 % / 0,75 • 1,5 l





BARBERA D'ALBA DOC GALLINA


 intenzivní rubínově červená

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


 100 % Barbera

 ruční sklizeň, konec září / začátek října

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

 sklenice na burgundské víno

 25 let


 drůbež, červené maso a všechny druhy sýrů


 2014: James Suckling: 91+ / 100
2012: James Suckling: 92/100


14,5 % / 0,75 l





BARBERA D'ASTI DOCG CÀ DI PIAN


 rubínově červená s granátovými odlesky

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


 100 % Barbera

 ruční sklizeň, konec září / začátek října

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

 sklenice na bordeaux víno

 25 let

 ideální ke všem grilovaným masům a vyzrálým sýrům

 2014: Wine Advocate: 91/100
2012: James Suckling: 91/100

14 % / 0,75 • 1,5 l



serv. tep.

16-17°C



10 000 lahví

serv. tep.

16-17°C



80 000 lahví



serv. tep.

17-19°C

15 000 lahví

serv. tep.

16-17°C

36 000 lahví

PIN – MONFERRATO ROSSO DOC

tmavě červená

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

65 % Nebbiolo + 35 % Barbera D'Asti Bionzo

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

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

sklenice na burgundské víno

25 let

grilované zralé červené maso a výrazné sýry

2012: James Suckling: 91/100

14 % / 0,75 l



LANGHE NEBBIOLO DOC

rubínově červená

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

100 % Nebbiolo

ruční sklizeň, první polovina října

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

sklenice na burgundské víno

15 let


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


2013: Galloni Vinous: 91/100


14 % / 0,375 • 0,75 • 1,5 l





LANGHE BIANCO DOC SAUVIGNON


 světle žlutá se zelenavými odlesky


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


 100 % Sauvignon Blanc

 ruční sklizeň, začátek září

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

 sklenice na bordeaux víno

 potenciál zrání až 10 -15 let


 drůbež, ryby, jehněčí maso a kozí sýry


 2015: James Suckling: 93/100
2015: Wine Advocate: 90/100


13,5 % / 0,75 l





PIEMONTE CHARDONNAY DOC LIDIA


 zářivá žlutá se zelenavými odlesky


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


 100 % Chardonnay

 ruční sklizeň, začátek září

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

 sklenice na bordeaux víno

 potenciál zrání až 10 -15 let

 drůbež, ryby, kořeněná jídla a jakékoliv předkrmy a sýry

 2015: James Suckling: 93/100
2015: Wine Advocate: 92/100

13,5 % / 0,75 l



serv. tep.

10-13°C



3 000 lahví

serv. tep.

10-13°C



3 000 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


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


 100 % Moscato

 ruční sklizeň začátkem září

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

 sklenice na bílá vína

 pijte mladé


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


 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 teplotě 15°C, druhotná fermentace metodou Charmat, 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


 2017: Galloni Vinous: 91/100


5,5 % / 0,375 • 0,75 l





PASSITO ORO DOC


 žlutě zlatá

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


 100 % Moscato


 ruční sklizeň, poslední týden v říjnu

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

 sklenice na dezertní vína

 25 let

 čokoládové dezerty a zrající sýry


 2003: Wine Spectator: 94/100


11 % / 0,375 l





OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA


 zlatozelená

 vůně borovic, trávy, zelených oliv a čerstvého salátu, nasmírně chutný olivový olej

 olivy Frantoio, Moraiolo a Leccino

 ruční sklizeň

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

 zkuste zakápnout grilované krevety nebo grilovaný hovězí steak

500 ml



serv. tep.

10-12°C



3 800 lahví



serv. tep.

16-17°C


 10 000 lahví


serv. tep.


16-17°C


 10 000 lahví


SEZZANA RISERVA IGT


 intenzivní rubínově červená


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


 95 % Sangiovese + 5 % Colorino

 ruční sklizeň v půlce září

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

 velké sklenice Bordeaux

 15-20let


 ideálně doplní hovězí steak Fiorentina nebo sofistikované úpravy zvěřiny


 2007: Wine Advocate: 94/100
 2004: James Suckling: 92/100


14,5 % / 0,75 l





SASSONTINO RISERVA IGT


 intenzivní rubínově červená


 hluboké aroma rozmačkaných ostružin s nádechem minerálů a sušených květů, komplexní víno s plným tělem, nádhernými taniny a krásnou hloubkou a stylem.


 95 % Sangiovese + 5 % Colorino

 ruční sklizeň v půlce září

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

 velké sklenice Bordeaux

 top kvalita dalších 20 let po uvolnění do prodeje


 kvalitně zpracované maso a těstovinové pokrmy


 2007: Wine Advocate: 93+ / 100


14,5 % / 0,75 l





IL NERO DI CASANOVA DOC


 intenzivní rubínově červená

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


 100 % Sangiovese

 ruční sklizeň, v půlce září

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

 sklenice na bordeaux víno


 10 let


 ideální ke grilovaným pokrmům, těstovinám a masu


13,5 % / 0,75 l





CHIANTI RISERVA DOCG


 intenzivní rubínově červená


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


 100 % Sangiovese


 ruční sklizeň, 1. a 2. týden v září

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

 sklenice na bordeaux víno

 10-15 let

 grilovaná masa, těstoviny s rajčatovým základem, tradiční toskánské uzeniny

 2013: Wine Advocate: 91/100

14 % / 0,75 l



serv. tep.

16-17°C



140 000 lahví

serv. tep.

16-17°C



30 000 lahví



serv. tep.

16-17°C

15 000 lahví

serv. tep.

16-17°C

15 000 lahví

IL COLORINO DI CASANOVA IGT

intenzivní tmavě červená

syté aroma višňi, minerálů, rozmarýnu, máty a koření, v chuti tóny sladké máty a koření dlouhou a příjemnou dochutí.

100 % Colorino

ruční sklizeň, 1. a 2. týden v září

fermentace 10-11 dní při kontrolované teplotě, malolaktická fermentace v dubu, zrání 24 měsíců ve středně opálených francouzských dubových sudech, před lahfováním leží 10 měsíců v ocelových tancích, další zrání 6 měsíců v lahvi.

sklenice na bordeaux víno

potenciální vývoj až 30 let

grilovaná drůbež nebo steak, vhodné také k těstovinám nebo rizotu

2008: Wine Advocate: 90/100

14 % / 0,75 l



IL GENTILE DI CASANOVA IGT

intenzivní tmavě červená

aroma zralých tmavých višňi, tabáku, koření a kůže, v chuti ovocné tóny zarámované mineralitou, dlouhý, krémový závěr

100 % Prugnolo Gentile (klon Sangiovese z Montepulciana)

ruční sklizeň, 1. a 2. týden v září

fermentace 10-11 dní při kontrolované teplotě, malolaktická fermentace v dubu, zrání 24 měsíců ve středně opálených francouzských dubových sudech, před lahfováním leží 10 měsíců v ocelových tancích, další zrání 6 měsíců v lahvi.

sklenice na bordeaux víno

potenciální vývoj až 30 let


grilovaná drůbež nebo steak, vhodné také k těstovinám nebo rizotu


2013: Wine Advocate: 91/100


14 % / 0,75 l





IL ROSÉ DI CASANOVA IGT


 lososová s oranžovými odlesky


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


 2017: James Suckling: 90/100

12,5 % / 0,75 l




VERMENTINO TOSCANA IGT

 světle žlutá


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


 100 % Vermentino

 ruční sklizeň, začátek září

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

 malé sklenice Bordeaux

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

 drůbež, ryby, zeleninové saláty, houbové risotto

 2017: Wine Advocate: 90/100
2017: James Suckling: 92/100

13 % / 0,75 l



serv. tep.

10-13°C



95 000 lahví

serv. tep.

10-13°C



32 000 lahví

Abbadia Ardenga

TOSKÁNSKO

Montalcino





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


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


www.abbadiardengapoggio.it


ROSSO DI MONTALCINO DOCG


 rubínově červená


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


 100 % Sangiovese Grosso


 ruční sběr na začátku října

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

 sklenice na bordeaux víno

 výborné již nyní a dalších 5 let


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


 2013: Decanter - Commended


14,5 % / 0,75 l





BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG


 rubínově červená s granátovými záblesky


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


 100 % Sangiovese Grosso


 ruční sběr na začátku října

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

 sklenice na bordeaux víno

 potenciál zrání 10-15 let

 pečené červené maso nebo zralé sýry

 2010: James Suckling: 92/100

 2010: Decanter - zlatá medaile

14,5 % / 0,75 • 3 l



serv. tep.

18 - 20°C

serv. tep.

18 - 20°C




serv. tep.


18 - 20°C


serv. tep.


18 - 20°C


BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA PIAGGIA


 temně rubínově červená


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


 100 % Sangiovese Grosso

 ruční sběr na začátku října


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

 sklenice na bordeaux víno

 potenciál zrání 10-15 let

 skvělé ke grilovaným masům a polozralým sýrům

2011: Decanter - stříbrná medaile


 2010: James Suckling: 92/100


2010: Decanter - bronzová medaile


14,5 % / 0,75 l





BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA


 rubínová s granátovými odstíny


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


 100 % Sangiovese Grosso

 ruční sběr na začátku října

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

 sklenice na bordeaux víno

 potenciál zrání 10-15 let

 tradiční toskánská kuchyně, zvláště dušené pokrmy nebo zralý sýr Pecorino

2010: James Suckling: 93/100

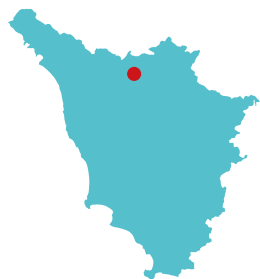
2011: Wine Enthusiast 92/100

14 % / 0,75 l

Castello di Cacchiano

TOSKÁNSKO

Chianti



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



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

www.castellodicacchiano.it



serv. tep.

16 - 18°C

10 000 lahví

serv. tep.

16 - 18°C

48 000 lahví

TOSCANA ROSSO IGT

rubínová s fialovými odlesky

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

80 % Sangiovese, 20 % Merlot

ruční sklizeň na konci září

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

sklenice na bordeaux víno

pijte mladé

lasagne, těstoviny s tomatovou omáčkou, drůbež

2014: James Suckling: 91/100

13,5 % / 0,75 l



CHIANTI CLASSICO DOCG

intenzivně rubínová

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

95 % Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera

ruční sběr na přelomu září a října

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

sklenice na bordeaux víno

skvělé již nyní s předpokladem dalšího zrání 5-10 let

telecí, hovězí steaky a pečená masa

2013: Wine Advocate: 89/100


2011: James Suckling: 91/100


2009: Falstaff Magazine: 92/100


14,5 % / 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

2013: Wine Advocate: 90/100

2013: Falstaff Magazine: 94/100

 2010: James Suckling: 93/100


2007: Falstaff Magazine: 93/100


2005: James Suckling: 93/100


15 % / 0,75 l





TOSCANA FONTEMERLANO IGT


 neproniknutelně rubínová


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

 100 % Merlot

 ruční sběr na přelomu září a října

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

 sklenice na bordeaux víno

 skvělé již nyní s předpokladem dalšího zrání 5-10 let

 grilované jehněčí kotlety, krůta, dušený králik

2013: Falstaff Magazine: 92/100

 2009: James Suckling: 90/100

2007: Vini d'Italia - 1 sklenička

2007: Duemilavini: 4 hrozny

15 % / 0,75 l



serv. tep.

16 - 18°C



11 000 lahví

serv. tep.

16 - 18°C



5 100 lahví



serv. tep.

8 - 10°C

2 600 lahví

serv. tep.

12 - 14°C

1 600 lahví

SPUMANTE BRUT ROSÉ METODO CLASSICO

lososová s tóny cibulové slupky

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

100 % Sangiovese

ruční sklizeň, konec září

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

sektová sklenice

výborné již nyní a v následujících 5 letech

ideální jako aperitiv

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

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 diskretními tóny bílého pepře. Intenzivně sladká chuť s dokonale vyváženým poměrem minerálů a ovocné složky.

85 % Malvasia del Chianti, 15 % Canaiolo

ruční sklizeň v první polovině října

přírodní sušení na dřevěných rostech, 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: Wine Advocate: 96/100
2003: Robert Parker 95/100

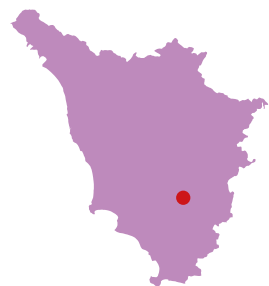
14 % / 0,375 l



Máté

TOSKÁNSKO

Montalcino



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

nerozovných tancích s kontrolovanou teplotou, vína zrají ve francouzských dubových sudech Allier.

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

www.matewine.com



serv. tep.

14 - 16°C

3 000 lahví

serv. tep.

18 - 20°C

12 000 lahví

ROSSO DI MONTALCINO DOC

zářivě rubínová

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

100 % Sangiovese Grosso

ruční sklizeň poslední týden v září

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

sklenice na bordeaux víno

ideální ke konzumaci nyní a dalších 5 let

drůbeží maso, těstoviny

 2013: Vini Buoni d'Italia: 3 hvězdy
2012: Jancis Robinson: 17 bodů

15 % / 0,75 l



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

nádherně temně rudá s černými odlesky

velké Sangiovese plné chuti a s obdivuhodnou zralostí. Vůně lehce květnatá přechází až do 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

2013: James Suckling: 94/100


2012: James Suckling: 93/100


2011: Falstaff: 90/100


2010: James Suckling: 94/100


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

2012: James Suckling: 93/100

2012: Falstaff: 94/100


2010: James Suckling: 94/100


2010: Falstaff: 93/100


15 % / 0,75 l





BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CAMPO ALTO


 temně rubínová


 zřejmě největší víno z vinařství Máté, skvělé, vyvážené Brunello se středně plným tělem. Aroma černých třešní, kávy, tmavé čokolády, podhoubí a kůže. Výjimečný zážitek s velmi dlouhým závěrem.


 100 % Sangiovese Grosso

 ruční sklizeň do 20 kg košů

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

 sklenice na bordeaux víno

 potenciál pro další zrání až 15 let

 skvělé téměř ke každému jídlu, od zeleninových těstovin po divočáka

2012: James Suckling: 93/100

2011: Wine Spectator: 92/100

2010: James Suckling: 94/100

15 % / 0,75 l



serv. tep.

18 - 24°C



2000 lahví

serv. tep.

18 - 20°C



1200 lahví



serv. tep.

16 - 18°C

5000 lahví

serv. tep.

16 - 18°C

1200 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 až 10 let

vepřová pečeně, hovězí steaky, pečená kachna

 2015: nejlepší italský Merlot

2014: James Suckling: 91/100

2013: 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


 2013: James Suckling: 92/100


2012: James Suckling: 91/100


14 % / 0,75 l



SYRAH BANDITONE


 temně rubínová s grafitovými odlesky

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

 100 % Syrah

 ruční sklizeň do 20 kg košů

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

 sklenice na bordeaux víno

 výborné již nyní, předpoklad dalšího zrání 10-15 let

 grilované jehněčí, zvěřina, steaky, vhodné k meditaci

2012: James Suckling: 91/100

 2011: James Suckling: 91/100

2010: James Suckling: 93/100

15 % / 0,75 l



serv. tep.

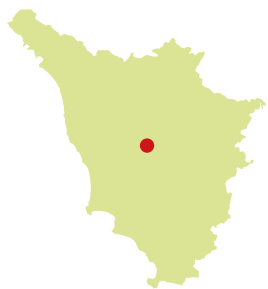
16 - 18°C

 600 lahví

Panizzi

TOSKÁNSKO

San Gimignano




Vernaccia di San Gimignano, víno s tradicí pěstování více než tisíc let, bylo považováno za skvost, jež nesměl chybět při královských hostinách a na papežském stole. Dodnes si zachovalo svoji prestiž a originalitu, za kterou je vysoce ceněno. Úsilí a intenzivní práce enologa Giovanni Panizzi nepochybně přispěly k šíření značky Vernaccia jak v Itálii, tak po celém světě. Víno s charakteristickým rysem Giovanni úspěšně proměnil na moderní „bílé“, které je jako jediné v Toskánsku nositelem označení DOCG. V roce 2005 koupila vinařství Panizzi rodina Niccolai, jedna z nejvýznamnějších rodin v San Gimignano, a rozšířila jej na téměř 70 ha. Sortiment nyní zahrnuje kromě čtyř typů Vernaccia di San Gimignano, také Chianti Colli Senesi a San Gimignano Rosso, vyráběné jen v letech, kdy hrozny perfektně dozrají, a další červené a růžové varianty. V průběhu let se stala značka Panizzi synonymem pro luxusní italské víno.





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


www.panizzi.it


VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG VIGNA SANTA MARGHERITA

 světle žlutá se zelenavými odlesky


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


 100 % Vernaccia di San Gimignano

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

 sklenice na bílá vína

 8-10 let


 ideálně doplní mořské plody, ryby a středně vyzrálé sýry


 2016: Bibenda: 5 grappoli
2013: Wine Enthusiast: 91/100


13,5 % / 0,75 l





VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG EVOÉ


 jasně zlatá s jantarovými odlesky


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


 100 % Vernaccia di San Gimignano

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

 sklenice na bílá vína

 minimálně 10let

 thajská kuchyně, koryši, drůbež a jemná telecí terina

 2016: Gambero Rosso: 2 bichieri
2013: Guida Veronelli: 2 stelle

12,5 % / 0,75 l



serv. tep.

10 - 12°C



20 000 lahví

serv. tep.

14 - 15°C



2 000 lahví



serv. tep.

13 - 14°C



12 000 lahví


serv. tep.


12 - 13°C





4 000 lahví


VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG RISERVA


 světle žlutá s patrným zeleným odstínem inklinující k antické zlaté


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

 100 % Vernaccia di San Gimignano


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

 sklenice na bílá vína

 8-10 let

 orientální kuchyně, jehněčí, pečené ryby, aromatické sýry a foie gras

2014: Bibenda: 4 hrozny

 2012: Robert Parker 92/100


2010: Robert Parker 90/100


2010: Bibenda: 4 hrozny


13,5 % / 0,75 l





TOSCANA IGT ROSATO CERASO


 růžová s tóny třešňového dřeva


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

 Sangiovese a Merlot


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

 sklenice na bílá vína

 ideální ke konzumaci během léta a v následujícím roce po sklizni

 zeleninové saláty, risotta, pečené vepřové

2017: Guida Veronelli: 2 stelle


 2016: Guida Veronelli: 2 stelle


2015: Gambero Rosso: 1 bichiere


13 % / 0,75 l





SAN GIMIGNANO DOC ROSSO FOLGORE


 zářivě červená s tóny rubínové a fialové


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


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


 ruční sběr na konci září

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

 sklenice na bordeaux víno

 minimálně 10 let


 zvěřina, hovězí steaky, čokoláda


 2008: James Suckling: 92/100
2008: I Vinni Veronelli 90/100
2008: Bibenda: 4 hrozny


14 % / 0,75 l





CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG RISERVA VERTUNNO


 intenzivní rubínová s fialovými odstíny


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


 90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon a Merlot


 ruční sběr na konci září

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

 sklenice na bordeaux víno

 8-10 let

 vhodné k pečeným masům, pernaté zvěřině nebo zralým sýrům

 2013: Bibenda: 4 hrozny
2011: I Vinni Veronelli 87/100
2011: Bibenda: 4 hrozny

13 % / 0,75 l



serv. tep.

16 - 17°C



4 000 lahví

serv. tep.

16 - 17°C



40 000 lahví

Pietracupa

KAMPÁNIE


Avellino





Sabino Loffredo je bezpochyby jednou z nejvýraznějších italských vinařských osobností posledních let. Vína Pietracupa reprezentují jeho nezaměnitelný styl a jasnou představu o vinařském světě. Je jedním z nejúspěšnějších příkladů toho, jak může malý výrobce vyrábět vynikající vína. Pietracupa se nachází v blízkosti Avellina, v regionu Kampánie. Limitovaná produkce se zaměřuje na odrůdy hroznů typické pro oblast: bílé odrůdy Fiano a Greco a modrou odrůdu Aglianico. Vína jsou elegantní, intenzivní a vysoce minerální, působí výrazně s potencionálem pro archivaci. Vinice se rozprostírají na vyvýšených polohách, půdy obsahují příměs písků na skalnatém podloží, tvořeném vyvělinami. Expresy sopečných hornin v podloží se mocně prezentuje minerálními a křídovými prvky, které podtrhují tato neuvěřitelná, křišťálově čistá vína.


„Terra“ v Montefredane dává nejlepší vína ze všech terroir a už nyní je jasné, že malé vinařství Pietracupa sehraje významnou roli ve změně vnímání italských vín z Kampánie.


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.


 2015: Gambero Rosso: 2 bicchieri


2013: Robert Parker 90/100

12,5 % / 0,75 l





GRECO DI TUFO DOCG


 jasná a intenzivní žlutá


 paleta jemných vůní: nektarinky, kumaty, kapradiny, šalvěj, bílý pepř a zázvor. Na rozdíl od jemného nosu je chuť dlouhotrvající, končící citrony a bílými broskvemi s velmi dlouhou dochutí.


 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

 2017: Decanter: 3 bicchieri

2015: Gambero Rosso: 3 bicchieri

13,5 % / 0,75 l



serv. tep.

8 – 10°C

serv. tep.

8 – 10°C



serv. tep.

18-20°C

serv. tep.

18-20°C

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 tannickou stopou.

100 % Aglianico

ruční sklizeň probíhá od poloviny října

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

sklenice na burgundské víno

vyborné nyní, může zrát dalších min. 7 let

těstoviny s masitými omáčkami, steaky nebo vyztalé sýry

2010: Gambero Rosso: 2 Bicchieri

14,5 % / 0,75 l



Girolamo Russo

SICÍLIE

Etna



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



www.girolamorosso.it



serv. tep.

10 - 12°C


5 800 lahví


serv. tep.


10 - 12°C


5 000 lahví


ETNA BIANCO NERINA DOC


 zlatavá barva


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


 70 % 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 cykly

 sklenice na bílá vína

 výborné již nyní s předpokladem zrání cca 5 let


 zralejší sýry, drůbeží maso, mořské plody


2017:	Bibenda: 4 hrozny
2017:	James Suckling: 92/100
2014:	James Suckling: 93/100

13 % / 0,75 l





ETNA ROSATO DOC


 růžová barva s lososovými tóny


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


 100 % Nerello Mascalese

 ruční sklizeň v první polovině října

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

 sklenice na bílá vína

 ideální konzumace do 3 let


 zralejší sýry, drůbeží maso, mořské plody


2017:	James Suckling: 90/100
2017:	Bibenda: 4 hrozny
2017:	Gambero Rosso: 2


13,5 % / 0,75 l





ETNA ROSSO 'A RINA DOC


 světlejší červená s rubínovým nádechem


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


 95 % Nerello Mascalese, 5 % Nerello Cappuccio

 ruční sklizeň v polovině října

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

 sklenice na burgundské víno

 předpoklad dalšího zrání 5-10 let

 restované lesní houby, hovězí steaky, pernatá zvěřina

2016: James Suckling: 94/100


2013: Robert Parker 90/100


2012: Wine Enthusiast 92/100

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





ETNA ROSSO SAN LORENZO DOC


 temně rubínová


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


 100 % Nerello Mascalese

 ruční sklizeň v posledním říjnovém a prvním listopadovém týdnu

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

 sklenice na burgundské víno

 předpoklad dalšího zrání 5-10 let

 předkrmy s tuňákem a rajčaty, asijská kuchyně, mozzarella

2016: Bibenda: 5 hroznů

2013: Robert Parker 92/100

2012: Wine Enthusiast 92/100

14,5 % / 0,75 l



serv. tep.

16-18° C



30 000 lahví

serv. tep.

16-18° C



4 700 lahví



serv. tep.

16-18° C

3 700 lahví

serv. tep.

16-18° C

1 000 lahví

ETNA ROSSO FEUDO DOC

intenzivní rubínová

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

Nerello Mascalese + Nerello Cappuccio

ruční sklizeň v posledním říjnovém týdnu

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

sklenice na bordeaux víno

předpoklad dalšího zrání 5-10 let

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

2015: James Suckling: 92/100

2014: Robert Parker 94/100

2012: Wine Enthusiast 93/100

2012: I Vini di Veronelli 93/100

14,5 % / 0,75 l



ETNA ROSSO FEUDO DI MEZZO DOC

temně rubínová

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

Nerello Mascalese + Nerello Cappuccio

ruční sklizeň v posledním říjnovém týdnu

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

sklenice na bordeaux víno

předpoklad dalšího zrání 10-15 let

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

2016: James Suckling: 94/100

2016: Robert Parker 94/100

2014: Wine Enthusiast 89/100

2012: I Vini di Veronelli 93/100

14,5 % / 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.

divize ENO
Kosoř 297
252 26 Kosoř

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