



Wine rePublic

PREZENTACJA FIRMY I OFERTA WIN

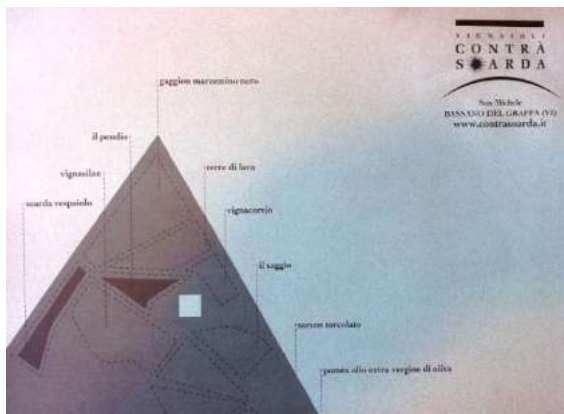
Z ogromną przyjemnością, na kolejnych stronach naszego katalogu, przedstawiamy informacje:

- *o naszych doświadczeniach winiarskich,*
- *naszych sprawdzonych relacjach z dostawcami,*
- *elastycznym podejściu do klientów,*
- *wyjątkowych winach, które importujemy.*

Chętnie odpowiemy na wszystkie pytania, żeby dopasować naszą propozycję do Państwa potrzeb.

„bo Wino jest naszą pasją”

Jesteśmy bezpośrednim importerem i dystrybutorem wina



Każde nasze **wino „opowiada” swoją ciekawą historię** o właścicielu winnicy, dlaczego i jak powstało, o sposobie przygotowania i metodzie winifikacji, o pomysłach na degustację i łączeniu z ciekawymi daniami.

To pokazuje, że każde wino jest wyjątkowe,
a jego historia sprawia, że „samo się sprzedaje”.

Wina wybieramy po spotkaniach z producentami
i profesjonalnych degustacjach

Znamy osobiście i regularnie odwiedzamy każdego winiarza, którego wina sprowadzamy.

Wciąż podnosimy nasze kompetencje winiarskie, jesteśmy **certyfikowanym ośrodkiem edukacyjnym** Wine&Spirit Educational Trust, członkiem Court of Master Sommeliers, polskiego i amerykańskiego **stowarzyszenia sommelierów**.

Mamy bogate doświadczenie konsultingowe pozwalające maksymalizować zyski i **wychodzić poza schemat**. Istniejemy dzięki klientom.

Wina które sprowadzamy:

- tworzone są w niewielkich, rodzinnych winnicach, nastawionych na jakość i niszowość, a nie masową produkcję
- powstają z lokalnych, typowych dla regionu szczepów, często niespotykanych nigdzie indziej na świecie
- przygotowane są w oparciu o naturalne i ekologiczne metody winifikacji, często niefiltrowane, z jak najmniejszym udziałem składników chemicznych
- są nie do kupienia w sieciach handlowych, sklepach czy supermarketach
- charakteryzują się bardzo dobrym wskaźnikiem jakości do ceny

ale przede wszystkim są tworzone przez ludzi z wielką pasją, troską i oddaniem.

Dysponujemy **szeroką paletą win** – od dobrych i pakowanych w kartony (od 5 do 10 litrów), przez wina, których etykietę można samemu stworzyć, po uznane klasyki.

Dodatkowo proponujemy **szkolenia i degustacje komentowane** dla grup, prowadzone przez certyfikowanego sommeliera.

Szymon Milonas z zespołem



Nazwa: **Antiche Torri Bianco**

Szcepny: falanghina

Producent: La Guardiense

Przyjemny aromat owoców tropikalnych i polnych ziół połączony z dobrą kwasowością. Wino do samodzielnego picia albo jako pairing do przekąsek, sałatek. Dzięki swojemu zrównoważonemu charakterowi świetnie nadaje się na bankiety, przyjęcia i do serwowania w czasie większych spotkań.



Nazwa: **Falanghina Benevento**

Szcepny: falanghina

Producent: La Guardiense

Przyjemna, intensywnie żółta barwa, zapach dojrzałych cytrusów i kwiatów polnych z nutami miodu. Wino aksamitne w ustach, miękkie i delikatne niemniej jednak długie i z charakterem. Swą półwytrawność zawdzięcza naturalnym procesom, a nie sztucznemu dosładzaniu, stąd cieszy zarówno strukturą smaku jak i zapachu.



Nazwa: **Il Balbo**

Szcepny: garganega, vespaiola

Producent: Contra Soarda

Wino dedykowane średniowiecznemu władcy tych górzystych terenów, który dał początek rodowi Ezzelinich, walczył z cesarzem o niezależność i tożsamość swoich rodaków. Samo wino stworzone z lokalnych szcepny jest orzeźwiające i odświeżające, ale zrównoważone w smaku. Świetne jako wino na aperitif, lub do lekkich przekąsek i sałat.



Nazwa: **Bianco Venezie Estate**

Szcepny: garganega, pinot grigio, trebbiano, moscato,

Producent: Ca' Botta

Lekkie deserowe wino o jasnożółtej słomkowej barwie oraz dość intensywnym aromacie białych kwiatów i dojrzałych owoców. W ustach delikatnie owocowe i dość świeże. Sprawdzi się jako towarzysz kuchni śródziemnomorskiej oraz potraw słodko-pikantnych.



Nazwa: **Chardonnay**

Szczepy: chardonnay

Producent: Rechsteiner

Dość uniwersalna i dobrze przystosowująca się do zmian klimatycznych odmiana chardonnay, znakomicie przyjęła się w regionie Veneto. Wino z winnicy Rechsteiner ma słomkową barwę z zielonkawymi refleksami. Zarówno w bukiecie, jak i w smaku dominują owoce cytrusowe oraz jabłka. Pojawia się też wyraźna nuta zapachowa kwiatu akacji oraz nektarynek. Finisz harmonijny i elegancki z wysoką, dobrze zbalansowaną, kwasowością. Dobrze komponuje się z lekkimi daniami rybnymi, antipasti i sałatkami.



Nazwa: **Manzoni Bianco**

Szczepy: manzoni

Producent: Rechsteiner

Włoskie wino z polską duszą, tworzone w małej winnicy Floriana Stepskiego-Doliwy – barona o polskich korzeniach. Szczep manzoni bianco jest krzyżówką rieslinga i pinot bianco, który powstał w 1930 roku na zamówienie dziadka obecnego właściciela. Stworzył go profesor Luigi Manzoni – szef szkoły enologicznej w Conegliano Valdobbiadene. Wino o aromatach nektarynki, jabłek i kwiatów akacji. W smaku rześkie ale delikatne, z nieco ostrzejszym, ziołowym finiszem. Doskonałe do sałat, antipasti, ryb i lekkich makaronów.



Nazwa: **Pinot Grigio**

Szczepy: pinot grigio

Producent: Rechsteiner

Wino stworzone z jednego z najbardziej znanych włoskich szczepów, które powstaje w małej winnicy Floriana Stepskiego-Doliwy – barona o polskich korzeniach. Wino dość łagodne i delikatnie wytrawne, w aromatach i smaku przywołujące na myśl gruszki i soczyste jabłka. Pasuje do różnych delikatnych antipasti, choć równie dobrze podkreśli smak subtelných deserów.



Nazwa: **Falanghina del Sannio**

Szczepy: falanghina

Producent: La Guardiense

Wino o ciemno-słomkowej barwie, produkowane ze szczepu, który znany był już w czasach starożytnych i uprawiany jest w okolicach Neapolu. Pełne, jesienne, o aromatycznym, owocowym bukiecie, dobrze zbalansowane, wyjątkowo przyjemne do picia samodzielnego, jak również do lekkich sałatek i przekąsek. Na butelce widnieje piękna etykieta z literą F wypisaną alfabetem używanym przez średniowiecznych mnichów.



Nazwa: **Greco Sannio**

Szcepny: greco

Producent: La Guardiense

Wino o słomkowej barwie i dość intensywnych owocowych aromatach owocu papaji z wyraźną nutą świeżego siana. W ustach złożone, soczyste, pełne, o smaku mocno dojrzałej gruszki i prażonych migdałów z dobrze wyważoną kwasowością. Komponuje się z daniami z drobiu - np. perliczką, a także warzywami - naszą propozycją jest bakłażan zapiekany z serem parmezan. Na butelce widnieje piękna etykieta z literą G wypisaną alfabetem używanym przez średniowiecznych mnichów.



Nazwa: **Bianco Verona**

Szcepny: garganega, trebbiano, chardonnay

Producent: Ca'Botta

Delikatne i świeże wino z nutami jabłkowymi i cytrusowymi. W aromacie dominuje świeżość jasnych owoców. Doskonałe jako aperitif.



Nazwa: **Soave**

Szcepny: garganega

Producent: Dal Cero – Tenuta di Corte Giacobbe

Najbardziej znane białe wino z okolic Verony. W bukcie wyraźnie wyczuwa się aromaty owoców cytrusowych z mocną nutą grejpfruta. W smaku świeże i rześkie, z wyczuwalnymi nutami migdałów w końcówce. Harmonijne i zbalansowane. Świetnie sprawdzi się jako aperitif oraz z wszelkimi sałatkami, antipasti czy delikatnymi daniami.



Nazwa: **Villiera Down to Earth White**

Szcepny: sauvignon blanc, semillon

Producent: Villiera Wines (RPA)

Wyrazisty i orzeźwiający kupaż szcepów sauvignon blanc i semillon o delikatnej nucie zielonego pieprzu i marakui. Dość złożone na podniebieniu, z wyraźnie wyczuwalnym ziołowym i trawiastym posmakiem. Jego gładkość i harmonia sprawia, że z przyjemnością sięga się po kolejny kieliszek.



Nazwa: **Pinot Grigio delle Venezie**

Szcepki: pinot grigio

Producent: Dal Cero – Tenuta di Corte Giacobbe

Pinot grigio to jeden z najlepiej rozpoznawalnych włoskich szcepów, dający subtelne wino, o żółto-słomkowej barwie, przyjemnej kwasowości, łagodnym owocowym aromacie i smaku z długim finiszem. W naszym Pinot Grigio delle Venezie znajdziemy soczyste gruszki, brzoskwinie i jabłka z delikatną nutą banana. Polecamy do przystawek, ryb i białego delikatnego mięsa.



Nazwa: **Vermentino Chardonnay Toscana**

Szcepki: vermentino, chardonnay

Producent: Dal Cero - Tenuta Montecchiesi

Wino beczkowane o intensywnym żółtym kolorze. Obfity bukiet aromatów łączy w sobie nuty dojrzałych owoców - gruszki i brzoskwini, z dodatkiem miodu rzepakowego. W smaku delikatne i harmonijne o dość długim finiszu, z posmakiem ziół i migdałowej goryczki. Świetnie pasuje do przystawek, dań z drobiu w aksamitnych sosach oraz opiekanych warzyw.



Nazwa: **Sauvignon Blanc**

Szcepki: sauvignon blanc

Producent: Misty Cove, Nowa Zelandia

Wino nowozelandzkie, z winnic w regionie Marlborough. Powstaje z mocno dojrzałych winogron, dzięki czemu zyskuje aromaty słodkich owoców – marakuji i brzoskwiń oraz świeżych ziół. W ustach świeże i orzeźwiające o nutach agrestu, brzoskwiń i marakuji z cytrusową nutą na finiszu. Doskonałe jako aperitif, a także do ryb, owoców morza, białych mięs, drobiu, sałatek i makaronów.



Nazwa: **Le Poggie**

Szcepki: garganega, riesling renano

Producent: Ca'Botta

Le Poggie powstaje z późno zbieranych i podsuszanych przez 14 dni winogron, dzięki czemu zyskuje ciekawe dojrzałe aromaty z delikatną nutą słodczy. W ustach niezwykle rześkie o wysokiej, ale harmonijnej kwasowości. Świetny wybór na upalne dni oraz jako kompan do aromatycznych lub pikantnych potraw.



Nazwa: **In Pork we Trust Bianco**

Szcepce: friulano, vespaiola

Producent: Zio Porco Wines

Subtelne aromaty białych kwiatów, przetykane są nutami skórek mandarynki i cytryny. Na podniebieniu mocno owocowe i świeże, ze znakomicie zbalansowaną kwasowością i delikatnie przyprawowe. Lekkie przyjemne wino, świetne jako aperitif w letnie upały, dobrze sprawdzi się z lekkimi przekąskami, sałatkami i owocami morza.



Nazwa: **Johanniter**

Szcepce: johanniter

Producent: Chodorowa

Dojrzałe grona zebrane w trzeciej dekadzie października dały półwytrawne wino, bardzo aromatyczne w zapachu i o smaku świeżych owoców cytrusowych z przewagą grapefruta i limonki. Wino doskonałe do białego mięsa, serów, ryb i owoców morza. Rocznik 2014 zdobył brązowy medal Konkursu Polskich Win w Jaśle, w 2015 roku.



Nazwa: **Garda Riesling**

Szcepce: riesling renano

Producent: Ca'Botta

Aromatyczne i odświeżające wino, pełne aromatów gruszki i brzoskwini, z nutą zielonych jabłek. Doskonale zbalansowane, z wyczuwalną mineralnością, pochodzącą z wapiennych gleb, na której uprawiana jest winorośl. Idealne uzupełnienie dla zielonych sałat lub owocowych deserów. Szczególnie polecamy do sałaty z gruszką.



Nazwa: **Villiera Jasmine**

Szcepce: riesling, gewurztraminer, morio muscat, muscat ottonel

Producent: Villiera Wines (RPA)

Wyraziste białe wino, intensywnie kwiatowe w nosie, z delikatnym aromatem przypraw. Na podniebieniu mocno owocowe i orzeźwiające o lekko słodkawym posmaku. Jest na tyle złożone, że dobrze komponuje się z pikantnymi daniami i kuchnią fusion.



Nazwa: **Sauvignon Blanc**

Szczepy: sauvignon blanc

Producent: Due Santi di Zonta

Sauvignon Blanc to klasa sama w sobie we włoskim wydaniu – znajdziemy tutaj mineralność, świetną kwasowość, aromaty kwiatów, cytrusów i ziół. Autor wina – Stefano Zonta, wytwarza zaledwie 5 tys. butelek tego wina rocznie.



Nazwa: **Soarda**

Szczepy: vespaiola

Producent: Contra Soarda

Wyjątkowo ciekawe wino, które powstało z lokalnej odmiany winogron vespaiola. Mineralnei orzeźwiające, o aromatach i smakach owoców egzotycznych z wyraźną nutą grapefruitową. W smaku bardzo harmonijne – może być podawane jako aperitif. Doskonałe do carpaccio, ryb, jasnych mięs, łagodnych, miękkich serów oraz lekko pikantnych zup.



Nazwa: **Sauvignon Blanc Organic**

Szczepy: sauvignon blanc

Producent: Misty Cove, Nowa Zelandia

Wino produkowane z mocno dojrzałych winogron z upraw organicznych w regionie Marlborough. Nos mocno ziołowy i owocowy z wyraźną nutą melona. Na podniebieniu pojawia się zielony agrest i bardzo wyraźne ziołowo-mineralne posmaki. Eleganckie wino, które pasuje do dań z drobiu i makaronów w gęstych śmietanowych sosach. Świetne jako aperitif.



Nazwa: **Villiera Sauvignon Blanc**

Szczepy: sauvignon blanc

Producent: Villiera Wines (RPA)

Winogrona sauvignon blanc pochodzą z chłodniejszego w Stellenbosh regionu Elgin. Produkowane zgodnie z aktualnymi trendami, ma intensywny charakter i smak agrestu, marakui oraz figi. Daje przy tym cudowny powiew świeżości oraz swoistą soczystość.



Nazwa: **Villiera Chenin Blanc**

Szczepy: chenin blanc

Producent: Villiera Wines (RPA)

Rzeńskie wino o lekko korzennych aromatach oraz intensywnym i nieco cierpkim smaku owoców ananasa, gujawy, cytrusów i miodu. W ustach harmonijne i bogate, z wyczuwalną dębową nutą oraz o zdecydowanie długim finiszu.



Nazwa: **Porseo Bianco**

Szczepy: garganega, vespaiola , sauvignon blanc

Producent: Zio Porco Wines

Wino bardzo aromatyczne, o zapachu białych kwiatów z delikatną nutą rumianku, świeżej limonki, ananasa, z domieszką pikantnych ziół i krzemienia. W smaku wyjątkowo orzeźwiające i bardzo dobrze zbalansowane, z przewagą brzoskwiń i wyraźnym posmakiem mineralnym. Niezwykle przyjemne solo, pasuje do delikatnych sałatek, przekąsek i owoców morza.



Nazwa: **Il Pendio**

Szczepy: garganega, vespaiola

Producent: Contra Soarda

Białe wino o aromatach mocno dojrzałych owoców, które dzięki dojrzewaniu w beczce, w smaku stało się lekko waniliowe, maślane i krągłe, o delikatnie cynamonowym finiszu. Świetnie komponuje się z makaronami z sosami śmietanowymi, grzybami czy pieczonymi, tłustymi rybami. Pasuje też do drobiu i cielęciny. Jego aromat i długa końcówka podpowiadają, by pić je również samodzielnie.



Nazwa: **Signature Riesling**

Szczepy: riesling

Producent: Misty Cove, Nowa Zelandia

Wina z linii Signature są produkowane z niezwykłą starannością w małych seriach, starymi, tradycyjnymi metodami, dzięki czemu znakomicie reprezentują charakterystyczny styl winnicy. Łagodne i przyjazne, o aromatach moreli i mango z lekką miodową nutą. W ustach również mocno owocowe, ale słodczy owocu pięknie równoważy wysoka kwasowość, charakterystyczna dla rieslinga. Znakomicie pasuje do owoców morza - krewetek i małży, pieczonych ryb oraz drobiu.



Nazwa: **Vignasilan**

Szcepy: vespaiola

Producent: Contra Soarda

Elegancka, smukła butelka skrywa w sobie niezwykle wino. Powstało z najlepszych winogron, zbieranych i selekcjonowanych ręcznie, uprawianych w sposób organiczny na wulkanicznej, bogatej w minerały glebie. W pełni oddaje charakter ziemi, na której wyrosło – warto się o tym przekonać. Wino wyraźnie mineralne, ale równocześnie bogate w aromaty owoców egzotycznych, młodych brzoskwiń i dzikiej lawendy. Finisz zaskakująco ostrzejszy z akcentami bazylii i mięty. Do zakochania.



Nazwa: **Arneto**

Szcepy: spoletino

Producent: Tenuta Bellafonte

Lokalny szczep o tradycji uprawy sięgającej 1 w p.n.e. Najlepsze owoce są ręcznie zbierane i kilka dni macerowane na skórkach w niskiej temperaturze. Fermentacja oparta o naturalne drożdże ma miejsce w dużych beczkach, gdzie wino spędza 6 miesięcy na osadzie, następnie jest niefiltrowane zlewane do butelek. Dzięki temu ma głęboki żywy złoty kolor, oraz wielowarstwowe aromaty, w tym cytrusów, ananasa, krzemienia. Wyraziste i długie w smaku. Świetne do intensywnych dań z ryb i białego mięsa.



Nazwa: **Villiera Bush Vine Sauvignon Blanc**

Szcepy: sauvignon blanc

Producent: Villiera Wines (RPA)

Traditional Bush Vine uwypatnia zielone spektrum odmiany sauvignon blanc. Kiście owoców rosną w cieniu, a ich zbiór rozpoczyna się stosunkowo wcześnie. Dzięki temu wino jest wyjątkowo świeże z lekko dymnym akcentem zielonego pieprzu i fig. Wino ma intensywny smak, pełną strukturę i długi finisz oraz duży potencjał leżakowania.



Nazwa: **Villiera Barrel Fermented Chenin Blanc**

Szcepy: chenin blanc

Producent: Villiera Wines (RPA)

Intensywne, dojrzałe i pełne wino, z najbardziej popularnego w RPA szczepu, o intensywnych aromatach owoców tropikalnych, szczególnie ananasa, cytrusów, wanilii i miodu. Dębowa nuta dodaje delikatnej pikantności na podniebieniu. Chenin Blanc to wino, które ma pełną strukturę, kremową konsystencję i dobry potencjał dojrzewania.



Nazwa: **Soave Superiore Runcata**

Szcepce: garganega

Producent: Dal Cero – Tenuta di Corte Giacobbe

Wino o żółtym delikatnym kolorze z zielono-złocistymi refleksami. Wyraźne aromaty białych kwiatów i dojrzałych białych owoców pestkowych, z nutą migdałów i miodu akacjowego. W smaku miękkie, pełne, o zrównoważonej kwasowości z mineralnym posmakiem, o długim owocowym finiszem. Nie zaszkodzi mu dłuższe leżakowanie w butelce. Znakomicie komponuje się z sałatkami z dodatkiem tuńczyka.



Nazwa: **Ella Maria Sauvignon Blanc**

Szcepce: sauvignon blanc

Producent: Misty Cove, Nowa Zelandia

To szczególne wino powstało z okazji narodzin pierwszej córki właścicieli winnicy Rapaura z ręcznie zbieranych idealnie dojrzałych winogron. Po wstępnej fermentacji wino leżakowało przez 9 miesięcy na osadzie w beczkach z francuskiego dębu. Proces winifikacji przyniósł znakomity efekt – harmonijne i pięknie zrównoważone wino o aromatach ananasa i agrestu. W ustach intensywną owocowość przełamuje wyraźna paprykowa nuta. Finisz długi i złożony.



Nazwa: **121 BC**

Szcepce: vespaiola

Producent: Contra Soarda

Szczyt winiarskiej finezji – dzieło właściciela winnicy oraz syna najbardziej znanego włoskiego enologa. Nazwa nawiązuje do najlepszego, zdaniem historyków z tamtych czasów, rocznika antycznych win. 121 BC wpisuje się też w światowy trend win naturalnych, tworzonych bez żadnych dodatków i chemii, co wymaga od winiarza pasji i ogromnej cierpliwości. Najlepsze winogrona lokalnego szczipu vespaiola poddawane są spontanicznej fermentacji i trzy tygodnie macerują się na skórkach, czemu wino zawdzięcza głęboki aromat i prawie pomarańczowy kolor. Następnie 6 miesięcy dojrzewają w świeżych dębowych beczkach giętych parą, zyskując aromaty drewna, wanilii i tytoniu. Następnie bez filtrowania, stabilizacji i jakiegokolwiek innej modyfikacji wino przelewane jest do butelek. Głębokie i złożone w smaku, powinno być po otwarciu przebrane do kufki. Może być przechowywane przez kilkanaście dni, a jego smak będzie ewoluował, ale nie pogarszał się.



Nazwa: **Soarda Magnum**

Szcepce: vespaiola

Producent: Contra Soarda

Wyjątkowo ciekawe wino, na dodatek w pięknej, smukłej butelce o pojemności 1,5 l. Powstało z lokalnej odmiany winogron vespaiola. Mineralne i orzeźwiające, o aromatach i smakach owoców egzotycznych z wyraźną nutą grapefruitową. W smaku bardzo harmonijne – może być podawane jako aperitif. Doskonałe do carpaccio, ryb, jasnych mięs, łagodnych, miękkich serów oraz lekko pikantnych zup.



Nazwa: **Torcolato Sarson**

Szcepki: vespaiola

Producent: Contra Soarda

Wino Sarson Torcolato Riserva powstało z wyselekcjonowanych, mocno dojrzałych winogron szcypu vespaiolo, rosnących na glebach wulkanicznych, bogatych w sole mineralne. Odmiana ta ma dość wysoką naturalną kwasowość, co pozwala na osiągnięcie idealnej równowagi podczas produkcji win deserowych. Winogrona zbierane są ręcznie do małych koszy, w których są wstępnie podsuszane przed procesem wyciskania i fermentacji. Sarson Torcolato to wino likierowe o pięknej ciemno-bursztynowej barwie oraz intensywnych aromatach moreli, konfitury brzoskwiowej, suszonych owoców i miodu akacjowego, z delikatną cytrusową nutą. W smaku pełne i harmonijne, z idealną kwasowością i lekką mineralnością. Pasuje do serów dojrziałych oraz pleśniowych i foie gras. Ciekawie komponuje się ze skorupiakami.



Nazwa: **Il Monaco**

Szcepki: pinot nero

Producent: Contra Soarda

Wino z ekologicznych upraw z małej, rodzinnej, winnicy Contra Soarda. W lekkie kwiatowe aromaty wkrada się klasyczna nuta truskawki z bitą śmietaną. W smaku rześkie, mineralne z wyraźną truskawką i harmonijną kwasowością. Znakomite jako aperitif, lub towarzysz lekkich sałatek owocowych.



Nazwa: **Pasion Blue Chardonnay**

Szcepki: chardonnay

Producent: Bodegas Santa Margerita (Hiszpania)

Przyjemny aromat owoców tropikalnych połączony z dobrą kwasowością. Wino do samodzielnego picia albo jako kompan do przekąsek, sałatek, ryb i owoców morza. Swój niepowtarzalny kolor zawdzięcza dodaniu naturalnych barwników pochodzących z jagód oraz skórek winogron.



Nazwa: **Pasion Green Verdejo**

Szcepki: verdejo

Producent: Bodegas Santa Margerita (Hiszpania)

Dlaczego nie zielone? To kolor natury i otaczającej nas przyrody. Wino powstało ze szcypu verdejo, w którym wyraźnie wyczuwalne, orzeźwiające, ziołowe aromaty. Jest idealne na lato. Swój wyjątkowy intensywny kolor zawdzięcza dodatkowi mentolu.



Nazwa: **Antiche Torri Rosso**

Szczepy: aglianico

Producent: La Guardiense

Znane wino z regionu Kampania, Antiche Torri (starożytne wieże), nawiązuje do etruskiej historii miejsca. Przyjemny owocowy aromat, dobra kwasowość i taniny. Dzięki zrównoważonemu smakowi odpowiednie na bankiety, eventy, większe spotkania. Nadaje się do parowania z mięsnymi przekąskami i lekkimi daniami mięsnymi.



Nazwa: **Aglianico Benevento**

Szczepy: aglianico

Producent: La Guardiense

Wino produkowane ze szczepu, który znany był na południu Włoch już w czasach starożytnych. Mocno owocowe w aromatach i smakach, dobrze ułożone między intensywnością tanin i łagodnością smaku. Można pić samodzielnie lub z potrawami mięsnymi, makaronami z intensywnymi sosami oraz twardymi serami.



Nazwa: **Il Tiranno**

Szczepy: merlot, marzemino nero

Producent: Contra Soarda

Wino z ekologicznych upraw z małej, rodzinnej, winnicy Contra Soarda. Uprawiane na wulkanicznej i bogatej w minerały glebie zyskało intensywny owocowy aromat i wyrazisty smak. Delikatne winogrona szczepu merlot świetnie skomponowane z pieprznym, lokalnym szczepem marzemino nero dały wino o aromacie świeżych owoców, wiśni i ziół polnych, jednocześnie ze sporą kwasowością, wigorem i solidną wytrawnością.



Nazwa: **Primitivo Sant Andrea**

Szczepy: primitivo

Producent: Cantine Paradiso

Klasyczne młode wino z modnego szczepu primitivo – o pięknej głębokiej, czerwonej barwie i wyraźnych aromatach czerwonych owoców z leciutką ziołową nutą. Dla podniebienia miękkie i jedwabiste. Znakomite zarówno solo, jak i w akompaniamencie lekkich dań warzywnych – np. gulaszu z sosem pomidorowym.



Nazwa: **Uva di Troia Sant Andrea**

Szczepy: uva di troia

Producent: Cantine Paradiso

Wino o barwie ciemnej purpury z pobłyskami mocnej czerwieni. W nosie wyraźne aromaty ciemnych dojrzałych owoców leśnych. W smaku ładnie zrównoważone i mocno owocowe. Delikatne taniny nie drażnią podniebienia, wzmacniając końcowe odczucia. Dość uniwersalne - dobrze pasuje do lekkich dań mięsno-warzywnych z grilla – na przykład szaszłyków, ale można też je pić samodzielnie.



Nazwa: **Rosso Venezia Inverno**

Szczepy: corvina veronese, rondinella, corvinone

Producent: Ca' Botta

Młode wino o pięknej rubinowej barwie oraz intensywnych aromatach dojrzałych malin i słodkich owoców. W smaku łagodne i miękkie, wyraźnie malinowe z delikatną nutą jagód. Pasuje do sałatek owocowych z dodatkiem lodów oraz do lekkich ciast z owocami.



Nazwa: **Merlot**

Szczepy: merlot

Producent: Rechsteiner

Klasyczny merlot przeznaczony do codziennego picia o delikatnych aromatach czerwonych dojrzałych owoców, jagód i śliwek. W smaku stosunkowo łagodne, miękkie, o owocowym aromacie, subtelnie taniące z wyraźną owocową nutą. Pasuje do lekkich potraw mięsnych i pieczonych warzyw. Znakomite do pizzy.



Nazwa: **Cabernet Sauvignon**

Szczepy: cabernet sauvignon

Producent: Rechsteiner

Wielki światowy szczep, uprawiany w winnicy barona Floriana Stepskiego-Doliwy od 1881 roku. Wino stworzone do codziennego picia, o pięknej ciemnoczerwonej barwie, aromatach porzeczek, czarnych jagód i śliwek. W smaku dość wytrawne i taninowe, dzięki czemu świetnie współgra z jedzeniem, głównie z przekąskami mięsnymi, wędlinami, serami.



Nazwa: **Aglianico Sannio**

Szczepy: aglianico

Producent: La Guardiense

Wino o głębokim czerwonym kolorze, produkowane ze szczepu, który znany był na południu Włoch już w czasach starożytnych. Wyraziste i mocno owocowe w aromatach i smakach, pięknie zbalansowane taniny i długi zaskakująco łagodny finisz. Komponuje się z potrawami mięsnymi, makaronami z intensywnymi sosami oraz twardymi serami. Nadaje się również do samodzielnego picia. Na butelce widnieje piękna etykieta z literą A wypisaną alfabetem używanym przez średniowiecznych mnichów.



Nazwa: **Rosso Verona**

Szczepy: corvina, veronese, rondinella, merlot

Producent: Ca'Botta

Lekkie, przyjemne wino o rubinowym kolorze i eleganckim bukiecie. Odnajdziemy w nim owocowe nuty wiśni, truskawek oraz czerwonej porzeczki, a także delikatne kwiatowe akcenty. Na podniebieniu miękkie i łagodne, o dość niskiej kwasowości. Znakomicie sprawdza się jako dodatek do lekkich potraw mięsnych i serów.



Nazwa: **Villiera Down to Earth Red**

Szczepy: touriga nacional, shiraz

Producent: Villiera Wines (RPA)

Niezwykły kupaż szczepów touriga nacional i syrah, dający nowoczesne wino jedwabiste wino, będące idealnym przykładem sztuki mieszania. W bukiecie przeważają ciemne jagody. W ustach - wybuchowe połączenie przypraw i jagód z pieszczącą podniebienie taniną oraz z dawką dobrze zintegrowanej nuty dębowej.



Nazwa: **Sangiovese**

Szczepy: sangiovese

Producent: Lionello Marchesi

Podstawowe jednoszczepowe wino z najbardziej popularnego szczepu z Toskanii, o pięknym rubinowym kolorze. Wśród bogatych owocowych aromatów przeważa nuta dojrzałej wiśni. Świetnie wyważone pomiędzy słodyczą owocu, a wytrawnością. Sangiovese pasuje do bardzo wielu potraw typowych dla kuchni włoskiej – makaronów, risotto, różnych rodzajów mięs oraz tłustych ryb.



Nazwa: **Rosso Riserva**

Szczepy: sangiovese, aglianico

Producent: La Guardiense

Kupaż sangiovese i aglianico o pięknej barwie głębokiej czerwieni. Słodkie aromaty wanilii urozmaicają delikatnie pikantne nuty. W ustach taninę pięknie równoważy mięsista owocowość, dając miękkie i jedwabiste wino. Dobrze komponuje się z makaronem z mięsem w sosie pomidorowym oraz pieczonym schabem, cielęciną i jagnięciną, a także twardymi serami. Na butelce widnieje piękna etykieta z literą R wypisaną alfabetem używanym przez średniowiecznych mnichów.



Nazwa: **Negroamaro Puglia**

Szczepy: negroamaro

Producent: Cantine Paradiso

Najstarsza apulijska odmiana winorośli uprawiana już w VIII w. p.n.e. Jeżeli komuś nie wystarcza soczysta owocowość primitivo, zdecydowanie polecamy negroamaro. Wino ma przepiękną ciemną barwę bakłażana i cudowne aromaty mocno dojrzałych owoców - ciemnych czereśni, jeżyn. Oprócz smaku czereśniowego sadu wyraźnie wyczuwa się nuty owoców leśnych, ziół, tymianku, lukrecji i przypraw korzennych. Długi, aksamitny, złożony finisz. Znakomite w towarzystwie dojrzałych serów oraz pieczonych mięs.



Nazwa: **Salice Salentino Puglia**

Szczepy: negroamaro, malvasia nero

Producent: Cantine Paradiso

Kupaż najstarszej apulijskiej odmiany winorośli negroamaro ze szczepem malvasia nero, którego przodkiem, co ciekawe, jest właśnie negroamaro. Wino ma piękny głęboki kolor z ciemnymi fioletowymi refleksami i aromaty konfitury z ciemnych owoców z wyraźną nutą lukrecji. W smaku dominują dojrzałe owoce, których słodycz równoważą gładkie, acz wyraziste taniny. Salice Salentino pasuje do pieczonych mięs oraz rolady mięsno-warzywnej.



Nazwa: **Uva di Troia Puglia**

Szczepy: uva di troia

Producent: Cantine Paradiso

Wino o pięknym kolorze bakłażana z refleksami purpurowej czerwieni. Powstało ze szczepu, który przywędrował do Włoch z Grecji już w czasach starożytnych i znany jest także jako nero di troia. Pierwszy nos to konfitura z leśnych owoców z przebijającymi się nutami mocno dojrzałych ciemnych czereśni. W ustach czereśnia, jeżyna, czarna porzeczka i dość zdecydowane taniny z posmakiem ziołowym. Bardzo eleganckie wino o przyjemnym finiszu, które potrzebuje chwili napowietrzenia przed podaniem. Pasuje do grillowanych mięs i warzyw oraz dzikiego drobiu.



Nazwa: **Furfane Negroamaro Puglia IGT**

Szczepy: negroamaro

Producent: Cantine Paradiso

Niebeczkowane negroamaro o zdecydowanym aromacie czerwonych owoców. Świeże i harmonijne, ale o dość długim mocnym finiszu. Dobry kompan przystawek, wędlin i potraw z czerwonego mięsa.



Nazwa: **Primitivo Puglia**

Szczepy: primitivo

Producent: Cantine Paradiso

Modny szczep szybko kojarzony z amerykańskim zinfandelem i włoskim regionem Puglia. Wino o pięknej rubinowej barwie i słonecznych wręcz aromatach mocno dojrzałych czerwonych owoców. W smaku soczysta owocowość jest idealnie zrównoważona wystarczającą kwasowością. Przyjemne, uniwersalne, znakomite zarówno solo, jak i w towarzystwie grillowanych warzyw, jagnięciny.



Nazwa: **In Pork we Trust Rosso**

Szczepy: marzemino nero, carmenere, merlot

Producent: Zio Porco Wines

Wino codzienne, nieskomplikowane, na każdą okazję. Aromaty czerwonych owoców przetykane są ziołową pikantną nutą z dodatkiem tytoniu. W ustach soczyste, harmonijne, mocno owocowe i lekko pikantne. Pasuje do deski wędlin i deski serów oraz mięsnych makaronów i cięższych dań z ryżem.



Nazwa: **Valpolicella DOC**

Szczepy: corvina veronese, rondinella

Producent: Ca'Botta

Wino o bogatej rubinowej szacie i klasycznych dla Valpolicella wiśniowych aromatach. W smaku mocno owocowe, pełne i eleganckie. Dobrze współgra z różnorakimi, dość lekkimi daniami. Dobry dodatek do mięs i różnych rodzajów sera.



Nazwa: **Lùcchero Aglianico DOP**

Szczepy: aglianico

Producent: La Guardiense

Wino o barwie głębokiej czerwieni z odcieniem fioletu. Wyraźnie wiśniowy aromat przełamują waniliowe nuty, pojawiające się dzięki starzeniu w beczkach dębowych. W ustach pełne, mocne, ale z dość delikatną taniną, która pozytywnie wpływa na długość finiszu. Idealnie komponuje się z klasycznym spaghetti Bolognese oraz zupami warzywnymi. Pasuje do dań z wieprzowiny i dzika, pieczonej cielęciny i pieczeni jagnięcej oraz do deski serów.



Nazwa: **Valpolicella**

Szczepy: corvina, rondinella, molinara Producent: Dal Cero – Tenuta Montecchiesi

Wino o świetlistej rubinowej barwie oraz wyrafinowanym i eleganckim wiśniowym aromacie. W ustach, tradycyjnie dla Valpolicelli, dość świeże, ale jednocześnie o zaskakująco długim finiszu. Można je pić samodzielnie oraz do dań warzywnych oraz lżejszych potraw z mięs gotowanych i duszonych.



Nazwa: **Dolcetto d'Alba**

Szczepy: dolcetto

Producent: Tenuta Rocca

Wino o pięknej rubinowej barwie z delikatnymi fioletowymi pasemkami. Winifikacja, w tym fermentacja malolaktyczna, w całości przebiegała w stalowych tankach. W bukietcie i smaku przeważają aromaty świeżych owoców jagodowych i wiśni. Lekko wytrawne, słoneczne, harmonijne z charakterystyczną migdałową nutą na finiszu. Znakomite do lekkich przekąsek oraz do samodzielnego picia.



Nazwa: **Preziosaterra**

Szczepy: sangiovese, syrah

Producent: Dal Cero – Tenuta Montecchiesi

Połączenie wyrazistego sangiovese z pikantnym syrah dało niezwykle intrygujące wino. W nos uderzają aromaty suszonych śliwek i wiśni z nutą pieprzu. Smak głęboki, wielowarstwowy, mocno owocowy z dość wyraźnym posmakiem dębiny, taniną i odrobiną pikanterii. Finisz długi, aksamitny i wyjątkowo świeży. Dobrze komponuje się z makaronem z gulaszem mięsnym w pomidorowym sosie, pieczenią i twardymi dość łagodnymi serami.



Nazwa: **Gaggion**

Szczepy: marzemino nero

Producent: Contra Soarda

Stworzone z lokalnej odmiany winogron z użyciem tylko organicznych metod produkcji. Dojrzało przez 2 lata – najpierw w kadziach, potem w beczkach z dębu francuskiego oraz w butelce. Wino z wyraźnym charakterem o bogatym, intensywnym smaku, z lekko warzywnymi garbnikami i intrygującym, przyprawowym finiszem. Wspaniałe do grillowanych mięs, szczególnie wieprzowiny, pieczonych warzyw a także do długo dojrzewających serów.



Nazwa: **Merlot Zonta**

Szczepy: merlot

Producent: Due Santi di Zonta

Wino wyróżnione przez międzynarodowe stowarzyszenie Slow Food, jako doskonałe wino codzienne o znakomitej relacji jakości do ceny. Cudowny intensywny aromat czerwonych owoców, w smaku bardzo bogate, aksamitne, ale równocześnie soczyste z doskonale zrównoważonymi garbnikami.



Nazwa: **Cabernet Zonta**

Szczepy: cabernet sauvignon, cabernet franc

Producent: Due Santi di Zonta

Klasyczne bordoskie szczepy w rękach jednego z najskromniejszych i najzdolniejszych winiarzy regionu Veneto. Wino o urzekającym aromacie owoców leśnych – jeżyn, jagód, mieszającym się z nutami przypraw i ziół. Wyjątkowo harmonijne o zbalansowanych taninach i kwasowości. Intensywne, energiczne i intrygujące.



Nazwa: **Torcinato Valpolicella Superiore**

Szczepy: corvina, corvinone, rondinella

Producent: Ca'Botta

Oznaczenie "Superiore" zobowiązuje producenta do spełnienia zaostrzonych wymagań apelacji w produkcji wina doskonałej jakości. Nasze Torcinato faktycznie jest superiore. Wino o cudownych aromatach wiśni, jeżyn i ziół. W smaku wyjątkowo harmonijne, świetnie skoncentrowane, o kwasowości pięknie zrównoważonej słodką owoców. Bardzo eleganckie o dość długim finiszu. Jest polecane do risotto z borowikami oraz ciemnych grillowanych mięs.



Nazwa: **Morellino di Scansano**

Szczepy: sangiovese, cabernet sauvignon

Producent: Lionello Marchesi

Nowoczesne wino produkowane w większości z sangiovese z dodatkiem cabernet sauvignon. Intensywna rubinowa barwa, aromaty malin i jeżynowej konfitury z nutą śródziemnomorskich ziół oraz słodkiego kwiatu bzu. Dynamiczne i pełne wigoru w ustach pozostawia posmak owoców leśnych. Dość wysoką kwasowość idealnie balansuje jedwabista taniczność. Pasuje do klasycznego dania włoskiego spaghetti carbonara oraz do pieczonych warzyw z przewagą papryki. Sprawdza się również z grillowaną wołowiną.



Nazwa: **Valpolicella Ripasso**

Szczepy: corvina, corvinone, rondinella

Producent: Ca'Botta

Ripasso nazywane jest młodszym bratem Amarone della Valpolicella, ze względu na powiązane procesy produkcji. Skórki winogron z kadzi po Amarone zalewane są młodym winem Valpolicella i poddawane powtórnej maceracji. Otrzymujemy wino aromatyczne i zdecydowanie lżejsze niż Amarone, z wyraźnymi aromatami czerwonych i czarnych owoców, wyraźnym smakiem jeżyn z lekką nutą wanilii. Dobrze komponuje się z wołowiną i wieprzowiną, grillowanymi warzywami oraz dojrzalymi serami.



Nazwa: **1954 Primitivo Puglia**

Szczepy: primitivo

Producent: Cantine Paradiso

Znakomite wino, które powstało by uczcić 60-lecie winnicy Cantine Paradiso. Mocno dojrzałe grona szczepu primitivo fermentują przez 15-20 dni w kontrolowanej temperaturze i przez kolejne 2 miesiące dojrzewają w stalowych kadziach. Następnie na 12 miesięcy trafiają do beczek z francuskiego dębu, i znowu na 3 miesiące wracają do stalowych zbiorników. Proces winifikacji kończy leżakowanie przez 4 miesiące w butelkach. Więc dopiero po prawie dwóch latach od zbiorów możemy rozkoszować się tym świetnym winem o głębokim rubinowym kolorze. W kieliszku wyczuwamy ciepły, słoneczny zapach dojrzałych owoców i intensywny aromat wanilii. W smaku pełne i harmonijne, o miękkim i wyjątkowo długim finiszu. 1954 to wino złożone, o bogatych strukturach. Świetnie komponuje się z serami, pasuje do grillowanych mięs oraz makaronów z bogatymi sosami.



Nazwa: **Porcheria Rosso**

Szczepy: marzemino nero, gropello, teroldego, pinot noir

Producent: Zio Porco Wines

Wyjątkowo udane wino na bazie szczepu marzemino nero. Dominują w nim aromaty dojrzałych czerwonych owoców, z nutami ciemnych jagód, czarnego bzu, pieprzu, tymianku i wędzonek. Podniebienie bardzo pięknie współgra z nosem – wino jest soczyste i aż gęste. Na finiszu delikatnie pikantne i dość intensywnie taninowe. Dobry kompan do wszelkich przekąsek oraz do grillowanej karkówki wieprzowej.



Nazwa: **Villiera Pinotage**

Szczepy: pinotage

Producent: Villiera Wines (RPA)

Wino o cudownych aromatach kawowo-czekoladowych i delikatną nutą wanilii w tle. W ustach - subtelna dębowa nuta, śliwki, wanilia. Wszystko z lekkim dymnym odcieniem. Miękkie, długie, o pełnej strukturze – nowoczesna wersja beczkowanego pinotage.



Nazwa: **Cerviero Rosso Veneto**

Szczepy: corvina, corvinone, rondinella, cabernet, turchetta

Producent: Ca'Botta

Klasyczne, dość złożone wino z regionu Veneto. Bardzo świeże w smaku i mocno aromatyczne, gdzie nuty owoców mieszają się z nutami ostrych przypraw. Polecamy zarówno do samodzielnego picia oraz jako uzupełnienie lekkich mięs, duszonej kaczki czy serów.



Nazwa: **Chianti Classico**

Szczepy: sangiovese, merlot, cabernet sauvignon

Producent: Lionello Marchesi

Najwyższej apelacji klasyka z Toskanii. Powstaje w większości z winogron szczepu sangiovese (ok. 85%) z niedużą domieszką merlota i cabernet sauvignon. Leżakuje do 12 miesięcy w małych dębowych beczkach, a następnie przez sześć miesięcy w butelkach. Wino o głębokich owocowych aromatach suszonych owoców z nutą skóry i lukrecji. W smaku mocno wytrawne, bogate i pięknie zharmonizowane. Znakomicie pasuje do wędlin, makaronów i dań z ryżu, grillowanych mięs oraz serów.



Nazwa: **Villiera Cabernet Sauvignon**

Szczepy: cabernet sauvignon, cabernet franc

Producent: Villiera Wines (RPA)

Klasyczny cabernet o mocnej strukturze, dojrzewający w beczce przez rok. W roczniku 2014 wyczuwalne są aromaty jagód oraz nuty gorzkiej czekolady i fiołków. Smak ciemnych jagód przenika charakterystyczna kawowa i przyprawowa nuta. Dobrze zbalansowane, harmonijne o bogatych ale jedwabistych taninach.



Nazwa: **Cantari Aglianico Riserva DOP**

Szczepy: aglianico

Producent: La Guardiense

Wino o barwie głębokiej czerwieni. Dojrzałe aromaty ciemnych owoców, wanilli, nuty czekolady, słodkiego tytoniu i skóry. Pełne aromatu wino z przyjemną kompozycją aromatów i smaków wynikających z dłuższej maceracji na skórkach i długiemu dojrzewaniu (12-18 miesięcy) we francuskich beczkach. Pasuje do mięsnej lasagne, cannelloni z sosem z dziczyzny, gulaszy, aromatycznych wędlin i serów.



Nazwa: **Cantone Piediroso DOP**

Szczepy: piediroso

Producent: La Guardiense

Wino o głębokiej rubinowej barwie o soczystym owocowym bukietie z wyraźną nutą jeżyn i wanilii. W smaku wyczuwalna wyraźna słodycz, delikatna taninowość i mineralność, charakterystyczne dla szczepu piediroso. Pełne i krągłe na finiszu. Dobrze komponuje się z bakłażanem lub cukinią z parmezanem, daniami warzywnymi, szczególnie daniami z przewagą roślin strączkowych. Pasuje także do białych mięs i świeżych serów.



Nazwa: **Musso Serafino**

Szczepy: gropello, marzemino, carmenere

Producent: Contra Soarda

Terroir – I'm part of it! To hasło, które widnieje na etykiecie wina, dla którego inspiracją stał się osiołek, który żyje i pomaga w winnicy. Jak mówi jego autor - młody winemaker Marcello, chciał stworzyć wino, które autentycznie będzie nawiązywać do charakteru i sposobu pracy winnicy. Winogrona najlepszej jakości (tylko około 1 kg na krzak) dojrzewają 5 lat w kadziach i baryłkach, aż trafią na rynek. Otrzymujemy wino intensywne, ale harmonijne, taniżne ale zrównoważone. Niepowtarzalne, jak terroir i cały charakter wulkanicznej Contra Soarda.



Nazwa: **Contra Soarda**

Szczepy: carmenere, shiraz, pinot noir, marzemino
nero, gropello, grenache, teroldego

Producent: Contra Soarda

Unikalny kupaż 7 szczepów, stworzony z osobno winifikowanych win. Połączone dopiero w butelce, dają wino pięknie zbalansowane i bogate w aromaty charakterystyczne dla każdej z odmian winorośli, użytych do produkcji. Świetne zarówno jako towarzysz mięsnych dań, jak i do samodzielnego picia – jednak dla bardziej doświadczonych miłośników win czerwonych.



Nazwa: **Barbera d'Alba Superiore**

Szcepny: barbera

Producent: Tenuta Rocca

Wino o głębokiej, fioletowo-rubinowej barwie, które spędziło prawie rok w nowych beczkach z francuskiego dębu. Aromaty malin i ciemnej dzikiej wiśni przenika lekko pikantna nuta z domieszką mlecznej czekolady. W smaku dobrze zintegrowane taniny równoważy harmonijna owocowość z idealnie skomponowaną kwasowością. Finisz długi, owocowy z delikatnymi nutami prażonych orzechów laskowych. W dobrych warunkach może leżakować w butelkach nawet 10 – 12 lat.



Nazwa: **Terre di Lava**

Szcepny: merlot

Producent: Contra Soarda

Znakomite wino wyprodukowane wyłącznie z winogron szcpeu merlot, z krzewów rosnących na wulkanicznych, nasyconych minerałami glebach. Ręcznie zbierane winogrona jeszcze tego samego dnia są oddzielane od gron i umieszczane w specjalnej prasie, następnie poddawane fermentacji. Terre di Lava dojrzewa dwa lata w beczkach z francuskiego dębu i minimum rok w butelkach. Wino ma aromat jagodowego dżemu i słodkich przypraw z nutą wanilii. W smaku jest niezwykle harmonijne – porzeczkową owocowość równoważą nuty ziół i tytoniu. Finisz mocny i długi, ale jednocześnie w łagodnym stylu. Świetnie pasuje do pieczonego mięsa, dziczyzny i serów typu parmezan czy peccorino.



Nazwa: **Valpolicella Ripasso Superiore**

Szcepny: corvina, corvinone, rondinella

Producent: Ca'Botta

Ripasso to energiczny młodszy brat Amarone della Valpolicella. Dodatkowo oznaczenie "Superiore" informuje, że wino to spełnienia zaostrowane wymagania apelacji osiągając znakomitą jakość. W procesie produkcji Ripasso wykorzystuje się skórki winogron po fermentacji Amarone. Zalewane są one młodym winem Valpolicella i poddawane powtórnej maceracji. W ten sposób powstaje wino bardzo aromatyczne, z wyraźnymi nutami czerwonych i czarnych owoców, ale zdecydowane lżejsze w smaku niż Amarone i bardzo żwawe. Przez to nie jest tak dostojne jak Amarone, ale wyjątkowo ciekawe. Pasuje do czerwonych mięs, pieczonych warzyw i dojrzałych serów.



Nazwa: **Suam**

Szcepny: cabernet, merlot

Producent: Col Dovigo

Kupaż klasycznych bordoskich szcpepów na włoskiej ziemi dał efekt niezwykle oryginalny i wyjątkowy. Oszczędny, dość surowy nos w ustach rozwija się w aromaty drewna, dębu i mocno dojrzałych owoców. Jedyne w swoim rodzaju.



Nazwa: **Due Santi**

Szczepy: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

Producent: Due Santi di Zonta

Wielki włoski enolog i sommelier zrecenzował to wino krótko: „A więc wreszcie znalazłem prawdziwie włoskie Bordeaux...” Wyróżnia je piękny, ciemno czerwony kolor, wyjątkowo intensywny aromat bogaty w nuty mocno dojrzałych owoców leśnych i przypraw. W smaku niezwykle eleganckie, balsamiczne, dobrze zbudowane, z długim jedwabistym finiszem. Produkowane w sposób organiczny, corocznie wyróżniane przez prestiżowe przewodniki SlowWine Italy, Gambero Rosso i L'Espresso Vini d'Italia.



Nazwa: **Valpolicella Ripasso**

Szczepy: corvina, rondinella, molinara Producent: Dal Cero – Tenuta Montecchiesi

Klasyczne Ripasso Superiore, w którego produkcji wykorzystuje się wytłoczyny po winifikacji Amarone, zalewając je młodą Valpolicellą. Lżejsze niż Amarone, leżakuje 12 miesięcy w dębowych beczkach. W efekcie powstaje wino o pięknej rubinowej barwie, intensywne i harmonijne, gdzie aromaty dojrzałych czerwonych owoców przeplatają się z nutą słodkich przypraw. W ustach pełne, o dobrej strukturze i delikatnych, miękkich taninach. Tworzy świetną kompozycję z mięsami duszonymi, gulaszem z dodatkiem borowików oraz dziczyzną.



Nazwa: **Pinot Noir Organic**

Szczepy: pinot noir

Producent: Misty Cove, Nowa Zelandia

Wino powstaje z tradycyjnych upraw ekologicznych winogron pinot noir, które poddano spontanicznej fermentacji. Dzięki delikatnemu tłoczeniu i minimalnej ingerencji uzyskano niezwykle ciekawe wino. Z jednej strony jest to klasyczny pinot noir o wysokiej kwasowości, owocowości i lekkiej budowie, z drugiej pojawiają się w nim akcenty charakterystyczne dla terroir – lekko liściaste z delikatnie paprykową nutą. Będzie dobrym kompanem dla tłustych ryb, dań z drobiu i cielęciny.



Nazwa: **Nebbiolo d'Alba Tenuta Rocca**

Szczepy: nebbiolo

Producent: Tenuta Rocca

Nebbiolo leżakuje minimum rok w beczkach ze słoweńskiego dębu, osiągając piękną czerwono-granatową barwę. Wino bardzo aromatyczne, o zapachu fiołków, słodkich śliwek i malin. W ustach podobnie – pełne, ale świeże, mocno owocowe, o jedwabistych taninach, gładkie i z charakterem. Z dala od światła dziennego, w stałej właściwej temperaturze może leżakować nawet przez 10 – 12 lat.



Nazwa: **Rosso di Montalcino**

Szczepy: sangiovese, grosso

Producent: Lionello Marchesi

Rosso di Montalcino produkowane jest z sangiovese - tego samego szczepu winorośli, co Brunello i nazywane jest jego "młodszym bratem". Dojrzewa bowiem krócej - 8 miesięcy w beczce i drugie tyle w butelce, dzięki czemu jest winem zdecydowanie lżejszym, można by rzec świeżym w porównaniu do Brunello. Charakteryzuje się zrównoważoną owocowością oraz znakomitą strukturą. Dzięki tym wszystkim cechom Rosso di Montalcino jest niezwykle uniwersalne i dość łatwe w połączeniu z wieloma klasycznymi daniami, nie tylko kuchni włoskiej. Polecane do różnorodnych makaronów oraz ryżu z mięsem i warzywami, a także do cięższych ryb. Ma dość spory potencjał starzenia.



Nazwa: **121 BC**

Szczepy: carmenere

Producent: Contra Soarda

Projekt **121 BC** (Before Christ) jest szczytem winiarskiej finezji. Nazwa nawiązuje do najlepszego rocznika antycznych win, które zdaniem ówczesnych historyków, nawet 60 lat później uważane były przez Juliusza Cezara za „wino jego życia”. Wpisuje się też w światowy trend win naturalnych, czyli tworzonych bez żadnych dodatków i chemii, przez co wymagających ogromnej cierpliwości i pasji. Najlepsze winogrona szczepu carmenere poddawane są spontanicznej fermentacji i trzy tygodnie macerują się na skórkach. Kolejne 6 miesięcy dojrzewają w świeżych dębowych beczkach (nieopalanymi, tylko giętymi parą) przez co trunek zyskuje aromaty drewna, wanilii i tytoniu. Następnie bez filtrowania, stabilizacji i jakiejkolwiek innej modyfikacji wino przelewane jest do butelek. W pełni naturalne, głębokie i złożone w smaku, powinno być po otwarciu przebrane do kufelki. Może być przechowywane przez kilkanaście dni, a jego smak będzie ewoluował, ale nie pogarszał się.



Nazwa: **Langhe Rosso Ornati**

Szczepy: barbera, nebbiolo, cabernet sauvignon

Producent: Tenuta Rocca

Kupaż barbera, nebbiolo i cabernet sauvignon, o pięknej prawie granatowej barwie z rubinowymi pasemkami. Poszczególne szczepy starzono oddzielnie w beczkach z francuskiego dębu, następnie zmieszano i zabutelkowano. W efekcie powstało wino o intensywnych aromatach dojrzałej wiśni, wanilii, tytoniu z wyczuwalną ziemistą i drewnianą nutą. W smaku pięknie zharmonizowane, pełne i gładkie, ze słodką nutą czekolady mlecznej na finiszu. Można je przechować przez około 12 lat.



Nazwa: **Klanis Cortona
DOC**

Szczepy: syrah

Producent: Dal Cero – Tenuta Montecchiesi

Wino o intensywnej purpurowej barwie, prawie nieprzezroczyste, które pięknie otwiera się w kieliszku. Bukiet przepełniający aromaty mocno dojrzałych ciemnych owoców – jeżyny, jagody, czarnej porzeczki, podsuszonych śliwek, ze słodką nutą czekolady, wanilii i prażonych orzechów laskowych. Na podniebieniu mocne, ale wygładzone taniny równoważone są soczystą owocowością i idealną kwasowością, prowadząc do długiego, eleganckiego finiszu. Wino dobrze komponuje się z grillowanymi bądź duszonymi mięsami oraz starzonymi serami. Warto je zdekantować przed podaniem.



Nazwa: **Villiera Monro Red**

Szczepy: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc

Producent: Villiera Wines (RPA)

Monro, flagowy kupaż winnicy Villiera, butelkowany jest pod historycznym nazwiskiem rodziny - „Monro”. Unikatowe połączenie szczepów cabernet sauvignon i merlot, dojrzewających w dębowych beczkach przez 2 lata. Wino w pełni dojrzałe o klasycznych aromatach ciemnych owoców z nutą trufli i przypraw. Wino o bardzo przyjemnej strukturze i dużym potencjale leżakowania.



Nazwa: **Musso Serafino Riserva**

Szczepy: marzemino nero, merlot

Producent: Contra Soarda

Kolejne wino o zabawnej etykiecie z wizerunkiem sympatycznego osiołka, który żyje i pomaga w winnicy. Jego twórcy mówią, że Musso Riserva jest jak ten osiołek – z jednej strony łagodne i przyjazne, a z drugiej uparte i krnąbrne. Proces jego winifikacji trwa aż osiem lat. Po kilkunastodniowej maceracji wino trafia do beczek z francuskiego dębu i leżakuje w nich przez cztery lata, a później kolejne cztery w butelkach. Efekt jest znakomity – wino o złożonych aromatach i mocnym ciemnym kolorze pięknie prezentuje się w kieliszku. W ustach pełne, bogate, nasycone owocowością konfitur z ciemnych owoców, a jednocześnie dymne z intrygującą pikanterią, którą zawdzięcza wulkanicznej glebie. Finisz długi i złożony. Świetnie komponuje się z dziczyzną, znakomicie podkreśla smaki obfitych dań jednogarnkowych.



Nazwa: **Collenottolo**

Szczepy: sagrantino

Producent: Tenuta Bellafonte

Collenottolo leżakuje 36 miesięcy w beczkach z dębu sławońskiego i około 10 miesięcy w butelkach. W rezultacie otrzymujemy wino o intensywnym rubinowym kolorze i intensywnych aromatach jeżyn i jagód z wyraźnymi nutami irysów, lawendy, aromatycznych ziół oraz przypraw orientalnych. Na podniebieniu wyjątkowo harmonijne, wyraźnie owocowe, o mocnych taninach, z lekko dymną nutą. Finisz długi i pełny.



Nazwa: **Barolo Bussia**

Szczepy: nebbiolo

Producent: Tenuta Rocca

Barolo to jeden z trzech tuzów włoskiego winiarstwa - najbardziej rozpoznawalne wino z regionu Piemont. Barolo Bussia leżakuje przynajmniej dwa lata w dębowych beczkach, a w butelkach minimum rok. Na sklepowe półki trafia nie wcześniej, niż w czwartym roku po zbiorach. W kieliszku znajdujemy wino lśniące ciemną czerwienią z delikatnymi pasmami ceglastymi i granatowymi. W nosie wyjątkowo intensywne o aromatach wiśniowej konfitury i fiołków z wyraźną nutą przypraw: cynamonu, goździków, wanilii oraz skóry. Smak zbliżony do bukietu zapachowego, mocno garbnikowe ale niezbyt surowe, harmonijne i krągłe, o wyrazistym długim finiszu. Potencjał starzenia tego wina dochodzi nawet do 20 lat.



Nazwa: **Vignacorejo**

Szczepy: pinot noir

Producent: Contra Soarda

Vignacorejo powstało z wielkiego burgundzkiego szczepu pinot noir – jednego z najznakomitszych, ale także najbardziej wymagających. Tworzone w sposób organiczny, wyłącznie w rocznikach, które mają potencjał najwyższej jakości, niefiltrowane, z wielką troską starzone przez trzy lata w beczułkach z francuskiego dębu, a następnie w butelkach. Wino o pięknym rubinowym kolorze z granatowymi refleksami. W nosie mocno złożone – przez wyraźny aromat malin przebijają śródziemnomorskie zioła, papryka i tytoń z nutą balsamiczną. Na podniebieniu wyjątkowo świeże z ciekawą słonawą nutą. Ze względu na wysoką taninowość wymaga napowietrzenia. Otwiera się powoli, ale wielbiciiele szczepu pinot noir na pewno docenią efekt – jedwabisty i niezwykle elegancki.



Nazwa: **Amarone della Valpolicella Tenuta Cajo**

Szczepy: corvina, corvinone, rondinella, oseleta

Producent: Ca' Botta

Amarone to gwarant solidności i tradycji - wino niezwykle szanowane, jeden z trzech tuzów włoskiego winiarstwa, obok Barolo i Brunello. Przygotowane z podsuszanych przez 4 miesiące winogron, ma skoncentrowany aromat czarnej porzeczki, czereśni i czarnych jagód oraz suszonej śliwki z delikatną nutą lukrecji. W ustach również mocno owocowe z ziołowym posmakiem bazylii, a także karmelu i gorzkiej czekolady. Koniecznie wymaga napowietrzenia, wskazana dekantacja. Idealne do czerwonych mięs, dziczyzny i dojrziałych serów.



Nazwa: **Amarone Della Valpolicella**

Szczepy: corvina, corvinone, rondinella, cabernet sauvignon

Producent: Corte Moschina

Amarone to jedno z najbardziej cenionych włoskich czerwonych win, produkowane z winogron suszonych tzw. metodą appassimento. Po około 120 dniach procesu suszenia winogrona są wyciskane i poddawane 30 dniowej fermentacji oraz starzone 24 miesiące w dębowych beczkach. Efektem końcowym jest intensywne, pełne, pięknie zbalansowane wino o rubinowej barwie, aromacie jeżyn, czerwonych i czarnych wiśni, o długim pieprznym finiszu.



Nazwa: **Barolo Tenuta Rocca**

Szczepy: nebbiolo

Producent: Tenuta Rocca

Barolo to jeden z trzech tuzów włoskiego winiarstwa, które powstaje wyłącznie z ręcznie zbieranych winogron szczepu nebbiolo. Leżakuje minimum dwa lata w dębowych beczkach, a w butelkach około roku. Do sprzedaży trafia nie wcześniej, niż w czwartym roku po zbiorach. Wino o lśniącej ciemnoczerwonej barwie, z drobnymi pasemkami granatowymi i ceglastymi. Kwiatowe aromaty fiołków mieszają się z wytrawną wiśnią, przetykaną orientálną nutą przyprawową i skórzaną. W smaku mocno wytrawne, solidne i mocno garbnikowe, łagodnieje po napowietrzeniu. Finisz długi, wyrazisty. W dobrych warunkach może leżakować w butelkach nawet 20 lat.



Nazwa: **Brunello di Montalcino**

Szczepy: sangiovese, grosso

Producent: Lionello Marchesi

Brunello Di Montalcino to jedno z najbardziej znanych i prestiżowych włoskich win. Jego ojczyzną jest Toskania, słynąca również z wszechobecnego Chianti. Wino o unikalnym stylu, który zawdzięcza wyjątkowemu klimatowi obszaru Montalcino, produkowane jest wyłącznie z gron szczepu sangiovese. Rubinowo-czerwona szata, wraz ze starzeniem trunku, nabiera ceglastej barwy i granatowych refleksów. Bukiet intensywny z dominującymi aromatami leśnych owoców. W smaku wytrawne i pełne o niebywale długim finiszu pełnym dojrzałych tanin. Zdecydowanie wymaga dekantacji i długiego napowietrzenia. Jego potencjał dojrzewania może sięgnąć nawet ponad 20 lat. Brunello znakomicie komponuje się z grillowaną wołowiną, dziczyzną i dojrzałymi serami.



Nazwa: **Barolo Serralunga**

Szczepy: nebbiolo

Producent: Tenuta Rocca

Barolo to wino, którego potencjał starzenia dochodzi nawet do 20 lat. Jest jednym z trzech tuzów włoskiego winiarstwa, razem z Amarone i Brunello. Barolo Serralunga to topowy produkt winnicy Tenuta Rocca. Leżakuje dwa lata w dębowych beczkach i rok w butelkach. Wino o ciemnoczerwonej, prawie granatowej barwie z ceglastymi refleksami. Wyjątkowo intensywne aromaty ujawniają się po odpowiednim napowietrzeniu. Wiśnie i fiołki mieszają się z nutami cynamonu, wanilii i goździków, a nawet skóry. Smak przypomina bukiet. Wino intensywne, bogate, taninowe, ale dość gładkie, o wyrazistym, długim finiszu. Kompan do ciężkich czerwonych mięs, dziczyzny, starzonych serów.



Nazwa: **Muga**

Szczepy: tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano

Producent: Prado Enea

Niezwykła Gran Reserva, która fermentowała w kadziach dębowych bez kontroli temperatury i bez dodatku drożdży, a następnie dojrzewała 12 miesięcy w kadziach, co najmniej 36 miesięcy w beczkach i 36 w butelce. W efekcie powstało wino o klasycznych aromatach powideł i konfitury owocowej, a także cedru, kory akacji i tytoniu, z charakterystyczną przyprawową nutą cynamonu, goździków, czarnego pieprzu. W ustach pięknie zrównoważone – mocne i potężne, wyraźnie owocowe, z dębową nutą i jedwabistymi, niezwykle wyrazistymi taninami. Wino, którego długi, pełny finisz sprawia, że nie poprzestaniemy na jednym kieliszku, a rubinowo-czerwona barwa, świadczy o ciągle dużym potencjale starzenia.



Nazwa: **Amarone della Valpolicella**

Szczepy: corvina, rondinella, molinara

Producent: Dal Cero

Ręcznie zbierane winogrona trafiają na 3-4 miesiące do suszenia a następnie są wolno macerowane na skórkach i fermentowane. Ten tradycyjny sposób tworzenia wina znajduje odzwierciedlenie w jego smaku – pełnym elegancji i niewymuszonych, złożonych aromatów. Wino jest dumą winnicy, dlatego na jego etykiecie znajdziemy podpisy całego rodzeństwa które je tworzy. Wino ma przynajmniej kilkanaście lat potencjału starzenia.



Nazwa: **Cerviero Rosso Veneto Magnum (1,5 l) lub Jeroboam (3 l)**

Szczepy: corvina, corvinone, rondinella, cabernet, turchetta Producent: Ca'Botta

Klasyczne, dość złożone wino z regionu Veneto, w dużej, półtoralitrowej butelce. Bardzo świeże w smaku i mocno aromatyczne, gdzie nuty owoców mieszają się z nutami ostrych przypraw. Polecamy zarówno do samodzielnego picia oraz jako uzupełnienie lekkich mięs, duszonej kaczki czy serów.



Nazwa: **Amarone della Valpolicella Magnum (1,5 l) lub Jeroboam (3 l)**

Szczepy: corvina, corvinone, rondinella, oseleta Producent: Ca'Botta

Amarone - jeden z trzech tuzów włoskiego winiarstwa, obok Barolo i Brunello, w dużej, półtoralitrowej butelce. Przygotowane z podsuszanych przez 4 miesiące winogron, ma skoncentrowany aromat czarnej porzeczki, czereśni i czarnych jagód oraz suszonej śliwki z delikatną nutą lukrecji. W ustach również mocno owocowe z ziołowym posmakiem bazylii, a także karmelu i gorzkiej czekolady. Koniecznie wymaga napowietrzenia, wskazana dekantacja. Idealne do czerwonych mięs, dziczyzny i dojrzałych serów.



Nazwa: **Galante**

Szczepy: lambrusco di Sorbara, lambrusco
Salamino di Santa Croce

Producent: Cantina di Sorbara

Słodkie czerwone wino musujące (spumante) o mocno owocowych aromatach i pięknej głębokiej barwie. W ustach pełne o zdecydowanych, wyraźnych bąbelkach. Pasuje do lekkich deserów.



Nazwa: **Promosso Frizzante**

Szczepy: glera, chardonnay

Producent: Montelvi

Wino o delikatnej słomkowej barwie z refleksami zieleni. Odświeżające, przyjemnie kwasowe na podniebieniu z subtelnym aromatem owocowo-kwiatowym i delikatną korzenną nutą. Idealne na każdą porę dnia i każdą okazję. Dobrze komponuje się ze smażonymi lekkimi rybami lub duszonymi warzywami.



Nazwa: **Promosso Spumante**

Szczepy: glera, chardonnay

Producent: Montelvi

Wino musujące o delikatnie owocowych aromatach. W smaku przyjemnie kwasowe, orzeźwiające, mocno wytrawne, ale dość subtelne. Idealnie pasuje do białych ryb, skorupiaków i owoców morza. Znakomite jako aperitif.



Nazwa: **Prosecco Treviso**

Szczepy: glera

Producent: Montelvi

Leciutko musujące Prosecco w nietypowej eleganckiej butelce to wino pasujące na każdą okazję. Jasny słomkowy kolor, subtelny kwiatowy bukiet, delikatne i orzeźwiające na podniebieniu. Sprawdzi się jako aperitif oraz kompan przekąsek. Może być również alternatywą dla win spokojnych.



Nazwa: **Emma**

Szczepy: lambrusco di Sorbara, lambrusco Salamino Producent: Cantina di Sorbara

Przyjemne w smaku, czerwone wino musujące o delikatnych bąbelkach (frizzante). Wyraźne aromaty czerwonych owoców przełamuje lekko kwiatowa nuta. W ustach delikatne, owocowe z wyraźnym posmakiem wiśni. Świetne do deserów.



Nazwa: **Prosecco Frizzante**

Szczepy: glera

Producent: Rechsteiner

Bardzo delikatne, lekko musujące i owocowe. Świetne sprawdzi się jako aperitif, a latem również do śniadania na świeżym powietrzu. Aromaty cytrusów i kwaskowatych jabłek, na podniebieniu krągłe i niezwykle przyjemne. Podawać mocno schłodzone. Wino zamykane jest klasycznym korkiem (nieszampańskim).



Nazwa: **Prosecco Brut**

Szczepy: glera

Producent: Rechsteiner

Eleganckie Prosecco Spumante Brut, świeże i rzeźkie, o delikatnym aromacie nektarynek. W smaku wyraźnie wyczuwalne nuty jabłek, różowego grapefruita oraz brzoskwiń. Doskonale sprawdzi się podczas celebrowania uroczystych momentów, w roli aperitif oraz jako baza drinków. Pasuje do delikatnych przystawek i sałatek, znakomite do lekkich deserów.



Nazwa: **Spumante Rosato VSQ**

Szczepy: raboso, glera

Producent: Rechsteiner

Różowe, musujące, cudownie rzeźkie, subtelnie wytrawne i doskonale orzeźwiające. Znakomite jako aperitif, szczególnie podczas letnich przyjęć. Pasuje także do deserów lub przekąsek o subtelnym smaku.



Nazwa: **Euforia Blue Frizzante**

Szczepy: chardonnay

Producent: Bodegas Santa Margerita (Hiszpania)

Orzeźwiające wino musujące ze szczepu chardonnay z aromatami owoców tropikalnych. Swój niepowtarzalny kolor zawdzięcza naturalnym barwnikom pochodzącym z jagód i skórek winogron.



Nazwa: **Prosecco Zonta**

Szczepy: glera

Producent: Due Santi di Zonta

Wytrawne i rześkie prosecco o cytrusowych i lekko brzoskwiniowych aromatach. Elegancko musujące, będzie znakomite do toastów, samodzielnego picia, a także do lekkich dań typu przystawki.



Nazwa: **Asolo Prosecco Superiore**

Szczepy: glera

Producent: Montelvini

Wyjątkowo eleganckie wino, o delikatnej bladożółtej barwie z zielonkawymi refleksami, będzie dobrym uzupełnieniem szczególnych uroczystości. Subtelne bąbelki bardzo długo są widoczne w kieliszku. W nosie dość złożone pod względem ilości i jakości doznań węchowych. Początkowo delikatnie wyczuwalne aromaty kwiatowe z czasem stają się pełniejsze, otwierając w kierunku wyraźnej owocowości gruszek i jabłek w typie Golden Delicious. W smaku bardzo intensywne, o mocnej strukturze z lekką nutą mineralną. Bogaty i harmonijny finisz daje niezwykle przyjemne doznania.



Nazwa: **Shindy**

Szczepy: marzemino, pinot nero

Producent: Contra Soarda

Eleganckie wino musujące o świetlistej pomarańczowej barwie. Drobne bąbelki delikatnie unoszą się ku górze kieliszka. W nosie - łagodne aromaty czerwonych owoców z dość wyraźną, przyjemną nutą świeżego pieczywa. Shindy jest winem na szczególne okazje, przeznaczonym do celebrowania wyjątkowych uroczystości w gronie najbliższych. Sprawdzi się znakomicie do lekkich deserów owocowych oraz jako aperitif.



Nazwa: **Villiera Tradition Brut MCC NV**

Szczepy: chardonnay, pinot noir,
pinotage

Producent: Villiera Wines (RPA)

Tradition Brut to pierwsze wino musujące wyprodukowane w Villiera, w 1984 roku, z pomocą słynnego producenta szampana Jean Louis Denois. Przyjemny delikatnie ostry Cap Classique, o charakterystycznych drożdżowych aromatach, świeżości owoców i lekkiej kwasowości. Wino harmonijne, o idealnie dobranych proporcjach białych i czerwonych winogron.



Nazwa: **AGÚ Pinot Nero**

Szczepy: pinot nero

Producent: Contra Soarda

Eleganckie wino musujące o świetlistej pomarańczowej barwie. Produkowane metodą klasyczną - szampańską z winogron szczepu pinot nero. Drobne bąbelki delikatnie unoszą się ku górze kieliszka. W nosie - łagodne aromaty białych owoców z dość wyraźną, przyjemną nutą świeżego pieczywa. Agú jest winem na szczególne okazje, przeznaczonym do celebrowania wyjątkowych uroczystości w gronie najbliższych. Sprawdzi się znakomicie do lekkich deserów owocowych oraz jako aperitif.



Nazwa: **Bianco Veneto - karton 5 i 10 litrów**

Szczepy: traminer, chardonnay

Producent: Rechsteiner

Połączenie dwóch popularnych białych szczepów – orzeźwiającego, cytrusowego Chardonnay oraz Traminer, delikatniejszego w charakterze, o znakomitym gruszkowym smaku i aromacie. Dzięki temu połączeniu powstało przyjemne wino, które polecamy je zarówno do samodzielnego picia, jak i do wszelkich przekąsek oraz lekkich potraw – i wegetariańskich, i z dodatkiem białych mięs.



Nazwa: **Rosso Veneto - karton 5 i 10 litrów**

Szczepy: merlot

Producent: Rechsteiner

Klasyczny merlot przeznaczony do codziennego picia o delikatnych aromatach czerwonych dojrzałych owoców, jagód i śliwek. W smaku stosunkowo łagodne, miękkie, o owocowym aromacie, subtelnie taniczne z wyraźną owocową nutą. Pasuje do lekkich potraw mięsnych i pieczonych warzyw. Znakomite do pizzy.



Nazwa: **Keg Glera SLIM Superstar 20 litrów**

Szczepy: glera, chardonnay

Producent: Montelvini

Wino musujące produkowane przez firmę Montelvini, która jednocześnie jest jednym z wiodących producentów Prosecco. Tradycyjnie powstaje ze szczepu glera, ale z niewielkim dodatkiem chardonnay. Dzięki temu jest orzeźwiająca i świeża w smaku, mocno wytrawna, ale dość subtelna i uzupełniona o głębsze dojrzałe aromaty owoców cytrusowych oraz jabłek. Doskonale gasi pragnienie, świetne jako aperitif i jako towarzysz sałatek lub innych lekkich dań.



Zapraszamy na certyfikowane kursy winiarskie WSET

Co to jest WSET?

Wine and Spirit Education Trust powstał w 1969 roku w Wielkiej Brytanii jako organizacja, której celem było oferowanie wysokiej jakości edukacji w zakresie wiedzy o winie.

Dzisiaj **WSET to największe międzynarodowe centrum edukacyjne w dziedzinie wina** i mocnych alkoholi. Kursy oferowane są w **17 językach**, w **62 krajach** na całym świecie, gdzie ponad 74% stanowią uczestnicy międzynarodowi (spoza Wielkiej Brytanii).

Dyplomy WSET są uznawane w branży winiarskiej i gastronomicznej na całym świecie, co roku do egzaminów przystępuje ponad 55 tys. kandydatów.

Organizacja wypracowała przez lata własny system oceny jakości trunków (**WSET Systemic Approach to Tasting**), uznawany i używany przez specjalistów.

Autorami programu kursu są najbardziej rozpoznawani autorzy publikacji na temat wina.

Dla zachowania wysokiej jakości i standardów, zajęcia prowadzone są wyłącznie przez **akredytowanych przedstawicieli i zatwierdzonych instruktorów**.

Wine rePublic jest **akredytowanym przedstawicielem WSET (Approved Programme Provider)** oferującym kursy na poziomie:

- Level 1 Award in Wines - kurs podstawowy „Pewność w typowych sytuacjach”
- Level 2 Award in Wines & Spirits - kurs rozszerzony „Zrozumieć każdą etykietę”
- Level 3 Award in Wines & Spirits - kurs zaawansowany „Zgłębiając świat win”

Wszystkie materiały szkoleniowe oraz egzamin są dostępne w języku angielskim, natomiast zajęcia i degustacje prowadzone są w języku polskim.



Wine rePublic sp.j. Milonas

ul. Anny German 15
01-794 Warszawa
NIP 1182086225

Szymon Milonas
tel. +48 609 500 527
e-mail: szymon@winerepublic.pl

Zapraszamy na certyfikowane kursy winiarskie WSET
<https://winerepublic.pl/wset/co-to-jest>
i do sklepu internetowego
<https://sklep.maleduzewina.pl/>