

Itálie

Dalo by se říci, že celá Itálie je jedna velká vinařská oblast. Ročně se zde vyrobí osmdesát milionů hektolitrů vína, což představuje čtvrtinu světové produkce a prvenství v množství vyrobeného vína. Tradici starou tři tisíce let, rozmanitost odrůd, pestrou škálu vín a oblastí může překonat snad jedině Francie. V dnešní době jsou italská vína jako nedílná součást jižní kuchyně velmi oblíbená a dotvářejí spolu s módou a výrobky z Itálie moderní, temperamentní životní styl. Setkáme se zde s lehkými, snadno srozumitelnými víny, ale i s neuvěřitelně plnými, komplexními a slavnými víny, jako jsou Barolo, Brunello di Montalcino nebo VINO Nobile di Montepulciano. Legendou se stalo Chianti jako nejznámější představitel italského vinařství. Asi každý se již setkal o dovolené s lehce perlivým Lambruskem a není třeba představovat typické kořeněné vermuty nebo slavné šumivé Asti Spumante. Rozhodně stojí za to ponořit se do italského labyrintu vín a rozpoznávat jednotlivé nuance příjemných chutí a vůní. V italských vinařských zákonech platí o něco méně přísné normy a tak se zde setkáme s velmi rozdílnou kvalitou v rámci jednotlivých kategorií. Můžeme se setkat s výjimečnými a drahými stolními víny, a naopak s víny průměrnými v kategorii DOP.

VDT (Vino Di Tavola)

- od ročníku 2012 se změnilo na „Vino“
- stolní vína určená pro běžné pití, pro každodenní spotřebu.

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

- do ročníku 2012 IGT „Indicazione Geografica Tipica“
- regionální vína vyšší kvality než VDT, s kontrolovaným původem. Některá takto značená vína již mohou být velmi kvalitní a drahá.

DOP (Denominazione di Origine Protetta)

- do ročníku 2012 DOC „Denominazione di Origine Controllata“
- označení srovnatelné s francouzským AOC/AOP, vína jsou kontrolována dle původu, výnosu, doby zrání, technologie a kvality. Vín DOP existuje přes 500 druhů, od průměrných až po nejvyšší.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita)

- od roku 1980 platí tento nejvyšší stupeň kvality pro špičková a nejvyšší vína DOP v zemi. Prvním vínem DOCG bylo uznáno Barolo a dnes se takto označuje celá řada kvalitních vín, přičemž polovina z nich pochází z Toskánska a Piemontu.

Mezi další důležité typy označení patří Classico, které udává původ z vybraného území s nejlepšími podmínkami v dané oblasti, Superiore znamená o něco vyšší stupeň alkoholu a Riserva/Riserva Speciale je označení delší doby zrání, než je předepsáno pro danou kategorii (například u Chianti zraje jeden rok je to dalších 12 měsíců, nebo u tříletého Barola znamená Riserva další 2 roky zrání). Stupeň sladkosti poznáme podle názvů Asciutto (velmi suché), Seco (suché), Abbocato (mírně sladké), Semi-seco (polosuché), Amabile (sladké) nebo Dolce (velmi sladké). Frizzante znamená perlivé víno, Frizzantino mírně perlivé. Amaro je hořké, Spumante šumivé, Passito se označují velmi sladká vína z pozdních sklizní, k jejichž výrobě byly použity koncentrované hrozny. Bianco, Rosato, Ciarretto, Rosso označují barvu vína (bílé, růžové, lehce červené, červené).

- 1 Trento
- 2 Friuli – Venezia – Giulia
- 3 Veneto
- 4 Lombardie
- 5 Piemonte
- 6 Emilia Romagna
- 7 Toscana
- 8 Marche
- 9 Umbria
- 10 Lazio
- 11 Abruzzi
- 12 Molise
- 13 Puglia
- 14 Campagna
- 15 Sicilia
- 16 Sardegna

1 náš tip!

odrůda	78 % Chardonnay, 12 % Pinot Noir, 10 % Pinot Blanc
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, 36 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Cuvée Royale Franciacorta DOCG

[kuvé roajal frančákórtá]

Víno vyrobené ve vinařství Montenisa v regionu Franciacorta. Má světle žlutou barvu, jemné a elegantní perlení s krémovou pěnou. Ovocná vůně s tóny bílých broskví, chlebové kůrky a dotekem kvasnic. Chuť je pak harmonická a dlouhotrvající. Na poměry rodiny Antinori má Montenisa poměrně krátkou historii – začala „až“ v roce 1999.

4

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Částečně fermentuje v dřevěných sudech, po druhotné fermentaci zůstává na lahvi minimálně 60 měsíců
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Donna Cora Satén Brut Franciacorta DOCG

[dona córa saten brut frančákórtá]

Má slámově žlutou barvu s lehce zlatavými odlesky a jemné a vytrvalé perlení. Delikátní vůně s aroma květín a bílého ovoce. Harmonická a dobře vyvážená chuť s elegantním závěrem. Skvělý aperitiv nebo s těstovinami s rybí omáčkou.

2

odrůda	85 % Chardonnay, 15 % Pinot Blanc
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, 24 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Blanc de Blanc Franciacorta DOCG

[blank de blank frančákórtá]

Víno s jemným perlením a světle žlutou barvou zanechává na hladině jemnou pěnu. Výraznější, expresivní vůně s tóny květín a ovoce, kde převládají jablka a bílé broskve. Příjemné, svěží a harmonické víno s elegantním průběhem. Vhodné jako aperitiv, k rybám nebo jen tak pro radost.

5

odrůda	Chardonnay, Pinot Noir
technologie výroby	Částečně fermentuje v dřevěných sudech, po druhotné fermentaci zůstává na lahvi minimálně 40 měsíců.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Contessa Maggi Riserva Franciacorta DOCG

[contéza mádži rizerva frančákórtá]

Světle žlutozlatá barva se zelenkavými odlesky. Intenzivním a komplexní vůně s aroma zralého ovoce. V dobře strukturované chuti se objevují tóny bílého ovoce. Vhodné k předkrmům, jídlům z bílého masa, rybí polévce a k rybám obecně.

3

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Po druhotné fermentaci zůstává 24 měsíců na lahvi.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Rosé Franciacorta DOCG

[rozé frančákórtá]

Má světlou barvu a jemné perlení s malými bublinami. Strukturovaná vůně odrůdy Pinot Noir s aroma divokých a sušených květů. Harmonická a čerstvá chuť s elegantním závěrem. Ideální společník k pokrmům z mořských plodů, bílého masa, holubům nebo dezertům z bobulového ovoce.

6

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Po druhotné fermentaci zůstává delší dobu na lahvi.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Conte Aimo Blanc de Noir Franciacorta DOCG

[conte ajmo blank de noar frančákórtá]

Má světle žlutou barvu. Typická vůně s odrůdovým aroma červeného bobulového ovoce. Elegantní a vyvážená chuť navazuje na vůni svou odrůdovostí. Jedná se o komplexní a harmonické víno, které se hodí k rybám a středně výrazným masům.

Marchese Antinori, Lombardía, Tenuta Montenisa, Franciacorta DOCG

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	277500		Cuvée Royale, Franciacorta DOCG	6	0,75	627,27 759 785 ○ L
2	277503		Blanc de Blanc, Franciacorta DOCG	2024	6	0,75 739,67 895 925 ○ L
3	277501		Rosé, Franciacorta DOCG	2023/24	6	0,75 742,98 899 929 ● L
4	277502		Donna Cora Satén Brut, Franciacorta DOCG	2020/21	6	0,75 871,90 1 055 1 079 ○ L
5	277504		Contessa Maggi, Riserva Franciacorta DOCG	2016/17	3	0,75 1 111,57 1 345 1 385 ○ L
6	277505		Conte Aimo, Blanc de Noir, Franciacorta DOCG	2020/21	3	0,75 1 111,57 1 345 1 385 ○ L



1

odrůda	Barbera
technologie výroby	Malolaktická fermentace v dřevěných sudech, následně několik měsíců zrání v nerezových tancích.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

90
2015
The Wine Spectator

91
2015
The Wine Enthusiast



Barbera d’Asti DOCG „Fiulot“

[barbera dy asty fiulot]

Intenzivní, rubínově červená barva. Lehké, svěží, mladé a ovocné víno s tóny třešní a švestek. Dobře doprovází jednoduchá jídla jako polévky, rizota nebo těstoviny.

2

náš tip!

odrůda	Barbera
technologie výroby	8 měsíců zrání v 75hl sudech z francouzského dubu a 4 měsíce v lahvi.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Barbera d’Alba DOP

[barbera dálba]

Bohatá a komplexní vůně s tóny fialek a lesního ovoce. Plné, harmonické, komplexní a dobře vyvážené víno. Vinařství Prunotto bylo založeno v roce 1904, od roku 1994 patří rodině Antinori. I přes mimořádnou kvalitu vína je roční produkce 800 000 lahví! Vhodné k rizotům a masovým pokrmům.

3

odrůda	Barbera
technologie výroby	9 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

92
2016
James Suckling



Barbera DOCG Nizza Bansella

[barbera nycza bansella]

Tato Barbera má intenzivní rubínově červenou barvu a bohaté aroma švestek, fialek, čokolády a lékořice. Víno s plnou, poddajnou a harmonickou chutí, stále však svěží, podpořené živou kyselinou.

5

náš tip!

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	18 měsíců zrání na sudech různých velikostí.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

90
2016
James Suckling

92
2015
James Suckling



Nebbiolo di Alba „Occhetti“ DOP

[nebiolo dy alba oketi]

Intenzivní rubínová barva. Na nose elegantní aroma malin, růží a lékořice. Na patře harmonické, s elegantní strukturou a měkkými taniny. Dlouhá a vyvážená dochuť. Skvěle si vychutnáte s těstovinami, rizotem nebo lehkými masovými pokrmy.

6

náš tip!

odrůda	Barbera
technologie výroby	Fermentace v dřevěných sudech, 12 měsíců zrání v nových „barikových“ sudech, 12 měsíců v lahvi.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

92
2015
James Suckling



Barbera D’Asti Superiore DOCG Nizza „Costamiole“

[barbera dy asty nycza kostamiole]

Rubínová a granátová barva s fialovými odstíny. Bohatá vůně ovoce, zejména švestky a třešně s náznakem fialek, skořice, kaka a kůže. Chuť je kulatá, bohatá s jemnou kyselinou a dobrou strukturou s tóny ovoce, koření a toastu. Hodí se k pečenému masu, zvěřině a zralým sýrům.

7

náš tip!

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Fermentace a následně 12měsíční zrání v dřevěných sudech, 12 měsíců v lahvi.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

94
2019
James Suckling

94
2019
The Wine Spectator



Barbaresco DOCG „Bric Turot“

[barbaresco bryk turot]

Komplexní vůně s tóny lékořice, lesního ovoce, skořice, hřebíčku a fialek. Plné víno s výraznější tříslovinou a dlouhou dochutí zralého ovoce. Vzhledem ke své struktuře a tělu se hodí k masitým pokrmům a sýrům.

4

náš tip!

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	24 měsíců zrání v 50–70hl sudech z francouzského dubu a 12 měsíců v lahvi.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

92
2018
The Wine Spectator

92
2015
James Suckling



Barolo DOCG

[barolo]

Jemná, delikátní a harmonická vůně s aroma višňových pralinek, sladkého koření a náznaky černého pepře. Vůně plynule navazuje na chuť, která vystihuje rafinovanost a harmonii Barola. Závěr je velmi dlouhý s tóny zralých višní, čokolády a perníku. Hrozny pochází z nejlepších vinic, nacházejících se v Monforte, Serralunga a Castiglione Falletto.

Piemonte

Region v severozápadní části Itálie je druhým největším v zemi. Na ploše 25 000 km² je vysázeno více než 70 000 ha vinic (36 000 ha v kategorii DOP). Průměrně se zde vyrobí přes 0,5 miliardy lahví ročně (téměř rovnoměrně bílé/červené). První zmínky o vinařství se objevují ve 14. století a po celou dobu historie tvoří Piemonte společně s Toskánskem pilíř italského kvalitního vinařství. Region je rozdělen do pěti základních oblastí: Canavese, Colline Novaresi, Coste della Sesia, Lange a Monferrato. Mimo samotný region Piemonte se do oblasti přiřazují sousedící regiony Lombardia a Liguria. Z pěstovaných odrůd jsou to Barbera, Moscato, ale hlavně Nebbiolo, které je základem slavného vína Barolo. Známymi víny zdejší oblasti jsou Barbaresco, Barbera d’Alba nebo Gavi di Gavi. Slavnou kapitolou Piemontu je pravděpodobně výroba nejlepších světových sladkých šumivých vín Asti Spumante z aromatické odrůdy Moscato. Nesmíme zapomenout ani na produkci různých typů vermutů - vín s přísadami různých typů vermutů - vín s přísadami tajných kořeněných a bylinných směsí. Apelační kategorizace DOP v Piemonte platí od roku 1994 a jsou do nich zahrnuty všechny typy vín, které se v Piemonte vyrábějí.



8

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Fermentace a následně 24 měsíců zrání ve velkých dřevěných sudech, 12 měsíců v lahvi.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–18 let

94
2016
James Suckling

95
2016
The Wine Enthusiast



Barolo DOCG „Bussia“

[barolo busia]

Vůně zralého, peckovitého ovoce je velmi dobře doplněna květinovými a kořenitými tóny. Intenzivní chuť se sladkými a výraznými tříslovinami a dlouhým závěrem. Výborně se hodí k masitým pokrmům a sýrům.

9

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Zraje 18 měsíců v dubových sudech, 24 měsíců v nerezovém tanku.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–18 let

95
2012
The Wine Enthusiast

94
2014
Galloni



Barolo DOCG Reserva „Bussia Vigna Colonello“

[baró rizerva busia viňa kolonelo]

Barva rubínově červená s cihlovými okraji. Ve vůni se otevírají růžové okvětní lístky, maliny a granátové jablko, které přecházejí do kořeněných tónů s náznaky balzamiky. Intenzivní chuť a jemné kulaté taniny příjemně vyplní ústa a přetrvávají neuvěřitelně dlouho. Velké barolo.



Prunotto, Piemonte (Antinori) - Prunotto I Classici				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	214151	Barbera d’Asti DOCG „Fiulot“		2023/24	6	0,75	285,12	345	355 ●
2	487505	Barbera d’Alba DOP		2023/24	6	0,75	342,98	415	429 ●
3	214193	Barbera DOCG, Nizza Bansella		2022/23	6	0,75	367,77	445	459 ●
4	487503	Barolo DOCG		2020/21	6	0,75	941,32	1 139	1 175 ●

Prunotto, Piemonte (Antinori) - Prunotto I Cru

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	214160	Nebbiolo di Alba „Occhetti“ DOP		2022/23	6 0,75	433,88 525
6	214140	Barbera D’Asti Superiore DOCG Nizza „Costamiole“		2021/22	6 0,75	767,77 929
7	214110	Barbaresco DOCG „Bric Turot“		2021/22	6 0,75	1 007,44 1 219
8	214121	Barolo DOCG „Bussia“		2020/21	6 0,75	1 437,19 1 739
9	21412918	Barolo DOCG Reserva „Bussia Vigna Colonello“		2018	6 0,75	4 379,34 5 299





1

odrůda	90 % Chardonnay, 10 % Grechetto
technologie výroby	Fermentuje v 280 l sudech, kde zůstává na kvasných kalech zrát 6 měsíců, dále 10 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let



97
2019
James Suckling

„Cervaro della Sala“ Umbria IGP

[červáro dela sala umbryja]

Víno je ve vůni i v chuti smetanovo–máslové s tóny vanilky a toastu. Chuť navazuje na vůni, ale tělo již není tak robustní. Je ovocné, decentní a komplexní s tóny vyzrálých pomerančů a mandarínek. Komplexní, extraktivní víno s dubovým podtextem. Ideální kombinace s krevetami, krémovými polévkami, drůbežím nebo vepřovým masem se smetanovou omáčkou. Velké italské víno burgundského stylu.

2

náš tip!

odrůda	Pinot Nero
technologie výroby	Fermentace a následné zrání ve francouzských dubových barikových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



93
2016
The Wine Advocate

Pinot Nero della Sala Umbria IGP

[pinot nero dela sala]

Pinot Nero della Sala má jasně červenou granátovou barvu. Ve vůni je víno jemné s kořenitými tóny, které se snoubí s tóny fialek, růží a drobného červeného ovoce. Na patře je vláčné a pikantní, s hedvábně sladkými tříslovinami a dlouhým vyváženým závěrem. Perfektní k okamžitému pití, ale má také velký potenciál zrání.

3

odrůda	Sauvignon Blanc, Sémillon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



92
2020
The Wine Advocate

92
2021
James Suckling

Conte della Vipera Sauvignon Blanc Umbria IGP

[kónte dela vípera]

Světle slámová barva se zelenými a zlatými odlesky. Ve vůni se otevírá intenzivní aroma bílých květů spolu se šťavnatými grapefruity, sladkými fíky a štiplavým závěrem. Chuť je svěží, živá a šťavnatá se špetkou citronové kúry, bylinek a bezových květů.

7

odrůda	Procanico a Grechetto
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Casasole Orvieto Classico DOP Amabile (polosuché)

[kazasóle orvijeto klásiko amábile]

Světle slámová barva. Ovocné a květinové aroma s tóny zralých hrušek a pomerančových květů. Chuť je příjemně nasládlá s úžasnou kyselinou, která víno pozvedá a neunavuje. Lehké víno s pouhými 10 % alkoholu, které se příjemně pije v horkých letních dnech vychlazené na 8–10 °C.

8

odrůda	Převážně Procanico a Grechetto
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Santa Cristina Bianco Umbria IGP

[santa krystýna bijanko umbryja]

Má slámově žlutou barvu, prezentuje se intenzivním a komplexním aroma, spíše ovocným než květinovým s dotekem citrusového a tropického ovoce. Má bohatou a pikantní chuť s tóny ovoce, je kulaté a vyvážené s dobrou kyselinou. Příjemné každodenní bílé víno, které dobře doprovodí rizoto s artyčoky, telecí tatarák nebo špagety s rajčatovou omáčkou.

9

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Santa Cristina Pinot Grigio delle Venezie DOC

[santa krystýna pino grýdžo dele venécie]

Víno se prezentuje slámově žlutou barvou. Delikátní vůně s aroma ananasu, zelených jablek a pomerančové kúry. Chuť je harmonická, jemná a pikantní.

4

náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Částečná fermentace v dřevěných sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



90
2019
The Wine Spectator

Bramito del Cervo Chardonnay

[bramito del červo šardoné]

Bramito je pěstováno z hroznů, které pochází z okolí zámku Castello della Sala – právě Chardonnay se ve zdejším terroiru velmi dobře daří. Půda je bohatá na foslie, má také jistý podíl jílu – to dává vínu jeho minerální charakter. Víno má komplexní a čerstvou vůni s aroma tropického ovoce. Chuť je dobře strukturovaná, elegantní a minerální.

5

náš tip!

odrůda	50 % Grechetto, 25 % Procanico, 25 % Pinot Bianco a Viognier
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, dále několik měsíců na jemných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



92
2022
The Wine Enthusiast

90
2021
James Suckling

San Giovanni della Sala Orvieto Superiore DOP

[san džovany dela sala orvijeto superyóre]

Zářivé zlatavá barva se zelenkavými odlesky. Ve vůni se objevuje tropické ovoce a mineralita. V chuti je víno vyvážené, strukturované, plné a svěže ovocné. Víno si užijete s rybami, těstovinami a rizotem, uzeninami, bílým masem a mladými až středně zralými sýry.

6

odrůda	40 % Procanico, 40 % Grechetto, 15 % Verdello, 5 % Drupeggio a Malvasia
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



„Campogrande“ Orvieto Classico Umbria DOP

[kampogrande orvieto klasiko umbryja]

Příjemná a intenzivní vůně s decentními ovocnými tóny a příjemnou svěžestí. Řízná ovocná chuť s dotykem citrusových plodů. Typické svěží Orvieto. „Terasové“ nebo aperitivní víno, které se dá pít každý den. Ve své třídě hodnota za peníze.

10

odrůda	90 % Sangiovese, 10 % Merlot
technologie výroby	6 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



90
2022
James Suckling

Santa Cristina Rosso Toscana IGP

[santa krystýna roso toskána]

Má příjemnou, ovocnou a lehce kořenitou vůni. V chuti je ovocné, jednoduché a nekomplikované. Převažují tóny kompotovaného peckovitého ovoce – třešně, višně. Má příjemnou vyváženou tříslovinu. Do roku 1987 byla Santa Cristina vyráběna v kategorii Chianti Classico. Od roku 1994 se při výrobě používá i odrůda Merlot.

11

odrůda	60 % Sangiovese, 20 % Merlot, 20 % Syrah
technologie výroby	15 % vína zraje téměř 12 měsíců v „barikových“ sudech, zbytek v nerezových tancích, poté se smíchá.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



90
2015
The Wine Spectator

91
2015
James Suckling

„Le Maestrelle“ Toscana Rosso IGP

[le meastrele toskana roso]

Živá, přímá a ovocná vůně s aroma kaka, červených peckovin a náznaky čerstvě pražené kávy. Nekomplikovaná, příjemně jednoduchá, přesto však přívětivá chuť s tóny černého pepře, zralých třešní a badyánu. Závěr je podpořen harmonicky zakomponovanou tříslovinou. Víno určené nejen pro gastronomii.

12

odrůda	95 % Sangiovese, 5 % Merlot
technologie výroby	9 měsíční zrání v nerezových tancích a dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Santa Cristina Chianti Superiore DOCG

[santa krystýna kyjanty superijóre]

Harmonická vůně s aroma lesního bobulovitého ovoce, zejména borůvek a malin. Plná a koncentrovaná chuť s pevnou strukturou a tóny třešní a dalšího peckovitého ovoce v delším závěru. Ideálně doprovodí klasický toskánský steak.



Antinori, Castello della Sala, Umbria

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	269160	„Cervaro della Sala“ Umbria IGP	2023/24	6	0,75	1 420,66 1 719 1 779 ○ ☞ L
2	269140	Pinot Nero della Sala Umbria IGP	2022/23	6	0,75	1 180,99 1 429 1 479 ● ☞ L
3	258150	Conte della Vipera, Sauvignon Blanc, Umbria IGP	2023/24	6	0,75	533,06 645 669 ○ L
4	269150	Bramito Del Cervo, Chardonnay	2023/24	6	0,75	399,17 483 499 ○ ☞ L
5	269130	San Giovanni della Sala, Orvieto Superiore DOP	2023/24	6	0,75	384,30 465 482 ○ L
6	269121	„Campogrande“ Orvieto Classico, Umbria DOP	2023/24	6	0,75	158,68 192 199 ○

Antinori, Castello della Sala, Umbria

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	257142	Casasole Orvieto Classico DOP, Amabile (polosuché)	2024/25	6	0,75	151,24 183 193 ○

Antinori, Tenuta Santa Cristina, Toscana

8	269120	Santa Cristina Bianco, Umbria IGP	2023/24	6	0,75	164,46 199 209 ○
9	257116	Santa Cristina Pinot Grigio delle Venezie DOP	2024/25	6	0,75	222,31 269 279 ○
10	257110	Santa Cristina Rosso, Toscana IGP	2023/24	6	0,75	209,09 253 265 ●
11	257112	Santa Cristina „Le Maestrelle“ Toscana Rosso IGP	2023/24	6	0,75	227,27 275 285 ● ☞
12	257113	Santa Cristina Chianti Superiore DOCG	2022/23	6	0,75	247,11 299 312 ●



1

odrůda	Vermentino
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

90
2017
James Suckling

90
2021
Falstaff



Santa Cristina Vermentino Toscana IGP

[santa krystýna vermentýno toskána]

Víno slámově žluté barvy se světle zelenými odlesky. V nose se projevuje intenzivní, přesto jemné aroma tropického ovoce, ananasu, manga a banánů, s následnými náznaky citrusového ovoce, papriky a máty. Na jazyku je víno dobře vyvážené s osvěžující svěžestí a slanými tóny.

2

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Santa Cristina Giardino Toscana Rosé

[santa krystýna džiardýno toskána rosé]

Toto toskánské víno má lososově růžovou barvu a příjemnou květinovou vůni šípkové růže s ovocnými tóny růžových grapefruitů, lesních jahod a zralých jablek. V chuti je jemné, vyvážené s křupavou svěžestí a pikantním závěrem. Perfektně se hodí jako aperitiv, k letním salátům i rybám. Doporučujeme podávat vychlazené na 8–10 °C.



3

odrůda	Trebbiano, Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Villa Antinori Bianco Toscana IGP

[vila antynóry bijanko toskána]

Svěží vůně s dotykem ananasu, broskví a mandlí. Středně plné víno s příjemnou kyselinou, která umocňuje pevnou kostru. Univerzální víno k italské kuchyni, hlavně saláty a předkrmy. Villa Antinori Bianco je celosvětově známé a velmi oblíbené gastronomické víno značky Antinori, které by nemělo chybět v žádné restauraci.



7

odrůda	85 % Prugnolo Gentile (místní název pro odrůdu Sangiovese), 15 % Merlot a další odrůdy
technologie výroby	Zraje 4 měsíce v dřevěných sudech.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Rosso di Montepulciano DOP „Sabazio“

[roso dy montepulčijáno sabázio]

Elegantní a intenzivní vůně bílých broskví a červeného peckovitého ovoce. Chuť je elegantní, hladká a nenáročná. Dobře strukturované víno. Převládá ovocnost – vyzrálé peckovité ovoce až s tóny kompotu. Remeslně skvěle vyrobené víno.



8

odrůda	90 % Prugnolo Gentile, 10 % Merlot
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech a 12 měsíců v lahvi.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

Vino Nobile di Montepulciano DOCG „La Braccesa“

[vino nóbile di montepulčijáno la bračeska]

Víno má elegantní vůni, ve které vyniká ovocnost přecházející až do marmelád s delikátním tónem tabáku, vanilky a jiného koření. Víno nepřekvapí silným tělem, ale pevnou páteří s hladkými tříslovinami. Nádherná ovocnost s tóny hořké čokolády. První ročník byl 1990, což je z pohledu Antinori „mladé víno“.



9

naš tip!

odrůda	Prugnolo Gentile
technologie výroby	15 měsíců zrání v sudech a 20 měsíců v lahvi.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG „Santa Pia“

[vino nóbile di montepulčijáno santa pija]

Harmonická a intenzivní vůně zralého ovoce, třešní v čokoládě a toastovosti. Hladká chuť se sametovou tříslovinou a harmonickou kyselinou, s dotekem sladkých třešní v dlouhém závěru. Jedná se o klon Sangiovese, který pochází z vinice Santa Pia, jedné z nejznámějších pro výrobu Vino Nobile di Montepulciano.



4

odrůda	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
technologie výroby	Víno zraje 12 měsíců v 280l sudech – maďarský, francouzský a americký dub.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

91
2018
James Suckling

90
2015
Luca Maroni



Villa Antinori Rosso Toscana IGP

[vila antynóry roso toskána]

Vůně je výrazná, ovocná a elegantní s převahou kompotovaného ovoce. Chuť je ovocná, šťavnatá, s tóny třešní, višní a náznaky kakaa, čokolády a pralinek. Středně plné a středně dlouhé víno se skvěle zakomponovanou kyselinou. Jde o slavnou ikonu mezi víny stylu Chianti.

5

odrůda	Pinot Bianco
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Villa Antinori Pinot Bianco Toscana IGP

[vila antynóry pino bijanko toskána]

Hrozny na toto víno pocházejí z usedlosti Monteloro. Jde o víno slámově žluté barvy se zelenkavými odlesky. Rafinovaná a elegantní vůně s aroma tropického ovoce, ananasu, manga a akátových květů. Chuť je plná a delší s minerálním charakterem.



6

odrůda	90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon a Merlot
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	5–10 let

Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG

[vila antynóry kyjanty klásiko ryzerva]

V roce 2001 změnilo Villa Antinori klasifikaci z Chianti Classico na IGP. Tímto vínem se Antinori opět vrací ke „kořenům“ a tato Riserva se tak stává vlajkovou lodí ve Villa Antinori. Hrozny na výrobu pocházejí z vinic, které rodina Antinori koupila nedávno, kdy zde již posledních 10 let přísně kontrolovala kompletní produkci. Víno se tak vyrábí pouze z vlastních hroznů.



10

naš tip!

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Zrání po dobu minimálně 12 měsíců.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

Vino Nobile di Montepulciano DOCG „Maggiarino“

[vino nóbile di montepulčijáno maďžarino]

Maggiarino má výraznou rubínově červenou barvu. Vůně je jemná s tóny fialek, višní a kávy zahalená do borůvek a červeného ovoce. Chuť je typická pro odrůdu Sangiovese. Přetrvává na patře a po dlouhou dobu lze cítit svěží ovocné tóny v dokonalé harmonii s vyváženými taniny.



11

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	24 měsíců zrání v 3 až 5 000 litrových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let

Brunello di Montalcino DOCG „Pian delle Vigne“

[brunelo di montalcíno pian dele viňe]

Elegantní a komplexní vůně s živočišnými tóny. Dále se objevují tóny květů, sladkých toastů, tabáku, kávy, koření a čokolády. Chuť navazuje na vůni – opět tóny kávy a čokolády, dále borůvky a ostružiny. Má výraznou, pevnou tříslovinu s minerálními tóny ve velmi dlouhém závěru. Jedná se slavné Brunello z prestižního regionu.



12

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Zraje 30 měsíců v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let

Brunello di Montalcino DOCG Reserva „Vigna Ferrovia“

[brunelo dy mantalcíno vyňa ferovýja]

Má rubínově červenou barvu. Bohatá vůně s aroma divokých třešní, zralého tmavého ovoce, červeného rybízu a koření. Chuť je bohatá a plná s dobře zakomponovanými tříslovinami. V dlouhém závěru jsou patrné tóny koření, ovoce a čokolády. Komplexní velké víno.



Antinori, Tenuta Santa Cristina, Toscana IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	257111	Santa Cristina Vermentino Toscana IGP	2024/25	6	0,75	205,79 249 259 ○
2	257114	Santa Cristina Giardino Toscana Rosé	2024/25	6	0,75	192,56 233 243 ●

Antinori, Toscana

3	257130	Villa Antinori Bianco, Toscana IGP	2024/25	6	0,75	219,01 265 279 ○
4	258110	Villa Antinori Rosso, Toscana IGP	2022/23	6	0,75	342,98 415 435 ● ●
5	257139	Villa Antinori Pinot Bianco, Toscana IGP	2023/24	6	0,75	315,70 382 399 ○
6	258115	Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG	2022/23	6	0,75	453,72 549 569 ● ●

Antinori, Tenuta La Braccesa, Toscana

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	267120	Rosso di Montepulciano DOP „Sabazio“	2023/24	6	0,75	255,37 309 323 ● ●
8	267110	Vino Nobile di Montepulciano DOCG „La Braccesa“	2021/22	6	0,75	428,93 519 539 ● ●
9	267150	Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG „Santa Pia“	2021/22	6	0,75	866,94 1 049 1 089 ● ●
10	267130	Vino Nobile di Montepulciano DOCG „Maggiarino“	2021/22	6	0,75	1 362,81 1 649 1 689 ● ●

Antinori, Tenuta Pian Delle Vigne, Toscana

	259141	Rosso di Montalcino DOP „Pian delle Vigne“	2023/24	6	0,75	461,98 559 579 ● ● L
11	259130	Brunello di Montalcino DOCG „Pian delle Vigne“	2020/21	6	0,75	1 152,89 1 395 1 449 ● ● L
12	259132	Brunello di Montalcino DOCG Riserva „Vigna Ferrovia“	2018/19	6	0,75	2 557,85 3 095 3 155 ● ● L

1 náš tip!

odrůda	Primitivo
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu, dále 8 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



93
2020
Vinous

„Carrubo“
Primitivo di Manduria DOC

[karúbo primitívno di mandúria]

Intenzivní rubínově červená barva. Bohaté a komplexní aroma s tóny červeného ovoce, višní, švestek a třešňového likéru. Patrné známky lékořice, tabáku a amarett. V chuti je víno jemné, přesto velmi plné. Ovocnost vína je v dokonalé harmonii s taniny a příjemnou svěžestí.

4 náš tip!

odrůda	Negroamaro
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích. Před prodejem zraje 4 měsíce v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



91
2022
The Wine Enthusiast

Gold Medal
2025
Vinum World of Rosé

Calafuria Rosé
Negroamaro Salento IGP

[kalfúria roze negroamáro salento]

Má broskvové růžovou barvu. Příjemná, ovocná vůně jahod a malin s květinovými tóny fialek a pivoňek. Svěží a vyvážená chuť se střední délkou. Hrozny pocházejí z vinic Masseria Maime v San Pietro Vernotico.

2

odrůda	Negroamaro
technologie výroby	12 měsíců zrání v „barikových“ sudech a 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Negroamaro
„Masseria Maime“
Salento IGP

[negroamáro maseríja majme salento]

Typické odrůdové aroma – elegantní směs nazrálého červeného ovoce, pralinek a toastů. Objevují se i náznaky vanilky, lékořice, kávy a karamelu. Kořenité víno s ovocnými, čokoládovými a živočišnými tóny a dlouhým závěrem. Pouze ručně sbírané hrozny z vinice S. Pietro Vernotico. Hodí se k pečeným žebříkům, jehněčímu i hovězímu masu.

5

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



90
2022
The Wine Enthusiast

Tormaresca
Chardonnay
Puglia IGP

[tormareska šardoné púlija]

Výrazná vůně s tóny sladkého vyzrálého ovoce, suché trávy a bylinek. V závěru se otevírají ovocné tóny připomínající nektarinky a broskve. Je to plné, ovocné, kulaté víno podpořené příjemnou kyselinou. Velmi nekomplikovaný a harmonický průběh. Lahodné víno s plností „Nového světa“ a elegancí „Evropy“. Doporučujeme.

3 náš tip!

odrůda	Primitivo
technologie výroby	10 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu, dále 8 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



„Torcicoda“ Primitivo
Salento IGP

[torčikóda primitívno salento]

Víno má typické odrůdové aroma červeného peckovitého ovoce, jahod a lékořice. Nenáročná, šťavnatá chuť s příjemnými tříslovinami, pevným tělem a dlouhým koncem. V chuti jsou dobře zakomponované tóny dřeva. Hrozny pocházejí ze starých vinic. Hezký představitel jižního regionu.

6

odrůda	Negroamaro
technologie výroby	Víno zrál po dobu 4 měsíců v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Tormaresca Neprica
Rosé
Puglia IGP

[tormareska rosé púlija]

Víno, které se pyšní nádhernou, měkce korálově růžovou barvou. Vůně tohoto vína odkrývá tóny žlutých broskví a jablek, které se harmonizují s náznaky citrusového ovoce, jasmínu a grapefruitu. Na patře je víno svěží a pikantní.

7 náš tip!

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



90
2022
James Suckling

Tormaresca Neprica
Primitivo
Puglia IGP

[tormareska nepryka primitívno púlija]

Na víno jsou použity hrozny z vinic usedlosti Maime v San Pietro Vernotico. Víno má intenzivní rubínovou barvu. Ovocná vůně s aroma červeného ovoce, černých třešní, také s dotekem kandovaného ovoce a lékořice. Jemná, dobře strukturovaná chuť s bohatými tříslovinami. Podávejte vychlazené na 16–18 °C.

8

odrůda	Negroamaro
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Tormaresca Neprica
Negroamaro
Puglia IGP

[tormareska nepryka negroamáro púlija]

Na víno jsou použity hrozny z vinic usedlosti Maime v San Pietro Vernotico. Víno má rubínově červenou barvu. Ovocná vůně s aroma třešní a džemu, také fialek a anýzu. Jemná a elegantní chuť podpořená jemnými tříslovinami. Celkově se jedná a čerstvé a svěží víno pro běžnou denní konzumaci.



Antinori, Tormaresca, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	271166	„Carrubo“ Primitivo di Manduria DOP	2020/21	6	0,75	1 197,52 1 449 1 499 ● ●
2	271170	Negroamaro, „Masseria Maime“ Salento IGP	2022/23	6	0,75	668,60 809 839 ● ●
3	271180	„Torcicoda“ Primitivo Salento IGP	2022/23	6	0,75	399,17 483 499 ● ●
4	271231	Calafuria Rosé, Negroamaro Salento IGP	2024/25	6	0,75	294,21 356 372 ●
5	271120	Tormaresca Chardonnay, Puglia IGP	2023/24	6	0,75	192,56 233 245 ○

Antinori, Tormaresca, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	271121	Tormaresca Neprica Rosé Puglia IGP	2023/24	6	0,75	192,56 233 245 ○
7	271110	Tormaresca Neprica Primitivo, Puglia IGP	2023/24	6	0,75	192,56 233 245 ●
8	271113	Tormaresca Neprica Negroamaro, Puglia IGP	2023/24	6	0,75	192,56 233 245 ●

1

odrůda	90 % Sangiovese, 10 % Merlot a Syrah
technologie výroby	9 měsíců zrání ve velkých slavenských sudech, 10 % pak v malých z amerického dubu.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Chianti Classico Tenuta di Péppoli

[kyjanty klasiko tenuta dy pépóli]

Víno má komplexní, bohaté aroma květín, třešní, čokolády a vanilky s dotekem dřeva. Je škvěle vyrovnané s pevnou strukturou, harmonickým průběhem a ovocným závěrem. Péppoli prezentuje moderní styl Chianti Classico.

4

naš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v malých dubových sudech (1/3 nových).
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Cont'Ugo Bolgheri DOP

[kont'úgo bolgery]

Cont'Ugo je díky 100% použití odrůdy Merlot novou interpretací regionu Bolgheri. Víno má intenzivní rubínovou barvu. Ovocná, harmonická vůně má aroma červeného ovoce, třešní Marasca a malin, doplněné o sladké koření. Chuť má pozoruhodně pružnou s hebkou strukturou tříslovin.

2

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	14 měsíců zrání ve velkých sudech z francouzského a maďarského dubu.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let



Chianti Classico Riserva Badia a Passignano

[kyjanty klasiko ryzerva bádia a pasiňáno]

Elegantní a živočišná vůně s tóny malin, borůvek, zralých třešní, povidel, lékořice a rozinek. Je mohutné a extraktivní. Moderní příjemné víno s velmi dobře zakomponovanými tříslovinami. Tato Riserva je vyrobena z nejlepších, velmi důkladně vybraných hroznů z vinic Badia a Passignano. Víno začal vyrábět Piero Antinori jako experiment s toskánskými víny vyšší třídy.

5

naš tip!

odrůda	Vermentino
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Vermentino Bolgheri DOP

[vermentýno bolgery]

Intenzivní vůně s medovými tóny, dále pralinkami a lehké i květinami. Středně plná, kulatá, aromatická chuť s vyváženou kyselinou, ovocností a kořenitostí. V chuti dále nalezneme tóny citrusového ovoce (grepy, limetky) lehce podpořené anýzem. Víno má velmi elegantní strukturu s příjemným a hodně dlouhým závěrem. Víno pochází z vinic ležících v těsném sousedství městečka Bolgheri.

3

naš tip!

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Syrah
technologie výroby	8 měsíců zrání v sudech a další 4 měsíce v lahvi.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	4–10 let



„Il Bruciato“ Bolgheri DOP

[il bruciáto bolgery]

Elegantní, teplá, čerstvá a šťavnatá vůně s dotekem sladkého dřeva, třešní, švestek, koření a černého rybízu. Bohatá a extraktivní chuť plynule navazuje na vůni, sladká harmonická, dobře zakomponovaná tříslovina utváří kostru vína. Má dlouhý závěr. Jde o druhé víno od Guado al Tasso.

6

naš tip!

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



„Scalabrone“ Bolgheri Rosato DOP

[skalabróne bolgery rosáto]

Sytá malinová barva. Výrazné, komplexní, složitě aroma s tóny lesního ovoce a červeného rybízu. Vůně plynule přechází do chuti. Složitá, komplexní a rafinovaná chuť s příjemnou kyselinou a tóny lesních jahod a divokých malin. Netradiční a limitované víno od světově známého vinaře. Jedno z nejlepších rosé naší nabídky.

7

odrůda	57 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot
technologie výroby	18 měsíců zrání v nových sudech typu „barrique“ a 12 měsíců v lahvi.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	15–25 let



„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP

[gvado al taso bolgery superijóre]

Vůně čerstvě vymačkaného dužnatého ovoce s decentními tóny toastu, kávy a tmavé čokolády. Komplexní a vyvážené s dostatkem dokonale strukturovaných tříslovin a dlouhým, hladkým závěrem. Plné a velmi elegantní víno. Další ze světo-ově proslulých vín Antinori. Je pravidelně a velmi vysoce hodnoceno.

8

naš tip!

odrůda	90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 14 měsíců v dubových sudech a 12 měsíců v lahvi.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–10 let



Marchese Antinori Chianti Classico Riserva DOCG

[markéze antynóry kyjanty klasiko rizerva]

Hrozny na výrobu dříve pocházely z vinic Tignanello, Badia a Passignano a Péppoli, nyní pocházejí pouze z vinic patřící pod Tenuta Tignanello, kde 10 ha jsou Solaia vinice, 47 ha Tignanello vinice a 90 ha vinice pro toto víno. Nejedná se o tzv. druhé víno od Tignanello (jako v Bordeaux). Jedná se o další víno z vinařství Tenuta Tignanello.

9

odrůda	85 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	16–18 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	10–20 let



Tignanello

[tyňanelo]

Nádherná, lesklá, tmavá barva a velmi elegantní, ovocná a komplexní vůně. Víno má harmonické třísloviny, výraznou a pevnou kostru. Tělnaté, komplexní a bohaté na chutě s výjimečnou strukturou a dlouhým závěrem. Nejznámější víno od Antinori a jedno z neslavnějších „supertoskánských“ vín. Víno má velmi dlouhý potenciál archivace.

10

odrůda	75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Sangiovese, 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	18 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	15–25 let



Solaia

[solája]

Víno má plnou, koncentrovanou a velmi elegantní vůni s tóny heřmánku a rozinek. Intenzivní, ovocná a komplexní chuť s výbornou strukturou, jemnými, dokonale vyváženými tříslovinami a lahodným, velmi dlouhým závěrem. Ve slabších ročnících se nevyrábí. Víno je nutno dlouho dekantovat.

Antinori, Toscana, Chianti DOCG

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	258120	Chianti Classico, Tenuta di Péppoli	2023/24	6	0,75	384,30 465 479 ● ● L
2	258140	Chianti Classico Riserva, Badia a Passignano	2021/22	6	0,75	1 012,40 1 225 1 265 ● ● L

Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Toscana, Bolgheri

3	268160	„Il Bruciato“ Bolgheri DOP	2022/23	6	0,75	577,69 699 719 ● ● L
4	258111	Cont' Ugo, Bolgheri DOP	2022/23	6	0,75	957,85 1 159 1 199 ● ● L
5	268150	Vermentino Bolgheri DOP	2024/25	6	0,75	379,34 459 479 ○ L
6	268140	„Scalabrone“ Bolgheri Rosato DOP	2024/25	6	0,75	359,50 435 449 ○ L
7	26811021	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP	2021	6	0,75	2 685,12 3 249 3 349 ● ● L
7	26811022	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP	2022	6	0,75	2 685,12 3 249 3 349 ● ● L

Antinori, Tenuta Tignanello, Toscana

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
8	258131	Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva DOCG	2022/23	6	0,75	776,03 939 969 ● ● L
9	25911021	Tignanello	2021	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
9	25931021	Tignanello Magnum (v dřevěném boxu)	2021	1	1,5	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
9	25911022	Tignanello	2022	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
9	25931022	Tignanello Magnum (v dřevěném boxu)	2022	1	1,5	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
10	25912014	Solaia	2014	6	0,75	8 256,20 9 990 9 990 ● ● L
10	25912017	Solaia	2017	6	0,75	8 619,83 10 430 10 430 ● ● L
10	25912018	Solaia	2018	6	0,75	8 834,71 10 690 10 690 ● ● L
10	25912019	Solaia	2019	6	0,75	8 669,42 10 490 10 490 ● ● L
10	25912020	Solaia	2020	6	0,75	7 925,62 9 590 9 590 ● ● L
10	25912021	Solaia	2021	6	0,75	8 008,26 9 690 9 690 ● ● L

Prosecco je velmi oblíbený letní aperitiv, který se hodí snad k jakékoliv příležitosti. Díky své variabilitě cukernatosti ho milují nejen ženy, ale velkou oblibu si našel i mezi muži. Přestože Prosecco je svým původem z Itálie, stalo se populární po celém světě. Dobře nachlazené, s příjemným perlením a v elegantní skleničce působí velmi trendy a budí chuť k napití. Vhodné je i k párování s jídlem.

Je prosecco odrůda?

Původně ano! Nyní však název **označuje oblast původu**. Severní Itálie, konkrétně regiony Veneto a Friuli. K výrobě se používá **odrůda Glera**, která musí být zastoupena **minimálně z 85 %**. Dále ji mohou doplnit odrůdy Verdiso, Perera a Bianchetta, které ovšem musí pocházet z regionu a jsou opravdu vzácné.

Výroba prosecca

Bublinky se v proseccu získávají **metodou Charmat** (též zvanou Martinotti) a jedná se o druhotné rozkvašení vína, neboli **sekundární fermentaci vína v nerezovém tanku**. Touto metodou se vyrábí 95 % prosecca.

Druhou možností výroby je použití tradiční metody **sekundárního kvašení v láhvi**, která je v Itálii známá jako **Método Classico**. Ta se smí využívat pro prosecco s označením DOCG.

METODA CHARMAT



Prosecco klasifikace podle kvality

DOCG = Denominazione di Origine Controllata e Garantita

- Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG
- Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive DOCG
- Asolo Prosecco Superiore DOCG
- Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

DOP = Denominazione di Origine Protetta

- Prosecco Trieste DOP
- Prosecco Treviso DOP
- Prosecco DOP

IGP = Indicazione Geographica Protetta

Prosecco klasifikace podle cukernatosti

Extra Dry v případě prosecca neznamená extra suchý – naopak. **Extra Dry** označuje vyšší zbytkový cukr. Pokud chcete suché prosecco, sáhněte po označení **Extra Brut**.

- Extra brut: 0–6 g/l
- Brut: 6–12 g/l
- Extra Dry: 12–17 g/l
- Dry: 17–32 g/l

Prosecco klasifikace podle perlivosti

Podle tlaku v láhvi rozlišujeme **Prosecco Spumante** (šumivé víno) a **Prosecco Frizzante** (perlivé víno). Existuje i prosecco jako tiché víno, s označením **Prosecco Tranquillo**.

- Perlivé víno: min 1 – 3 bar
- Šumivé víno: min 3 bar
- Tiché víno: 0 bar

Primární chutě prosecca

Prosecco je šumivé víno číslo jedna především díky své **svěží, šťavnaté** chuti s různou mírou cukernatosti. Mezi nejčastější chutě, které lze v proseccu najít, patří **šťavnaté broskve, zelená jablka a citrusy**. Některé druhy mohou přecházet do zajímavých hruškových až krémovitých tónů.



Podávání prosecca

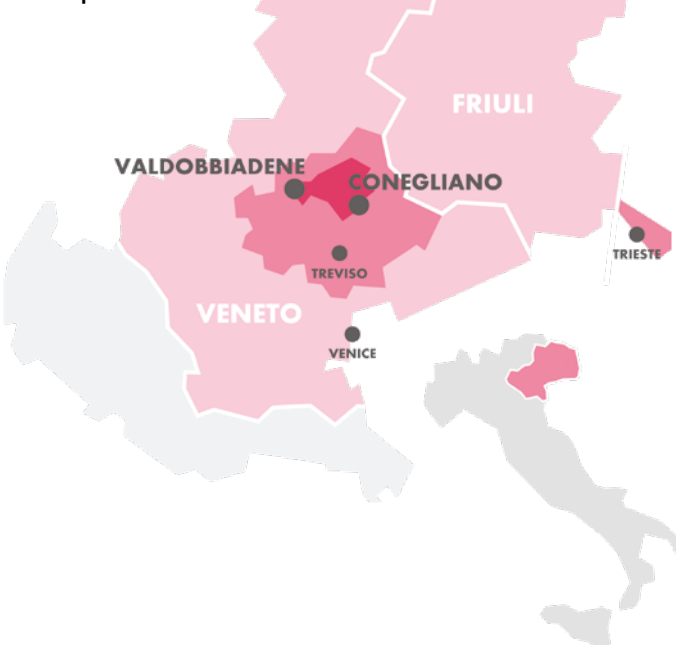
Prosecco podávejte **vychlazené na 3–7 °C**. Ideální je použít vyšší skleničku na nožičce. Víno netřeba dekantovat a nemělo by se ani uskláňovat. Je to mladé čerstvé víno a přesně tak by se i mělo vypít. Dá se samozřejmě kombinovat do různých drinků nebo jen ozvláštnit drobným ovocem.

Růžové prosecco

Růžové prosecco bylo na trh **poprvé uvedeno v roce 2020**. Představuje ho odrůda Glera, doplněná 10–15 % odrůdou Pinot Noir (Rulandské modré).

Víno má krásné růžovou až lososovou barvu, jemné a perzistentní (vytrvalé) perlení. Ve vůni jsou krásně cítit třešně a červené bobulovité plody, doprovázené květinovými tóny. V chuti je svěží, živé a příjemně suché s přetrvávající dochutí. Perfektně se hodí k předkrmům, bílému masu nebo si ho lze vychutnat jako aperitiv či jen lehké večerní pití k drobnému pohoštění.

Severní Itálie - oblast prosecco





1

odrůda	Glera
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

90
Decanter
92
Falstaff



Prosecco Terre del Fae' Valdobbiadene DOCG Extra Brut (single vineyard)

[proseko tere del fae']

Šumivé víno s nízkým přidavkem dozážního líkérů s jemným a dlouhou přetrvávajícím perlením. Barva je jasné slámově žlutá. Jemná a elegantní vůně květů mandlí. Pouze 2 g cukru. Skvěle doprovodí ryby, drůbež, sushi, asijskou kuchyni, bezmasá jídla.

2

náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prosecco Il Millesimato Valdobbiadene DOCG Extra Dry

[proseko il milezymáto]

První ročník byl vyrobený v roce 1989 k oslavě úspěšného desetiletí společnosti. Od té doby se vyrábí jen v nejlepších ročnících a z nejlepších hroznů. Elegantní, jemně perlivé víno s nádechem jablek, broskví a tropického ovoce. Skvělý aperitiv nebo doporučujeme k rybím předkrmům.

3

náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prosecco Setáge Valdobbiadene DOCG Extra Dry

[proseko sétaž]

Pomyslný klenot v koruně Canevel. Výjimečné, elegantní a vyvážené. Intenzivní vůně jablek, vistirie a květů akácie. V chuti příjemné. Skvělý aperitiv nebo v kombinaci s rybími předkrm, saláty.

5

náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Casa Canevel Prosecco DOC Extra Dry

[káza kánevel proseko ekstra dráj]

Světle slámová barva, jemné perlení a plná pěna. Ve vůni nabízí aromatické tóny jablek a květů. V ústech působí měkce, příjemná kyselina a svě-žest. Velmi univerzální. Od aperitivu přes slane-ého mořského vlka až po špagety s mušlemi.

6

náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Casa Canevel Prosecco DOC Brut

[káza kánevel proseko brut]

Šumivé víno s jemným perlením a plnou pěnou. Svěží vůně s tóny ovoce a květů. Jemné, ale pevné v chuti s příjemnou kyselostí a dlouhým závěrem. Skvělý aperitiv nebo k tučnějším rybám jako například losos, nebo k drůbeží.

7

odrůda	85 % Glera, 15 % Pinot Nero
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Casa Canevel Prosecco Rose DOC Brut Millesimato

[káza kánevel proseko róze]

Šumivé víno světle růžové barvy s jemným perlením a plnou pěnou. Vůně lesního ovoce s tóny květů. Jemné, ale pevné v chuti s příjemnou kyselostí a dlouhým závěrem. Skvělý aperitiv, nebo k tučnějším rybám jako například losos, nebo k drůbeží.

4

náš tip!

odrůda	90 % Glera, 10 % Chardonnay
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

90
Falstaff



Prosecco Setáge Valdobbiadene DOCG Brut

[proseko setáž]

Porovnávací vzorek v řadě Canevel. Suché a hedvábné šumivé víno s jemnou vůní jablek Golden delicious a koření. Elegantní a příjemné. Skvělý aperitiv, nebo v kombinaci s tučnějšími rybami jako například losos.



Canevel Special Selection, Valdobbiadene

1	263501	Canevel Prosecco Terre del Fae', Valdobbiadene DOCG Extra Brut (single vineyard)	2024/25	6	0,75	458,68	555	577	○
2	263512	Canevel Prosecco IL Millesimato, Valdobbiadene DOCG Extra Dry	2023/24	6	0,75	458,68	555	577	○

Canevel Setáge, Valdobbiadene Prosecco DOCG

3	263506	Canevel Prosecco Setáge, Valdobbiadene DOCG Extra Dry	2024/25	6	0,75	371,07	449	469	○
4	263528	Canevel Prosecco Setáge, Valdobbiadene DOCG Brut	2024/25	6	0,75	371,07	449	469	○

Casa Canevel, Prosecco DOC

5	263535	Casa Canevel Prosecco DOC Extra Dry		6	0,75	304,96	369	385	○
6	263540	Casa Canevel Prosecco DOC Brut		6	0,75	304,96	369	385	○
7	263551	Casa Canevel Prosecco Rosé DOC Brut Millesimato	2024/25	6	0,75	329,75	399	415	●



1 náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bottega Gold Prosecco DOC Spumante Brut

[gold proseko spumante brut]

Zajímavé prosecco s jasnou, slámově žlutou barvou a jemným, vytrvalým perlením. Typická, rafinovaná vůně s aroma ovoce (zelená jablka, hrušky, citrusy) a květin (bílé květy, akát, vistárie a konvalinka), v závěru šalvěj a koření. Chuť je jemná, harmonická a elegantní s vyváženou kyselinou. Příjemný aperitiv, díky zlaté lahvi i zajímavý dárek.



2

odrůda	Glera, Chardonnay, Pinot Nero
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bottega White Gold Venezia DOC Spumante Brut

[vajt gold venécia spumante brut]

Slámově žlutá barva se zlatavými odlesky a jemným perlením. Elegantní vůně je charakteristická ovocnými tóny, hlavně jablek a hrušek, a delikátním květinovým aroma - především hlohu, v závěru med a sušené ovoce. Podmanivá chuť spojuje svěžest odrůdy Glera, plnost odrůdy Chardonnay a kyselinu z Pinotu. Dobře se kombinuje s rizotem z mořských plodů, koryši nebo měkkýši.

3

odrůda	Pinot Nero
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bottega Rose Gold Pinot Nero Spumante Brut

[rozé gold pinó néro spumante brut]

Má jemně růžovou barvu a decentní, perzistentní perlení. Intenzivní, elegantní, komplexní vůně s aroma ovoce (směs bobulového ovoce, rybízu a divokých jahod). Chuť je čerstvá, delikátní, jemná a dobře strukturovaná, s vyváženou kyselinou a delším závěrem.



4

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bottega Gold Prosecco DOC Spumante Brut + 2 sklenice

[gold proseko spumante brut]

Dárkové balení ikonického Prosecca. Víno s jasnou, slámově žlutou barvou a jemným, vytrvalým perlením. Typická, rafinovaná vůně s aroma ovoce (zelená jablka, hrušky, citrusy) a květin (bílé květy, akát, vistárie a konvalinka), v závěru šalvěj a koření. Chuť je jemná, harmonická a elegantní s vyváženou kyselinou.

5

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bottega Gold Prosecco DOC „Magnifico Gold“

[gold proseko manifiko gold]

Luxusní dárkové balení Bottega Gold Spumante. Typická, rafinovaná vůně s aroma ovoce (zelená jablka, hrušky, citrusy) a květin (bílé květy, akát, vistárie a konvalinka), v závěru šalvěj a koření. Chuť je jemná, harmonická a elegantní s vyváženou kyselinou.

6

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bottega Rose Gold „Magnifico Rose Gold“

[rozé gold manifiko rozé gold]

Nádherné dárkové balení Bottega Rosé Gold. Má jemně růžovou barvu a decentní, perzistentní perlení. Intenzivní, elegantní, komplexní vůně s aroma ovoce (směs bobulového ovoce, rybízu a divokých jahod). Chuť je čerstvá, delikátní, jemná a dobře strukturovaná, s vyváženou kyselinou a delším závěrem.

7



Bottega miniset 2x 0,2 l (Gold Prosecco + Rose Gold)

[gold proseko + rozé gold]

Dárkové balení Bottega Gold Prosecco Spumante a Rosé Gold Pinot Nero 0,2L. Bottega Gold Prosecco má jemnou chuť s elegantní a vyváženou kyselinou, s tóny zelených jablek, hrušek, citrusů, akátu, vistárie a konvalinek, v závěru šalvěj a koření. Rosé Gold Pinot Nero je čerstvé a delikátní, s tóny bobulového ovoce, rybízu a divokých jahod.

8 novinka



Bottega miniset 4x 0,2 l (2x Gold Prosecco + Rose Gold + Petalo)

[gold proseko + rozé gold + petalo]

Dárkový set miniatur luxusních šumivých vín Bottega. Balíček obsahuje miniatury 0,2 l ikonického Prosecca Gold, Rose Gold a Petalo Moscato Dolce.

9 novinka



Bottega Gold Prosecco DOC Spumante Brut + 2 sklenice v kazetě

[botega gold proseko spumante brut]

Dárkový set ikonického Gold Prosecco Spumante Brut se dvěma luxusními skleničkami Bottega. Ideální dárek pro milovníky prosecca.

10

odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bottega Pink Gold Prosecco DOC Spumate Rosé

[botega pink gold proseko spumante rosé]

Růžové prosecco již tradičně zaujme na první pohled lahví v růžovém lesku s perletovým třpytem. Dokonalou růžovou barvu má i samotné víno s jemným, perzistentním perlením. Aroma bezového květu a jasmínu pozvolna přechází do ovocných tónů hrušek a broskví, v závěru je cítit koření. Chuť je svěží a navazuje na vůni. Vhodné jako aperitiv, skvěle doplní i smažené ryby, studenou kuchyni nebo jednoduše připravená jídla jako je vepřová panenka. Podávejte vychlazené na 4–5 °C.

11



Bottega „Magnifico Gold“ 2x zlatá sklenice

[manifiko gold]

Originální dárkové balení ikonických zlatých sklenic značky Bottega.

12



Bottega „Magnifico Rose Gold“ 2x zlatá sklenice

[manifiko rozé]

Originální dárkové balení ikonických růžovo-zlatých sklenic značky Bottega.

Bottega S.p.A, Veneto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	115093		Gold Prosecco DOC Spumante Brut mini	24	0,20	79,34 96 99 ○
1	115090		Gold Prosecco DOC Spumante Brut	6	0,75	392,56 475 499 ○
1	115090B		Gold Prosecco DOC Spumante Brut (dárkový box)	6	0,75	453,72 549 575 ○
1	115080		Gold Prosecco DOC Spumante Brut Magnum 1,5 l (dárkový box)	4	1,50	908,26 1 099 1 159 ○
2	115070		White Gold Venezia DOC Spumante Brut	6	0,75	392,56 475 499 ○
3	115062		Rose Gold Pinot Nero Spumante Brut mini	24	0,20	70,25 85 89 ●
3	115060		Rose Gold Pinot Nero Spumante Brut	6	0,75	392,56 475 499 ●
4	115094		Gold Prosecco DOC Spumante Brut + 2 sklenice	3	0,75	883,47 1 069 1 099 ○
5	115095		Gold Prosecco DOC „Magnifico Gold“ (zlatá sklenice)	3	0,75	957,85 1 159 1 189 ○
6	115096		Rose Gold „Magnifico Rose Gold“ (růžová sklenice)	3	0,75	957,85 1 159 1 189 ●

Bottega S.p.A, Veneto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	115012		Bottega miniset 2x 0,2 l (Gold Prosecco + Rose Gold)	12	0,40	271,90 329 345 ○●
8	115024		Bottega miniset 4x 0,2 l (2x Gold Prosecco + Rose Gold + Petalo)	6	0,80	478,51 579 595 ○●
9	115098		Gold Prosecco DOC Spumante Brut + 2 sklenice v kazetě	2	0,75	1 437,19 1 739 1 789 ○
10	115097		Pink Gold, Prosecco DOC Spumate Rosé	6	0,75	503,31 609 639 ●
11	18357		„Magnifico Gold“ 2 ks (zlatá sklenice)	1		643,80 779 799
12	18360		„Magnifico Rose Gold“ (2 ks růžová sklenice)	1		660,33 799 819

1 novinka

odrůda	Glera (min. 85 %), Chardonnay, Pinot
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích charmatovou metodou.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Poeti Prosecco DOC Frizzante

[poéty proseko frizante]

Brilantní slámově žluté víno s jemným perlením typickým pro styl frizzante. Ve vůni dominují tóny jablek, broskví a květín. V chuti je suché, svěží a harmonické, s lehkým a čistým závěrem. Vzniká v historické oblasti pod Alpami a blízko Jadranu, díky čemuž získává na aromatické komplexnosti. Ideální jako aperitiv, k lehkým předkrmům, rybám, drůbeží nebo jemným sýrům.

2 náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích charmatovou metodou.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Poeti Prosecco DOC Spumante Brut

[poéty proseko spumante brut]

Má slámově žlutou barvu se zlatými odlesky. Ovocná vůně s aroma jablek, bílých broskví a citrusových plodů s dotekem květů, jako například akátu a vistárie. Čerstvá, delikátní a harmonická chuť s vyváženou kyselinou a jemností. Výborné jako aperitiv, dobře se hodí i k rizotu, těstovinám nebo rybám.

3

odrůda	Glera, Pinot Noir
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích charmatovou metodou.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Il Vino dei Poeti Prosecco DOC Rosé Spumante Extra Dry Biologico

[il vino dei poeti proseko rozé]

Růžové Prosecco. Ano čtete správně. Konečně byla oficiálně schválena tato varianta. Jemné perlení, komplexní, ovocná vůně. Chuť je svěží, delikátní, dobře strukturovaná, s vyváženou kyselinou a delším závěrem. Podle nového výrobního postupu bude fermentace Prosecco DOP Rosé trvat 60 dní v cuve-close, což zlepší jemnost a délku perlení.

7 novinka

odrůda	Glera, Chardonnay, Pinot
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích charmatovou metodou.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bottega Millesimato Spumante Brut (Glera-Chardonnay-Pinot)

[botéga milezymáto spumante brut]

Příjemně perlivé víno slámově žluté barvy s jemným perzistentním perlením. Ve vůni je ovocné s tóny jablek a broskví. Chuť je suchá, živá a svěží s dobře vyváženým poměrem kyseliny. Víno je vhodné jako aperitiv nebo do koktejlů. Skvěle se hodí k předkrmům, rybám nebo bílému masu.

8 novinka

odrůda	Moscato
technologie výroby	Charmatova metoda s přidavkem jahodové šťávy a přírodních aromat.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bottega Fragolino Rosso (sladké)

[bodega fragolino rosso]

Sladké perlivé víno, které je oblíbené pro svůj neodolatelný jahodový charakter a nízký obsah alkoholu. Vyrábí z červených hroznů a přírodní jahodové šťávy. Má jasně rubínovou barvu s růžovými odlesky. Vůně i chuť jsou výrazně ovocné, s dominantními tóny čerstvých lesních jahod. Lehké, svěží a živé. Skvěle k dezertům, dortům i jako lehký letní aperitiv.

9

odrůda	Moscato
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích charmatovou metodou.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

novinka



Bottega Petalo „Il Vino Dell'Amore“ Moscato (sladké 6,5 %)

[bodega pétalo il vino delamóre moskáto]

Perlivé víno, které charakterizuje sladká chuť a nízký obsah alkoholu (6,5 %). Má slámově žlutou barvu. Komplexní a delikátní vůně s aroma květín (růží, vistárie a divokých květů) a ovoce (žluté broskve, meruňky a citrusy). Chuť je hladká, jemná, příjemně sladká a svěží s dobrou kyselinou. Skvělé jako aperitiv, na různé oslavy nebo s dezerty.

4 bio

odrůda	Glera
technologie výroby	Charmatova metoda
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Poeti Prosecco DOC Spumante Biologico Extra Dry

[poéty proseko spumante biolodžiko extra dráj]

Šumivé BIO víno. Vyznačuje se výraznou aromatickostí a živostí. Víno slámově žluté barvy s jemným a vytrvalým perlením. Buket je elegantní, květinový a ovocný, s výraznými tóny zralého jablka - což je typické pro bio hrozny. Chuť je svěží, jemná, s příjemnou kyselinou.

5 náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích charmatovou metodou.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Poeti Prosecco DOCG Valdobbiadene Superiore Spumante Extra Dry

[poéty proseko valdobyjádene superióre spumante ekstra draj]

Zářivá, slámově žlutá barva s živým perlením. Typická prosecco vůně s aroma zelených jablek, hrušek a citrusových plodů s dotekem květů vistárie, akátu a konvalinek. Harmonická a elegantní chuť je zjemněná malým množstvím zbytkového cukru, ale zůstává suchá díky vyšší živé kyselině. Dobře se hodí k jídlům s chřestem.

6 náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích charmatovou metodou.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Casa Bottega „S“ Prosecco DOC Brut Millesimato Spumante

[kasa botega es proseko]

Světle slámově žlutá barva. Intenzivní aroma jablek, hrušek a květín. Kulatá a plná chuť je díky svému suchému projevu velmi osvěžující. Dobře doprovází polévky z měkkýšů, makarony s masovými omáčkami nebo čerstvé sýry.

10 0,0% alk.

odrůda	směs odrůd
technologie výroby	Přidání oxidu uhličitého.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bottega Sparkling Zero White (polosuché)

[botéga spárklink zero vajt]

Nealkoholický nápoj vyrobený z hroznového moštu. Vyznačuje se intenzivní vůní moštu, která je doprovázena svěžími ovocnými a květinovými tóny. Chuť je sladká, jemná a vyvážená, s příjemným poměrem cukru a kyseliny.

11 0,0% alk.

odrůda	směs odrůd
technologie výroby	Přidání oxidu uhličitého.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bottega Sparkling Zero Rose (polosuché)

[botéga spárklink zero rosé]

Nealkoholické perlivé víno výrazně růžové barvy s intenzivní svěží vůní ovoce a květín. Chuť je sladká, jemná a dobře vyvážená s ovocnými tóny. Víno se skvěle hodí k přípravě koktejlů a hezky doplní sýry nebo dezerty. Hrozny se jemně lisují a získaný mošt se uchovává v chlazených nádržích, aby se zabránilo alkoholové fermentaci.

12

odrůda	
technologie výroby	Nápoj vznikl infuzí šumivého vína Bottega, likéru Limoncino z organicky pěstovaných sicilských citronů a máty.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bottega Lemon Spritz

[bodega lemon špric]

Hotový, nízkoalkoholický koktejl s příjemnou svěží chutí, která z něj činí originální a zajímavou verzi klasického Spritzu. Potěší vás intenzivní citronová vůně typická pro Bottega Limoncino v kombinaci s nádechem máty a ovocnými tóny bílého šumivého vína. Doporučujeme podávat studený s kostkami ledu a lístky máty.

Bottega S.p.A, Veneto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	115051	Poeti Prosecco DOC Frizzante	6	0,75	219,01	265 275 ○
2	115052	Poeti Prosecco DOC Spumante Brut (mini 0,2 l)	24	0,20	79,34	96 99 ○
2	115050	Poeti Prosecco DOC Spumante Brut	6	0,75	236,36	286 299 ○
3	115102	Il Vino dei Poeti Prosecco DOC Rosé (mini 0,2 l)	24	0,20	81,82	99 103 ●
3	115100	Il Vino dei Poeti Prosecco DOC Rosé	6	0,75	247,11	299 312 ●
4	115702	Poeti Prosecco DOC Spumante Biologico Extra Dry	6	0,75	293,39	355 369 ○
5	115040	Poeti Prosecco DOCG Valdobbiadene Superiore Spumante Extra Dry	6	0,75	318,18	385 399 ○
6	115020	Casa Bottega „S“ Prosecco DOC Brut Millesimato Spumante	2023/24	6	0,75	255,37 309 322 ○

Bottega S.p.A, Veneto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	115114	Millesimato Spumante Brut, mini 0,2 l	2023/24	6	0,20	61,98 75 ○
7	115115	Millesimato Spumante Brut (Glera-Chardonnay-Pinot)	2023/24	6	0,75	164,46 199 209 ○
8	115621	Fragolino Rosso (sladké) perlivé		6	0,75	142,98 173 182 ●
9	115010	Petalo „Il Vino Dell' Amore“ Moscato (sladké 6,5 %)	2024/25	6	0,75	214,05 259 272 ○
9	1150108	Petalo „Il Vino Dell' Amore“ Moscato (parfémovaný dárkový box)				276,86 335 349 ○
10	115903	Sparkling Zero White (polosuché 0,0 %) mini 0,2 l		24	0,20	68,60 83 87 ○
10	115902	Sparkling Zero White (polosuché 0,0 %)		6	0,75	128,10 155 163 ○
11	115901	Sparkling Zero Rose (polosuché 0,0 %)		6	0,75	128,10 155 163 ●
12	115601	Bottega Lemon Spritz 5,4 %, mini 0,2 l		24	0,20	47,11 57 59 ○

1 náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Gold medal 2022 Mundus Vini



Prapian Prosecco Col De L'Utia Valdobbiadene DCG Superiore Extra Dry Spumante

[prapijan proseko kol de lútija valdobjádene SUPERIÓRE ekstra draj spumante]

Slámově žlutá barva se zelenými odlesky. Ovocná vůně s aroma květů vistárie. Chuť je plná, harmonická a elegantní. Vychlazené na 6–8 °C je skvělým aperitivem, vhodné také k rybám nebo dezertům.

2 náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

90 2019 Falstaff



Prapian Prosecco Col De L'Utia Valdobbiadene DCG Superiore Brut Spumante

[prapijan proseko kol de lútija valdobjádene SUPERIÓRE brut spumante]

Slámově žlutá barva se zelenými odlesky. Čerstvá a ovocná chuť s aroma citrusového ovoce a nezralých jablek. Kulatá a aromatická chuť s pěkným a suchým závěrem. Skvělé jako aperitiv nebo k předkrmům.

3 náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene DCG Superiore, Extra Brut Spumante

[prapijan proseko kol de lútija SUPERIÓRE brut milezymáto spumante]

Slámově žlutá barva s ovocným aroma, které příjemně přechází do květinových tónů vistárie a zelených jablek. Víno vytrvale perlí, je svěží, suché, s příjemnou dochutí. Skvělé jako aperitiv anebo doprovod k rybím či zeleninovým pokrmům.

7 novinka

odrůda	Glera (min. 85 %), doplněno o Chardonnay a Pinot Grigio
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prosecco Spumante DOC Extra Dry

[proseko spumante extra dráj]

Světlá slámově žlutá barva s nádechem zelenkavých odlesků. Ve vůni výrazné tóny broskví, hrušek, banánu, zeleného jablka, s citrusy a květinami (akát, šeřík). Chuť svěží, jemně nasládlá a harmonická. Skvělé jako aperitiv nebo k mořským plodům, luštěninovým polévkám, těstovinám s lehkými masovými omáčkami, čerstvým sýrům i bílému masu.

8 náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje ve velkých tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Silver Medal 2022 I.W.S.C.



Prosecco Spumante Brut Asolo DCG Superiore

[proseko spumante bryt ázolo SUPERIÓRE]

Zlatavá barva a nasládlá, sametová vůně vyzrálého bílého ovoce. Příjemná, svěží, ovocná a zakulacená chuť s tóny čerstvých hroznů. Lahodné a bohaté víno s dostatkem svěžesti. Vhodné jako aperitiv nebo k jednoduchým úpravám ryb. Doporučujeme podávat vychlazené na 7–9 °C.

9

odrůda	Glera
technologie výroby	Fili je vyrobené charmatovou metodou při zachování biodynamických postupů.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



FILI Prosecco Frizzante DOC

[fili proseko frydzante]

Má světlou barvu s jasnými slámověžlutými odlesky. Jemné, ovocné aroma s tóny jablek a akátu. Čerstvá a živá chuť. Je výborným aperitivem, stejně dobře doprovází polévky, koryše, pokrmy z bílého masa i zeleninové saláty.

4 bio

odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Silver Medal 2021 I.W.S.C.



Prapian Prosecco Col De L'Utia Valdobbiadene DCG Superiore Brut Spumante

[prapijan proseko kol de lútija SUPERIÓRE brut spumante]

Slámově žlutá barva s ovocným aroma, které příjemně přechází do květinových tónů vistárie a zelených jablek. Víno vytrvale perlí, je svěží, suché, s příjemnou dochutí. Skvělý aperitiv nebo k rybím či zeleninovým předkrmům.

5 bio

odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Bronze Medal 2022 I.W.S.C.

Commended 2021 I.W.C.



Prapian 3 volte Prosecco Frizzante Asolo DCG Spago

[prapijan proseko fridzante ázolo špágo]

Toto Frizzante má jasnou, slámově žlutou barvu. Delikátní vůně s aroma ovoce, citrusových plodů a bílých květů. Harmonická chuť s elegantním závěrem. Výborné se hodí k předkrmům, jídlům s rybami nebo jako aperitiv.

6 bio náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Bronze Medal 2022 I.W.S.C.



Prapian 3 volte Prosecco Brut Spumante Asolo DCG

[prapijan proseko brut spumante ázolo]

Víno v kategorii Prosecco se slámově žlutou barvou. Má typickou ovocnou vůni s aroma zralých jablek. Chuť navazuje na vůni, objevují se tóny hrušek, jablek a mandlí. Výborný aperitiv nebo k jídlům z ryb.

10

odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Gold medal 2021 Mundus Vini

Gold medal 2021 Mundus Vini



FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOC

[fili proseko ekstra draj spumante]

Světle slámově žlutá barva. Intenzivní aroma jablek, hrušek a květů. Kulatá a plná chuť je díky svému suchému projevu velmi osvěžující. Dobře doprovází polévky z měkkýšů, makarony s masovými omáčkami nebo čerstvé sýry.

11 náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Bronze Medal 2022 I.W.S.C.

Silver Medal 2021 Mundus Vini



FILI Prosecco Brut Spumante DOC Millesimato

[fili proseko brut spumante milezymáto]

Pro prosecco typická ovocná vůně s aroma především jablek, s výraznými tóny bílých květů, jako je akácie a vistárie. Suché a příjemné víno. Hrozny na všechna vína Fili pocházejí z vlastních vinic Valdobbiadene DCG.

12 náš tip!

odrůda	Glera, Pinot Noir
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Bronze Medal 2021 I.W.S.C.



FILI Prosecco Rose Brut Spumante DOC Millesimato 2024

[fili proseko róze brut spumante milezymáto]

Světle růžová až broskvová barva s krystalickými odlesky a jemným perlením. Intenzivní přesto jemná květinová vůně s tóny růží a akácie. Vynikající jako aperitiv nebo k lehkým jídlům jako je grilovaná zelenina, bílé maso a ryby.

Sacchetto, Valdobbiadene, Prapian Col De L'Utia, Prosecco Superiore

1	217352	Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene DCG Superiore, Extra Dry Millesimato Spumante	2024/25	6	0,75	257,85	312	328	○
2	217308	Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene DCG Superiore, Brut Millesimato Spumante	2024/25	6	0,75	257,85	312	328	○
3	217370	Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene DCG Superiore, Brut Nature, Millesimato Spumante	2024/25	6	0,75	260,33	315	329	○
4	217310	Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene DCG Superiore, Brut Millesimato Spumante (BIO)	2024/25	6	0,75	276,86	335	349	○

Sacchetto, Asolo, 3 volte, Prosecco (BIO)

	5	6	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena od 6 000 Kč s DPH	značky
217350	Prapian 3 volte Prosecco Frizzante Asolo DCG Spago BIO	2024/25	6	0,75	210,74	255	268 ○
217351	Prapian 3 volte Prosecco Brut Spumante Asolo DCG BIO	2024/25	6	0,75	247,11	299	315 ○

Sacchetto, Veneto, Fili Prosecco & Spumante

7	217210	Prosecco Spumante DOC Extra Dry (mini 0,2l)	2024/25	24	0,20	78,51	95	99	○
7	218011	Prosecco Spumante DOC Extra Dry	2024/25	6	0,75	156,20	189	199	○
8	217209	Prosecco Spumante Brut, Asolo DCG Superiore	2024/25	6	0,75	214,05	259	269	○
9	217600	FILI Prosecco Frizzante DOC	2024/25	6	0,75	177,69	215	224	○
10	259137	FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOC	2024/25	6	0,75	219,01	265	277	○
10	259139	FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOC Magnum	2024/25	6	1,50	495,04	599	625	○
11	259140	FILI Prosecco Brut Spumante DOC Millesimato	2024/25	6	0,75	222,31	269	282	○
12	259144	FILI Prosecco Rose Brut, Spumante DOC	2024/25	6	0,75	222,31	269	282	●

1 náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje ve velkých tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prosecco „abc“ Frizzante DOC

[proseko a-by-či frydzante]

Prosecco „abc“ je prezentováno v elegantní lahvi. Jedná se o lehké, svěží, suché a decentní Prosecco s bohatým aroma zralých jablek, hrušek a květin. Doporučená teplota pro servírování je 7–8 °C, podávejte jako aperitiv či k lehkým masovým a zeleninovým pokrmům.

2 náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje ve velkých tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prosecco Frizzante DOC Spago

[proseko frydzante špágo]

Dokonalé, čerstvé, suché a jemně šumivé s decentní kyselostí. Nádherná ovocnost je okořeněna minerální strukturou. Snadno a slastně potěší všechny chuťové smysly. Ukázkové Prosecco ze svahů (Colli – pahorek) oblasti Trevigiana. Nádherný design lahve ladí oku a přímo vyzývá vzít jej jako prezent na návštěvu k přátelům.

3

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje ve velkých tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prosecco Frizzante DOC Sigillo

[proseko frydzante sigilo]

Má svěží a jemné perlení. Vůně je jemně ovocná s tóny jablek a akátového květu. Chuť je čerstvá, lahodná a ovocná s tóny zeleného jablka, podpořená výraznější kyselinou. Šumivé víno nejvyšší třídy z italského regionu Veneto. Může být skvělým aperitivem nebo vhodně doprovodí lehké masové a zeleninové pokrmy.

7 náš tip! 0,0% alk.

odrůda	Glera, Moscato
technologie výroby	Dealkoholizované víno, přidání oxidu uhličitého.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 2 let
dekantace	ne
archivace	ne



Mille Bolle Zero Spumante Bianco (0,0 %)

[fili mýle bole zero spumante bjanko]

Nealkoholické šumivé víno se světle zlatavou barvou a kořenitým aroma typickým pro Moscato. Jeho živá a sladká chuť je ideální pro jakoukoliv oslavu. Díky důkladnému procesu odstranění alkoholu si zachovává vůni a chuť vína. Doporučujeme podávat vychlazené na 6–8 °C.

8 náš tip!

odrůda	lokální bílé odrůdy
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Mille Bolle Spumante Bianco Extra Dry Millesimato

[mýle bole víno spumante ekstra draj milezymáto]

Každá bublina odhaluje osobitost šumivého vína. MilleBolle (volně přeloženo „tisíce bublin“) se prezentuje typickým intenzivním aroma, známým pro vína z regionu Veneto, především díky dlouholetým zkušenostem a znalostem rodiny Sacchetto s pěstováním a výběrem hroznů. Univerzální víno se silným charakterem, vhodné pro „tisíc“ příležitostí.

9 náš tip!

odrůda	Pinot Nero, Raboso, Merlot
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Mille Bolle Rosé Brut Spumante

[mýle bole rozé brut spumante]

Pěkné perlivé rosé z řady Mille Bolle. Ve skleničce se prezentuje bohatým perlením. Má zajímavou ovocnou vůni a živou chuť s vyváženou kyselinou.

4

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje ve velkých tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Veneto Frizzante Bianco IGP

[veneto fridzante bijanko]

Elegantní láhev skrývá lehké, svěží, hodně suché, velice decentní a elegantní šumivé víno ze severoitalského regionu Veneto. Pěkné aroma zralého bílého peckovitého ovoce. Glera Frizzante má méně bublinek než klasické sekty a tak se dá pít plnými doušky. Letní nápoj na přivítanou, osvěžení pro každý den a pro příjemnou náladu.

5

odrůda	Pinot Nero, Merlot, Cabernet
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Veneto Frizzante Rosato IGP

[veneto fryzante rosato]

Víno má svěží a ovocnou vůni červených jahod a třešní doplněnou o subtilní květinové tóny. Na jazyku je víno lehké, suché a osvěžující s decentním ovocným nádechem a jemným perlením. Je ideální jako aperitiv a doprovod k lehkým jídlům, jako jsou saláty, lehká těstovinová jídla nebo ryby.

6

odrůda	Moscato
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



FILI Moscato Spumante (sladké)

[fili moskáto spumante]

Aromatický a sladký člen rodiny FILI má slámově žlutou barvu s měděnými odlesky. Má odrůdově typickou a delikátní vůni s aroma koření. Chuť je příjemná a sladká. Vhodná kombinace s celou řadou dezertů. Podávejte vychlazené na 6–8 °C.

10 novinka

odrůda	Glera (min. 85 %), Chardonnay
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Mille Bolle Spumante Extra Dry Winter Magic

[mýle bole vintř medžik]

Elegantní zimní design láhve s bílým motivem a třpytivými detaily přináší kouzlo zimních večerů. V chuti svěží a živé s příjemnou kyselinou na závěr. Jemná ovocná vůně broskví a meruněk. Výborné jako aperitiv, hodí se k rybám, uzeninám, těstovinám i risotu.

11 novinka

odrůda	Trebbiano a Garganega
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Mille Bolle Spumante Extra Dry Sunny Days

[mýle bole sany dejž]

Lehké perlivé víno ve speciální láhvi s motivem slunce a barevných květín, které ztělesňuje příjemné chvíle a letní atmosféru. V chuti svěží a živé s příjemnou kyselinou na závěr. Jemná ovocná vůně broskví a meruněk. Skvělé jako aperitiv, hodí se k rybám, těstovinám nebo risotu.

12

odrůda	Glera, Verduzzo, Pinot bianco
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Mille Bolle Veneto Frizzante IGT

[mýle bole veneto frizante]

Mille Bolle je moderní šumivé víno, které se vyznačuje světle zlatavou barvou a lehkým ovocným aroma jablka a akácie. Jeho chuť je příjemná a svěží. S obsahem alkoholu 10,5 % je ideální pro neformální příležitosti. Praktické balení umožňuje snadnou přepravu a skladování.

Sacchetto, Veneto, Prosecco & Spumante

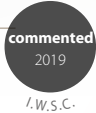
			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	321321	Prosecco „abc“ Frizzante DOP (screw cup)	2024/25	6	0,75	144,63	175	185 ○
2	217263	Prosecco Frizzante DOC (Colli - Spago - korek)	2024/25	6	0,75	194,21	235	249 ○
3	217251	Prosecco Frizzante DOC (mini 0,2 l)	2024/25	24	0,20	65,29	79	84 ○
3	237218	Prosecco Frizzante DOC (Sigillo - screw cup)	2024/25	6	0,75	164,46	199	209 ○
4	217208	Veneto Frizzante Bianco IGP (screw cup)	2024/25	6	0,75	134,71	163	172 ○
5	259135	Veneto Frizzante Rosato IGP (mini 0,2 l)	2024/25	24	0,20	65,29	79	84 ●
5	259133	Veneto Frizzante Rosato IGP (screw cup)	2024/25	6	0,75	136,36	165	174 ●
6	259142	FILI Moscato Spumante, Veneto IGP (sladké)	2024/25	6	0,75	194,21	235	247 ○

Sacchetto, Veneto, Fili Prosecco & Spumante

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	217129	Mille Bolle Zero, Spumante Bianco (0,0 %)		6	0,75	157,85	191	199 ○
8	217123	Mille Bolle Spumante Bianco, Extra Dry Millesimato	2024/25	6	0,75	168,60	204	214 ○
9	217125	Mille Bolle Rose Brut, Spumante	2024/25	6	0,75	174,38	211	221 ●
10	217121	Mille Bolle Spumante Extra Dry Winter Magic		6	0,75	180,99	219	229 ○
11	217127	Mille Bolle Spumante Extra Dry Sunny Days		6	0,75	180,99	219	229 ○
12	217150	Mille Bolle Veneto Frizzante IGT (plech 0,2 l)		24	0,20	40,50	49	52 ○

1

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Pinot Grigio „La Ninfá“ Grave del Friuli DOP

[pyno grýdžio la nynfa gráve del fryjůly]

Slámově žlutá barva s měděnými odlesky. Elegantní a ovocná vůně s aroma banánů, ananasu a vistirie. Čerstvá a plná chuť s harmonicky zakomponovanou kyselinou. Ideální v kombinaci s rybími pokrmy, smaženými rybami, vařeným masem nebo kuřecími medailonky.



2

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Pinot Grigio 3 volte delle Venezie DOP Organic

[pinot grýdžio]

Víno slámově žluté barvy s měděnými odlesky. Aroma je jemné, s příjemnou vůní meruněk a li-pového květu. V chuti plné, intenzivní a vyvážené s typickými mangovými tóny. Hodí se k párování k předkrmům jako jsou ryby, koryši, polévky nebo lehké pokrmy z kuřecího masa. Ideální teplota podávání je 8–10 °C.



3

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Pinot Grigio delle Venezie DOC „L’Elfo“ (korek)

[pinot grýdžio del venécije lelfo]

Je to velice jemné víno s vyrovnanou ovocností, vyváženou kyselinou a elegancí. Vůni připomíná citrónové květy. Pinot Grigio je nejtypičtější odrůdou pro severovýchodní Itálii. Může se pít jako aperitiv, ale hlavně je oblíbené k rybím pokrmům. Hodnotné víno za dobrou cenu.



4

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Pinot Grigio delle Venezie DOC „L’Elfo“ (šroubový uzávěr)

[pinot grýdžio del venécije lelfo]

Je to velice jemné víno s vyrovnanou ovocností, vyváženou kyselinou a elegancí. Vůni připomíná citrónové květy. Pinot Grigio je nejtypičtější odrůdou pro severovýchodní Itálii. Může se pít jako aperitiv, ale hlavně je oblíbené k rybím pokrmům. Hodnotné víno za dobrou cenu.



5

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Chardonnay „La Fiera“ IGT

[šardoné la fijera]

Typická, příjemná a odrůdově charakteristická vůně s tóny smetany, zralých broskví a čerstvého másla. Lehká, nekomplikovaná, svěží a odrůdově typická chuť s aroma máslových hrušek, zralých jablek a bílého rybízu. Víno pro každý den s univerzálním použitím, vhodné do gastronomie. Pěkný zástupce nejpobulárnější bílé odrůdy.



6

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Sauvignon „Il Bianchetto“ IGT

[soviňon il bianketo]

Krásně zakulacený, měkký a svěží Sauvignon, který disponuje plným a ovocným pro Sauvignon typickým buketem. V chuti je víno čerstvé, vyzrálé a živoucí bez ostré kyseliny. Nekomplikované, zdařilé víno za dobrou cenu. Víno je vhodné kombinovat s předkrmy, saláty, vhodné také jako aperitiv nebo k těstovinám a rybám.



7

odrůda	Merlot, doplněný Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Část vína zraje po dobu 6–8 měsíců v „barikových“ sudech a část po dobu 10–12 měsíců ve slavonských sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Merlot „La Cortigiana“ IGT

[merlot la kortydzjána]

Plné aroma zralých třešní a černého rybízu. Víno je měkké, kulaté, šťavnaté, vyrovnané. Velmi hezký Merlot plný síly z regionu Colli Euganei je doplněný Cabernetem z Piave. Jeho velmi příznivá cena z něj činí jedno z nejzajímavějších červených vín z naší nabídky. Skvěle doplní masová jídla



8

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců zrání ve velkých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Cabernet Sauvignon „Il Satiro“ IGT

[kabernet soviňon il satyro]

Má tmavou, lesklou barvu s fialovými odlesky. Charakteristická vůně s rozpoznatelnými tóny kmínu, vanilky, pepře a dubovosti. Chuť je výrazná, ale harmonická s měkkou tříslovinou. Tóny lékořice, černého rybízu a černého koření v kombinaci s příjemnou tříslovinou a poměrně dlouhým závěrem. Klasický zástupce severního typu odrůdy Cabernet Sauvignon.



9

odrůda	Pinot Nero
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Pinot Nero IGT

[pinot nero]

Víno má jemnou a harmonickou vůni s tóny malin, třešní a ostružin. Na patře je víno suché a plné, s jemnými tříslovinami a příjemnými ovocnými nuancemi. Víno je elegantní, s výraznou a svěží kyselinkou, která se mísí s jemnou ovocnou chutí. Dokonale se hodí k masům a vyzrálým sýrům.



10

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Víno zrálo v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Pinot Grigio Villa Santa Flavia delle Venezie DOC

[pinot grýdžio vila santa flávia]

Typická květnatá a živá vůně s náznaky bílých květů a čerstvých citrusů. Chuť je lehká, ovocná, přesto svěží s typickými lehkými minerálními tóny a doteky citrusové kůry. Klasické severní Pinot Grigio, které dobře doplní nejen zeleninové saláty a pokrmy z bílých mas.



11

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Víno zrálo v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Chardonnay Villa Santa Flavia Veneto IGT

[šardoné vila santa flávia]

Příjemná, odrůdově typická, ovocná vůně s jemnými tóny zralých jablek a citrusů. Na patře je středně plné, jiskřivé, živé, s harmonickou kyselinou v závěru.



12

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Víno zrálo v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Cabernet Sauvignon Villa Santa Flavia Veneto IGT

[kabernet soviňon vila santa flávia]

Víno tmavé, lesklé barvy s fialovými odlesky. Charakteristická odrůdová vůně s doteky kmínu a lehké pepřovosti. Ovocná chuť s tóny černého rybízu a černého koření v kombinaci s příjemnou tříslovinou a středně dlouhým závěrem.



Sacchetto, Veneto

Sacchetto, Veneto			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	217401	Pinot Grigio Grave del Friuli „La Ninfá“ DOC	2024/25	6	0,75	180,99	219	229	○
2	217218	Pinot Grigio 3 volte delle Venezie DOP Organic	2024/25	6	0,75	157,85	191	199	○
3	217213	Pinot Grigio delle Venezie DOC „L’Elfo“ (korek)	2024/25	6	0,75	157,85	191	199	○
4	217225	Pinot Grigio delle Venezie DOC „L’Elfo“ (šroubový uzávěr)	2024/25	6	0,75	149,59	181	189	○
5	217204	Chardonnay „La Fiera“ IGT	2024/25	6	0,75	139,67	169	179	○
6	217215	Sauvignon „Il Bianchetto“ IGT	2024/25	6	0,75	139,67	169	179	○

Sacchetto, Veneto

Sacchetto, Veneto			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	217236	Merlot „La Cortigiana“ IGT	2024/25	6	0,75	156,20	189	199	
8	217258	Cabernet Sauvignon „Il Satiro“ IGT	2024/25	6	0,75	156,20	189	199	
9	217245	Pinot Nero IGT	2024/25	6	0,75	156,20	189	199	

Sacchetto, Veneto IGP, vína na rozlev

10	217720	Pinot Grigio, Villa Santa Flavia, Veneto IGT	2024/25	6	1,50	185,95	225	239	○
11	217721	Chardonnay, Villa Santa Flavia, Veneto IGT	2024/25	6	1,50	177,69	215	229	○
12	217723	Cabernet Sauvignon, Villa Santa Flavia, Veneto IGT	2024/25	6	1,50	172,73	209	223	●





1	novinka
odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Bosco del Merlo Sauvignon Blanc DOC

[bosko del merlo soviñon blan]

Slámově žluté víno se zelenkavými odlesky. Výrazné aroma melounu cantaloupe, marakuji, grepu, růže a rajčatových listů. Na patře suché, výrazné a dlouhé s jemnou elegancí. Skvělé k zeleninovým risottům, chřestu, mořským plodům, šunce San Daniele a sýrům.

2 novinka

odrůda	Syrah
technologie výroby	Zrálo 10 měsíců v barikových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Bosco del Merlo Syrah

[bosko del merlo syra]

Intenzivní červené víno s granátovými odlesky, vůní po rybízové marmeládě a lékořici, v chuti třešně v alkoholu. Plné, kulaté a harmonické víno s příjemnou špetkou koření. Skvělé k pečenému a vařenému masu, uzeninám, sýrům i jako doprovod večerního posezení u vína.



3 novinka

odrůda	Merlot
technologie výroby	Zrálo 12 měsíců v barikových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Bosco del Merlo Merlot Riserva DOC

[bosko del merlo merló rizerva]

Intenzivní červená barva s fialovými odlesky, vůně švestek, černého rybízu a koření. Na patře sametové, plné a harmonické, s výraznou strukturou. Hodí se k pečenému nebo dušenému červenému masu, grilovaným pokrmům a zrajícím sýrům



4

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Svůj netradiční projev získává díky technologii nakvácení hroznů – jako u červených vín.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Collavini Pinot Grigio „Villa Canlungo“ Venezia Giulia DOP

[kolavíny pino grýdžo víla kanlungo venécia džúlia]

Ušlechtilá, komplexní, plná a odrůdově typická vůně, kde dominuje aroma červených jablek, zralého bílého rybízu a květu černého bezu. Vůně plynule navazuje na chuť. Elegantní, charakteristická a šťavnatá chuť s dobře zakomponovanými tóny červeného jablka a bílých broskví.



5 náš tip!

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Po fermentaci zůstává několik měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Marco Felluga Pinot Grigio „Mongris“

[pinot grýdžo mongrys]

Charakteristická, čistá a svěží vůně s tóny bílých květů a sušených jablečných křížal. Pevná, extraktivní a harmonická chuť s typickými odrůdovými tóny, jako jsou bílé broskve a bosenské švestky. Decentní minerální slanost. Klasická, v severní Itálii proslulá odrůda. Ukázkové Rulandské šedé z Friuli, které potěší milovníky této odrůdy.



6 novinka

odrůda	Trebbiano di Lugana (Turbiana)
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Lugana DOC Ca'di Sogno

[lugána ka dy soňo]

Lehké bílé víno s aromatickou jablek a zralého melounu Galia. V chuti je svěží, čisté a jemné minerální, s decentní mandlovou dochutí. Ukazuje typický charakter apelace Lugana – přímočarý, elegantní a snadno si získá sympatie. Vhodné k rybám, mořským plodům, těstovinám i jako aperitiv.



Oblast a odrůda

Lugana je chráněné označení původu (DOC) pro bílá vína z jihu jezera Garda, na pomezí Lombardie a Benátska. Jedná se o jeden z nejzajímavějších vinařských regionů severní Itálie. Apelace DOC byla vyhlášena už v roce 1967 a víno se vyrábí z odrůdy Turbiana, místní formy Trebbiana, ceněné pro svou svěžest, strukturu a mineralitu. Díky unikátním jílovitým půdám s vysokým obsahem vápníku a vlivu jezera vznikají vína s mimořádným charakterem.

Styl a chuť

Lugana má světlou slámově žlutou barvu a jemnou vůni citrusů, bílého ovoce, květů a mandlí. V chuti je suchá, elegantní, s osvěžující kyselinou a typickým minerálním, až lehce slaným závěrem. Základní vína jsou lehká, přístupná a velmi pitelná, zatímco Superiore (zrání min. 1 rok) a Riserva (min. 2 roky) přinášejí větší hloubku, komplexitu a potenciál k archivaci. Vedle toho existují i polosladké verze z pozdního sběru (Vendemmia Tardiva) nebo jemně perlivé a šumivé varianty Spumante. Vyniká svou čistotou, všestranností a přirozenou elegancí, která z ní dělá jedno z nejvyhledávanějších bílých vín současnosti.



7 novinka

odrůda	Trebbiano di Lugana (Turbiana)
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Lugana DOC Seveglia

[lugána sevelja]

Svěží bílé víno s vůní zelených jablek a citrusů. V chuti se přidávají tóny melounu a broskví, což mu dodává šťavnatost. Má příjemnou strukturu a jemný, hladký závěr. Vhodné doprovází ryby, mořské plody, těstoviny. Příjemný aperitiv.





Casa Paladin, Bosco del Merlo, Friuli			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	006322	Bosco del Merlo Sauvignon Blanc DOC	2024/25	6	0,75	285,12	345	359	○
2	006325	Bosco del Merlo Syrah	2023/24	6	0,75	205,79	249	262	●
3	006324	Bosco del Merlo Merlot Riserva DOC	2022/23	6	0,75	285,12	345	359	● 

Eugenio Collavini, Friuli

4	202810	Pinot Grigio „Villa Canlungo“ Venezia Giulia DOP		2023/24	6	0,75	235,54	285	299	○
---	--------	--	--	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Marco Felluga, Collio, Friuli DOP

5	203000	Pinot Grigio „Mongris“		2023/24	6	0,75	395,87	479	499	○
---	--------	------------------------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Lugana, Lombardie

6	6224869	Lugana DOC Ca'di Sogno		2024/25	6	0,75	351,24	425	439	○
7	6233774	Lugana DOC Seveglia		2024/25	6	0,75	346,28	419	435	○





1 náš tip!

odrůda	70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara
technologie výroby	Metoda tzv. dvojité fermentace. 30 % hroznů se suší, zbytek kvasí v tancích. Posléze se obě části spojí a probíhá druhá fermentace. Dále zraje 24 měsíců v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	5–10 let



91
2017
James Suckling

„Campofiorin“
Rosso del Veronese

[kampofiorin roso del veronéze]

U vína dochází ke spojení svěžesti a jednoduchosti s půvabem, silou a intenzitou. Je bohaté, kulaté a sametové. Toto „Baby Amarone“ se vyrábí od roku 1964. Výborně doprovází zvěřinu nebo sýry.

2

odrůda	75 % Pinot Grigio, 25 % Verduzzo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



88
2019
James Suckling

90
2018
James Suckling

„Masianco“
Pinot Grigio
delle Venezie

[mazjáno pinot grýdzio dele venécie]

Intenzivní ovocná vůně připomínající vyzrálé tropické ovoce a dokonce pistácie. Středně plné severoitalské víno s výraznou kyselinou a pestrou paletou tónů na patře. V závěru chuti je bílé peckovité ovoce a mandle. Víno doprovodí hlavní chody z drůbežího masa, saláty s majonézou nebo předkrmy.

3

odrůda	65 % Corvina, 20 % Rondinella, 15 % Molinara
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Bardolino Classico
„Frescaripa“

[bardolino klasiko freskarypa]

Pro Bardolino typická červená barva s višňovými odlesky, buket připomínající třešně s intenzivními tóny bylin a jemným dotykem dřeva, velmi dobře strukturované v chuti. Je vyrobeno z hroznů z oblasti Bardolino Classico. Zde jsou vinice vystaveny chladnému vánku od jezera Garda. Skvělé s grilovanými masy, drůbeží, uzeninami a těstovinami.

7 náš tip!

odrůda	Corvina, Rondinella, Molinara
technologie výroby	Klasická Amarone metoda sušení hroznů – hrozny jsou tak velmi koncentrované. Výsledné víno zraje v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–30 let



93
2018
James Suckling

Amarone
della Valpolicella Classico
„Costasera“

[amarone dela valpoličela klásiko kostasera]

Intenzivní buket nabízí čerstvou vůni vyzrálého ovoce s tóny čokolády. Na patře je kulaté a plné s velmi koncentrovanou ovocnou chutí a měkkými tříslovinami. Velmi dlouhé v závěru. Zajímavé víno pro příznivce výrazných vín.

8

odrůda	Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara
technologie výroby	36 měsíců zrání ve velkých i malých sudech z nejlepších druhů dřeva.
intenzita	● ● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–30 let



93
2016
Robert Parker

Amarone
della Valpolicella Classico
„Costasera Riserva“

[amarone dela valpoličela klásiko kostasera ryzerva]

Dlouhá, elegantní vůně s aroma třešní, sušených švestek a ořechů. Velmi bohaté v chuti s doteky čokolády, zralých třešní a máty v dlouhém závěru. Speciální cuvée. Hrozny jsou z jižních, slunečných svahů Costasera – suší se 120 dní. Limitováno.

9

odrůda	Corvina, Rondinella, Molinara (vlastní klon Serego Alighieri)
technologie výroby	Zrání v sudech z třešňového dřeva.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	5–10 let



93
2017
James Suckling

„Monte Piazzo“
Valpolicella Classico
Superiore

[montepjáco valpoličela klásiko superijóre]

Příjemná ovocná vůně s tóny bobulového ovoce a třešňového dřeva. Výrazná, ale elegantní a komplexní chuť s tóny třešní, hřebíčku a vanilky. Ideální víno k jídlu – perfektní s grilovanými červenými masy nebo k vyzrálým sýrům.

4

odrůda	70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



88
2015
James Suckling

91
2016
Falstaff

Valpolicella Classico
„Bonacosta“

[valpoličela klasiko bonakosta]

Corvina, nejdůležitější odrůda ve Venetu, dává vínu typický buket a chuť. Víno je intenzivní, sametové, s dobře strukturovaným tělem a tóny třešní. Šťavnaté víno s dlouhým závěrem. Hrozny pocházejí ze stejných svahů jako hrozny pro Amarone, mírnému sklonu a bohaté půdě napomáhá mírný vánek. Ideální společník k pokrmům z červeného masa.

5

odrůda	85 % Garganega, 15 % Trebbiano
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Soave Classico
„Levarie“

[soave klasiko levárje]

V nose ukazuje svoji charakteristickou vůni a delikátní chuť. K jeho osobitosti přispějí tóny mandlí s příjemně natrpkým závěrem. Pochází z hroznů vypěstovaných na východně orientovaných vinicích Soave Classico. Využívají tak světla a chladného ranního slunce. Výsledkem je zvláště jemné a elegantní víno. Perfektní jako aperitiv nebo k těstovinám.

6

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Modello
Pinot Grigio
delle Venezie
DOC

[modelo pinot grýdzio dele venécie]

Elegantní, dobře vyvážené víno, s intenzivními ovocnými tóny jako je hruška, ananas a grapefruit. Ideální jako aperitiv, skvěle se hodí k rizotu a těstovinám s lehkými omáčkami. Skvělé si rozumí s rybami, bílým masem a zeleninovými pokrmy.

10

odrůda	Corvina, Rondinella, Molinara (vlastní klon Serego Alighieri)
technologie výroby	Zrání v sudech z třešňového dřeva.
intenzita	● ● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–30 let



94
2012
The Wine Enthusiast

„Vaio Armaron“
Amarone della
Valpolicella Classico

[vájo armaron amaróne dela valpoličela klásiko]

Komplexní vůně s tóny velmi vyzrálých třešní a pečených švestek. Výjimečně silná a komplexní chuť, která navozuje iluzi sladkosti. Objevují se tóny třešní i jiného bobulového ovoce, také skořice nebo vanilky. Perfektní k červeným masům, zvěřině, křepelkám a grilovaným pokrmům. Dobře se spojí i se staršími sýry jako je parmazán nebo pecorino.

11

odrůda	Corvina, Rondinella, Molinara
technologie výroby	36 měsíců zrání ve velkých dubových sudech a 6 měsíců v lahvi.
intenzita	● ● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–30 let



97
2013
The Wine Enthusiast

Amarone
della Valpolicella
Classico
„Campolongo di Torbe“

[amarone dela valpoličela klásiko kampolongo dy torbe]

Zpočátku vůně ušlechtilého alkoholu, která se postupně mění v tóny sušené mandarinkové kůry a pomerančů v mléčné čokoládě, kandovaného citrusového ovoce a medu. Objevují se tóny čerstvých hroznů, tabáku a kávy. Víno s pevnou, výraznou tříslovinou a harmonickou kyselinou. Má 16 % alkoholu. Má dlouhý potenciál zrání.

12

odrůda	Corvina, Rondinella, Molinara
technologie výroby	36 měsíců zrání v malých 600litrových dubových sudech a 6 měsíců v lahvi.
intenzita	● ● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–30 let



Amarone
della Valpolicella
Classico „Mazzano“

[amarone dela valpoličela klásiko macáno]

Ve vůni se objevují tóny portských vín. Je vyzrálá s dotekem kávy, tabáku, kůže, hořké čokolády, kandovaného ovoce a pralinek. Suchá, extraktivní a kulatá chuť, která příjemně navazuje na vůni. Víno s harmonickou tříslovinou, vyrovnanou kyselinou a velmi dlouhým závěrem. Vyrábí se pouze ve výjimečných ročnících. Limitováno – 14 400 lahví.



Masi Agricola, Veneto IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	263315	„Campofiorin“ Rosso del Veronese	2021/22	6	0,75	316,53 383 399 ●
2	263320	„Masianco“ Pinot Grigio delle Venezie	2024/25	6	0,75	271,90 329 343 ○
3	263311	Bardolino Classico „Frescaripa“	2023/24	6	0,75	237,19 287 299 ●
4	263312	Valpolicella Classico „Bonacosta“	2023/24	6	0,75	263,64 319 332 ●
5	263314	Soave Classico „Levarie“	2024/25	6	0,75	229,75 278 289 ○
6	263356	Modello, Pinot Grigio delle Venezie DOC	2024/25	6	0,75	229,75 278 289 ○

Masi Agricola, Veneto DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	263316	Amarone della Valpolicella Classico „Costasera“	2020/21	6	0,75	1 040,50 1 259 1 299 ●
8	263416	Amarone della Valpolicella Classico „Costasera Riserva“	2018/19	6	0,75	1 362,81 1 649 1 699 ●

Masi Agricola, Serego Alighieri, Valpolicella Classico DOP

9	263329	„Monte Piazzo“ Valpolicella Classico Superiore	2021/22	6	0,75	544,63 659 689 ●
10	263325	„Vaio Armaron“ Amarone della Valpolicella Classico	2017/18	6	0,75	1 508,26 1 825 1 899 ●

Masi Agricola - Single vineards Amarone, Veneto DOP

11	263916	Amarone della Valpolicella Classico „Campolongo di Torbe“	2015/16	6	0,75	2 891,74 3 499 3 699 ● L
12	263914	Amarone della Valpolicella Classico „Mazzano“	2015/16	6	0,75	2 891,74 3 499 3 699 ● L
	263300	Vajo dei Masi, Amarone della Valpolicella Classico Magnum	1997	6	1,50	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● L





1 náš tip!

odrůda	Weissburgunder
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



91
2017
James Suckling

Weissburgunder (Pinot Blanco)

[wajsburgundr]

Svěží vůně s tóny rozkvetlé jarní louky, listového pečiva a zralých hrušek. Elegantní, suché a minerální víno s čistou chutí, která dobře vystihuje terroir severní Itálie. Středně plné a odrůdově charakteristické víno je příjemnou vstupenkou k poznání regionu Alto Adige a potěší každého sommeliera.

2 náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



92
2017
James Suckling

Chardonnay

[šardoné]

Příjemná, nepříliš výrazná vůně, typická pro Chardonnay severního typu. Svěží a plná chuť s minerálními tóny a harmonickou kyselinou. Příjemné, čisté, středně plné a nekomplikované víno ze severu Itálie, které je zajímavou alternativou k některým Chardonnay z Moravy nebo z Rakouska – porovnejte. Dobře doprovodí ryby nebo čerstvé, nezrající sýry.

3

odrůda	Gewürztraminer
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



91
2017
James Suckling

Gewürztraminer

[gevirctraminr]

Výrazná, aromatická, klasicky kořenitá, čerstvá, pro odrůdu charakteristická vůně s tóny bílých květů a citrusů. Suchá, svěží, čistá a minerální chuť s dlouhým, plným tělem. Aroma bílých květů a zralých broskví. Ukázkový a dobře vyrobený Gewürztraminer z Alto Adige. Gastronomické doporučení: smetanové omáčky, drůbeží maso.

Terlan

Vinařství Terlan bylo založeno v roce 1893 jako jedno z prvních vinařských družstev v jižním Tyrolsku. Dnes Terlan s přibližně 100 členy obdělává 150 ha vinic s roční produkcí cca 1,2 milionu lahví. Terlan se ve výrobě nesoustředí na množství, ale především na kvalitu. Všechna vína (70 % bílá a 30 % červená) jsou produkována v kategorii DOP. Vinice se nacházejí na úpatí hory Tschöggel, kde jsou ideální klimatické podmínky. Struktura podloží vinic akumuluje teplo a pórovitá vrchní vrstva zase dostatečně odvádí vodu. Většina vinic je orientována na jih, což zaručuje dostatečný přísun slunečního záření. Hotová vína dozrávají v moderních sklepech s přísně kontrolovanými podmínkami. Ve sklepech Terlanu je dnes uloženo velké množství vín od roku 1955 až do současnosti. Tato unikátní sbírka je důkazem, že vína jsou zde vyráběna s důrazem na harmonii, kterou díky delšímu zrání získávají.

7 náš tip!

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



91
2018
The Wine Spectator

„Winkl“ Sauvignon Blanc

[vinkl soviñon blank]

Typická, intenzivní odrůdová vůně s příjemnou minerálností. Připomíná rozmačkaný list černého rybízu. Suchá a elegantní chuť s výraznou mineralitou a harmonickou kyselinou. Dlouhé, bohaté a nevтіravé víno s rukopisem vinařství Terlan. Hrozny pro toto víno pocházejí z vinice nazvané Winkl. Doporučujeme.

8

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech – 50 % velké sudy, 50 % jsou 2x použité sudy typu „barrique“.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–9 let



93
2015
The Wine Advocate

„Monticol“ Pinot Noir Riserva

[montykol pino noár rizerva]

Vůně je učebnicově charakteristická pro Pinot Noir – červené bobulové ovoce s dotekem živočišnosti a hořké čokolády. Plná, šťavnatá a teplá chuť příjemně navazuje na vůni. Středně plné, harmonické víno s příjemnou tříslovinou. Klasický Pinot Noir s dlouhým závěrem, který ocení i milovníci vín z Bourgogne.

4

odrůda	Lagrein
technologie výroby	Fermentace i následné zrání ve velkých dřevěných sudech po dobu 7–10 měsíců.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Lagrein

[lagrajn]

Intenzivní vůně s tóny brusinek, třešní, čokolády a koření. Šťavnatá a harmonická chuť s delikátní strukturou a hladkými tříslovinami. Objevují se podobné tóny jako ve vůni. Ideální kombinace: hovězí s brambory se smetanou, dušená kýta s červeným zelím nebo výrazné sýry, např. vyzrálý parmazán.

5 náš tip!

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích. 5–7 měsíců zrání na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Pinot Grigio

[pino grýdžo]

Ovocná vůně s tóny grapefruitu, liči nebo bílého melounu, také květinové tóny čerstvé posečené louky. Dobře vyvážená chuť s aroma černého čaje, exotického ovoce, melounu a zralého grapefruitu. Víno je vhodné kombinovat s uzenou šunkou či parmskou šunkou, sušenými rajčaty, bylinkovým rizotem, grilovanými rybami či telecím masem.

6

odrůda	60 % Pinot Bianco, 30 % Chardonnay, 10 % Sauvignon Blanc
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



93
2017
James Suckling

Terlaner

[terlanr]

Aromatická a komplexní vůně s tóny tropického ovoce a minerality. Harmonická a výrazná chuť je podpořena kyselinou a delším závěrem. Hrozny pocházejí z vinic v jižním Tyrolsku. Vinice jsou položeny v nadmořské výšce 300–500 m.n.m. a převládá zde písčitoštěrkové podloží.

9 náš tip!

odrůda	60 % Pinot Blanc, 30 % Chardonnay, 10 % Sauvignon Blanc
technologie výroby	Víno fermentuje ve velkých dubových sudech (30 hl), dále zraje 12 měsíců z 1/2 ve velkých a 1/2 v malých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ne
archivace	5–20 let



94
2015
The Wine Advocate

„Nova Domus“ Terlaner Riserva

[nova domus terlanr rizerva]

Příjemná ovocná vůně s tóny meruňek, tropického ovoce a vanilky. Elegantní a plná chuť s příjemnou kyselinou, s dotekem minerality v harmonickém závěru. Hrozny pocházejí z vinic 300–500 metrů nad mořem. Podloží vinic je šterko-písčité.

10

odrůda	Lagrein
technologie výroby	18 měsíců zrání v již 2x použitých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 7. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let



94
2015
James Suckling

„Porphyr“ Lagrein Riserva

[porpyr lagrajn rizerva]

Intenzivní vůně s tóny hořké čokolády a rozkvetlých květů. Hladká a komplexní chuť s plným tělem, s příjemnými tříslovinami a tóny toastovosti v závěru. Porphyr je špičkové víno z vinařství Terlan.

11 náš tip!

odrůda	Sauvignon
technologie výroby	Víno zráló částečně v ocelových sudech a dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



93
2020
James Suckling

Sauvignon Blanc „Andrius“

[saviñon blank andrius]

Víno světle slámové barvy se zelenými odlesky. Vůně tohoto Sauvignonu je intenzivní a výrazná, s tóny meruňek a bezového květu a podtržená lehkým náznakem dřeva. Víno je dobře strukturované, s harmonickou kyselinou a dlouhým závěrem.



Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	260082	Weissburgunder (Pinot Blanco)	2024/25	6	0,75	346,28 419 435 ○
2	260083	Chardonnay	2024/25	6	0,75	346,28 419 435 ○
3	260125	Gewürztraminer	2023/24	6	0,75	404,13 489 509 ○
4	260095	Lagrein	2024/25	6	0,75	392,56 475 495 ●
5	261200	Pinot Grigio	2024/25	6	0,75	351,24 425 442 ○ L
6	260080	Terlaner	2023/24	6	0,75	453,72 549 569 ○

Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	261100	„Winkl“ Sauvignon Blanc	2024/25	6	0,75	519,83 629 655 ○ L
8	261103	„Monticol“ Pinot Noir Riserva	2022/23	6	0,75	776,03 939 979 ● ○ L

Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP, vlašková vína

9	261105	„Nova Domus“ Terlaner Riserva	2021/22	6	0,75	1 065,29 1 289 1 335 ○ ○ L
10	261109	„Porphyr“ Lagrein Riserva	2021/22	6	0,75	1 288,43 1 559 1 619 ● ○ L

Kellerei Andrian, Trentino-Alto Adige DOC

11	265000	Sauvignon Blanc „Andrius“	2021/22	6	0,75	739,67 895 929 ○ L
----	--------	---------------------------	---------	---	------	--------------------



1 náš tip!

odrůda	Pinot Bianco
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

91
2021
James Suckling



Pinot Bianco „Finado“ Andrian

[pinot bjanko finado]

Víno světle slámové barvy s zelenými odlesky. Aroma je ovocné, s lehkým náznakem jablek a hrušek. Na patře je měkké a plné, s elegantním tělem a vybalancovanými kyselinami. Finiš je elegantní a dlouhý.

2

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Chardonnay „Somereto“ Andrian

[šardoné somereto]

Víno slámové barvy s jemnými zlatými odlesky. Vůně tohoto Chardonnay je intenzivní a komplexní, přinášející výrazné ovocné tóny jako jsou broskve, ananas a citrusy, doplněné o subtilní tóny ořechů a vanilky. Na patře je víno plné, svěží a vyvážené, s příjemným krémovým dojmem a dlouhotrvající dochutí.



3

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

91
2021
Robert Parker



Pinot Grigio Andrian

[pinot gridžio]

Víno světlé slámové barvy. Vůně je svěží a ovocná, s tóny zralého medového melounu, hrušek, bílé broskve a citrusů. Na patře je víno suché, osvěžující a dobře vyvážené, s jemnými kyselinkami a harmonickou strukturou. Je ideální volbou pro milovníky lehkých, elegantních vín, která dokonale doplní jemné pokrmy nebo příjemné posezení s přáteli.

7

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Langhe Arneis DOC Cordero di Montezemolo

[lange arneis]

Typické víno z oblasti Alba, vyrobené z hroznů z různých charakteristických lokalit, které společně vytváří dokonalou kombinaci projevů hroznů. Ve víně objevíme tóny sušeného heřmánku, zelených jablek a zralých broskví.



8 náš tip!

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Víno zráló v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Nebbiolo Langhe DOC Cordero di Montezemolo

[nebjolo lange]

Nebbiolo Langhe je komplexní a dobře strukturované víno s vůní připomínající červené bobule, koření a višně. Víno je charakterizováno svěžestí a mládím. Vznikalo ve sklepích s nižšími teplotami, doba macerace byla kratší a bylo použito větší množství celých bobulí během kvašení, což dalo za vznik jemnějšímu a voňavějšímu vínu.



9 náš tip!

odrůda	Barbera
technologie výroby	Zrání 7–8 měsíců v sudech z francouzského a slovinského dubu.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

91
2017
The Wine Spectator



Barbera d'Alba DOC Cordero di Montezemolo

[barbéra dálba]

Hrozný pocházejí z různých poloh celé usedlosti Monfalletto. Díky odlišným mikroklima a podloží vzniká komplexní a aromatické víno. Má výraznou vůni ovoce, kaka, švestek, koření, čokolády a lékořice. Plná a čerstvá chuť s širokou paletou tónů jako ve vůni. Příjemné víno s delším závěrem a jemnou tříslovinou. Dobře se hodí k vařeným masům a zeleninovým koláčům.

4

odrůda	Gewürztraminer
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

91
2021
Robert Parker



Gewürztraminer Andrian

[gevürttraminr]

Víno světle zlatavé barvy. Vůně je bohatá a aromatická s tóny růží, lychee, exotického ovoce a koření. Na patře je víno plné, s lahodnou texturou a vyváženou sladkostí. Jeho dlouhá dochuť zanechává příjemný a harmonický dojem. Víno je vhodné k pikantním sýrům nebo jednoduše samotné.

5 náš tip!

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

92
2020
Robert Parker

91
Decanter



Sauvignon Blanc „Floreado“ Andrian

[saviñon blank floreado]

Barva vína je světle zlatavá se zelenými odlesky. Vůně tohoto Sauvignon Blanc je intenzivní a aromatická, s tóny květů, bezu a zralého ovoce. Na patře je víno svěží, plné, s živou kyselinou. Jeho dobře vyvážená struktura a harmonický závěr přináší příjemný zážitek. Je ideální volbou pro milovníky svěžích bílých vín.

6

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Víno zráló v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–9 let

91
2021
Robert Parker



Pinot Noir Andrian

[pinot nuár]

Barva je živě rubínová s jemnými fialovými odlesky. Vůně tohoto Pinot Noir je komplexní, s tóny červených bobulí a sušeného ovoce, doplněné o subtilní kořeněné a dřevité nuance. Na patře je víno plné a sametové, s živou kyselinou a jemnými tříslovinami.

10

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	18–22 měsíců zrání v sudech z francouzského a slovinského dubu.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	7–20 let

94
2015
James Suckling



Barolo DOCG „Enrico VI“ Cordero di Montezemolo

[barolo monfaletto]

Charakteristická, elegantní a opulentní vůně s dotekem pralinek, višní v hořké čokoládě a kaka. Chuť perfektně navazuje na vůni. Sametová, harmonická a jemná chuť s dlouhým závěrem, s tóny čerstvých hroznů a černého lesního ovoce. Hrozný odrůdy Nebbiolo, které jsou použity na toto jedinečné víno, pocházejí z nedaleké usedlosti jménem Monfalletto.

11

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	18–20 měsíců v malých sudech z francouzského dubu.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–25 let

97
2015
James Suckling

92
2014
The Wine Spectator



Barolo DOCG „Enrico VI“ Cordero di Montezemolo

[barolo enryko sesto]

Hedvábná, elegantní a komplexní vůně s příjemnými tóny kávy, pralinek a hořké čokolády. Vysoce koncentrovaná a harmonická chuť plynule navazuje na vůni. Vinice Enrico VI se nachází v blízkosti vesnice Castiglione Falleto. Její skvělá poloha a velice omezená produkce dodá hroznům odrůdy Nebbiolo vysokou koncentraci a extrakt. Víno pro znalce patří ke špičce z regionu Piemonte.

12

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Víno zráló 4 roky ve velkých slovanských dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	7–20 let

Borgogno Barolo DOCG

[borgóño barolo]

Velmi elegantní víno jiskřivě rubínové barvy. Ve sklenici se objevuje aroma zralých třešní, sušených švestek, koření, karamelu a cedrového dřeva. Vyvážená a hluboká chuť tohoto italského vína je obalena kořenitě jemnou texturou. Velmi dobrá struktura je podpořena intenzivními vůněmi a výraznými tříslovinami.



Kellerei Andrian, Trentino-Alto Adige DOC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 265009	Pinot Bianco „Finado“	2023/24	6	0,75	288,43 349	365 ○
2 265007	Chardonnay „Somereto“	2023/24	6	0,75	276,86 335	349 ○
3 265004	Pinot Grigio	2023/24	6	0,75	319,83 387	399 ○
4 265011	Gewürztraminer	2023/24	6	0,75	376,03 455	473 ○
5 265010	Sauvignon Blanc „Floreado“	2023/24	6	0,75	371,07 449	469 ○
6 265005	Pinot Noir	2023/24	6	0,75	412,40 499	519 ● ☞ L

Cordero di Montezemolo, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 241006	Langhe Arneis DOC	2024/25	6	0,75	412,40 499	519 ○ L
8 241007	Nebbiolo Langhe DOC	2023/24	6	0,75	528,10 639	665 ● ☞
9 241002	Barbera d'Alba DOC	2023/24	6	0,75	453,72 549	572 ● ☞
10 241004	Barolo DOCG „Monfalletto“	2020/21	6	0,75	1 189,26 1 439	1 489 ● ☞
11 241005	Barolo DOCG „Enrico VI“	2020/21	6	0,75	2 471,07 2 990	3 090 ● ☞

Borgogno, Piemonte

12 652120	Borgogno Barolo DOCG	2020/21	6	0,75	1 321,49 1 599	1 659 ● ☞ L
-----------	----------------------	---------	---	------	----------------	-------------



1

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	5–10 let

Gavi dei Gavi DOCG „D’Antan“ La Scolca

[gavi dei gavi d antan]

Unikátní víno, které trpělivě zrálo až 10 let. Je vyrobeno jen z těch nejlepších hroznů v nejlepších letech. Víno má intenzivní vůni, která v sobě mísí ovocné a květinové tóny v závislosti na stupni vyzrálости vína. Chuť je vládná, ořechová s dozvukem pražených mandlí. Výjimečné víno pro výjimečné okamžiky.



92 2009 James Suckling

93 2009 The Wine Enthusiast

2

naš tip!

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

Gavi dei Gavi DOCG „Etichetta nera“ La Scolca

[gavi dei gavi etiketa nera]

100 % Cortese, jehož hrozny pocházejí z nejprestižnějších vinic vinařství La Scolca. Zlatavá barva s odlesky. Koncentrovaná, plná a elegantní vůně s tóny máslových sušenek, čerstvého pečiva a tropického ovoce. Dlouhá, minerální a jemná chuť s celou paletou ovocných tónů. Toto víno je považováno odborníky za jedno z nejlepších Gavi dei Gavi. Příjemně doprovází rafinované pokrmy z ryb.



90 2022 James Suckling

90 2022 The Wine Enthusiast

3

naš tip!

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Gavi del Comune di Gavi DOCG „Etichetta bianca“ La Scolca

[gavi del komune dy gavi etiketa bijanka]

100% Cortese. Hrozny na výrobu tohoto vína pocházejí přímo ze srdce Rovereta, světově proslulého jako Grand Cru dei Gavi. Barva světlá se zelenkavými okraji. Minerální, živá a komplexní vůně s aroma bosenských švestek, bílého peckovitého ovoce a zralých červených jablek. Harmonická, šťavnatá a minerálně slaná chuť s pevnou kostrou, hladkým závěrem a tóny zralých citrusových plodů.



7

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Gavi DOCG Gavi del Comune di Gavi „Mirage“ Bersano

[gavi del komune di gavi]

Vůně zralého bílého ovoce, bílých třešní a jablek s jemnými tóny koření a vanilky. V chuti plné, ob-sáhlé a bohaté víno s výraznou kyselinou a pevnou strukturou. Dlouhý závěr s aroma zralých ryngli, citrusů, zelených jablek a mandlí. Gavi di Gavi lze považovat za nejvýznamnější bílé víno z oblasti Piemonte. Vhodné k rybám, uhoří, lososu, platýzu a bílým masům.



8

naš tip!

odrůda	Moscato
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Moscato d’Asti DOCG „Monteolivo“ Bersano

[moskáto dásty mónteolivo]

Odrůdově velmi charakteristické Moscato, které se prezentuje delikátním aroma broskví, šalvěje a limetky, také květy akátu. Podávejte velmi vychla-zené, je ideální pro letní osvěžení či na jakoukoliv párty.



9

odrůda	Barbera
technologie výroby	8–10 měsíců zrání ve slavonských sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Barbera d’Asti DOP „Costalunga“ Bersano

[barbera dásty kostalunga]

Hezká, ovocná vůně s tóny třešní a višní. Šťavnatá chuť s příjemně zakomponovanými kyselinami a jadrnějšími tříslovinami, s tóny peckovitého ovoce v závěru. Srdnaté víno s bohatým buketem a plnou chutí. Univerzální víno, které se dobře kombinuje s jídlem, je vhodné i k samostatné konzumaci. Klasický zástupce z Barbera d’Asti.



Itálie

4

naš tip!

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2 roky

Gavi DOCG „Valentino“ La Scolca

[gavi valentýno]

Toto Gavi nese jméno po farmě, kterou původ-ně vlastnil slavný generál Savojského království „Valentino Sartore“. Hrozny pocházejí z vysokých kopců Rovereta v Gavi a dávají vínu svěží vůni a jemnou chuť. Tato kombinace je pro Gavi typická. Víno se perfektně hodí ke každému stolu. Příjemně doplní lehké pokrmy a je ideální ke konzumaci během jídla.



5

odrůda	Arneis
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Langhe Arneis „La Zerbetta“ DOC Roberto Sarotto

[lange arneis la cerbeta]

Arneis je považováno za krále bílého vína z Piemontu. Jedná se o víno světle zlatavé barvy, doprovázené vůní červených hrušek, zralého ananasu, světlého ovoce a žlutých květů. Na patře je víno kořenité, s plnou a šťavnatou chutí. Skvěle doprovodí fenyklové rizoto, vydatné zeleninové saláty a nebo grilované ryby.



6

naš tip!

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Gavi DOCG „Grande Collezione“ Roberto Sarotto

[gavi grande kolekcióne]

Suché a jemně minerální víno, vůně obsahuje tóny citronu, limetky, jablek s lehkým náznakem hořkých mandlí. Chuť je typicky suchá, ale díky vyvážené kombinaci ovocné sladkosti a kyselosti je velmi šťavnatá s dlouhým závěrem.



10

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	24 měsíců zrání ve velkých slavonských sudech, 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	5–20 let

Barolo DOCG „Nirvasco“ Bersano

[barolo nyrvasko]

Má jemnou vůni s tóny peckovitého ovoce. Elegantní chuť je podpořena harmonickou tříslo-vinou a tóny zralých švestek s jemným nádechem skořice a kompotovaných višní v závěru. Barolo je nejznámějším velkým vínem severní Itálie a jako první vůbec získalo status kategorie DOCG. Nirvasco je klasické Barolo moderního stylu. Víno pro znalce a milovníky tohoto regionu.



91 2013 The Wine Enthusiast

91 2014 James Suckling

11

naš tip!

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	5 let zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	6–25 let

Barolo DOCG Riserva DOCG Bersano

[barolo rizerva]

Toto nadstandardní Barolo má granátově červenou barvu s oranžovými okraji. Intenzivní a komplexní vůně s aroma kakaa, máty, černých třešní a kůže. Plná a výrazná chuť s jemnými a dobře zakompo-novanými tříslovinami. Objevují se intenzivní tóny růží a fialek. Vhodné ke zvěřině nebo zralým pikantním sýrům. Víno má dlouhý potenciál zrání.



93 2011 James Suckling

12

naš tip!

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Víno zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let

Barolo DOCG Paolo Manzone

[barolo paolo manzone]

V sklenici září světlá rubínová barva. Příjemná vůně třešní amarena, kůže, zralé fíky a tóny dřeva. Na pa-tře je víno mimořádně hutné, plné tříslovin a jem-ných dřevitých tónů. Jeho dlouhá dochuť odhaluje obrovský potenciál ke zrání. V mládí potřebuje víno dostatek času na otevření a skvěle se hodí k pikant-ním jídlům, jako je například hříbkové rizoto nebo divočina s výraznými omáčkami.



La Scolca, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	212107	Gavi dei Gavi DOCG „D’Antan“	2011/12	6	0,75	1 470,25 1 779 1 895 ○
2	212101	Gavi dei Gavi DOCG „Etichetta nera“	2023/24	6	0,75	577,69 699 729 ○
3	212104	Gavi del Comune di Gavi DOCG „Etichetta bianca“	2023/24	6	0,75	318,18 385 399 ○
4	212103	Gavi DOCG „Valentino“	2023/24	6	0,75	304,96 369 385 ○

Roberto Sarotto, Piemonte

5	24708	Langhe Arneis „La Zerbetta“ DOC	2022/23	6	0,75	214,05 259 269 ○ L
6	5976661	Gavi DOCG „Grande Collezione“	2023/24	6	0,75	309,92 375 389 ○

Bersano, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	210054	Gavi DOCG, Gavi del Comune di Gavi „Mirage“	2023/24	6	0,75	260,33 315 328 ○
8	210077	Moscato d’Asti DOCG „Monteolivo“	2024/25	6	0,75	293,39 355 369 ○
9	013897	Barbera d’Asti DOP „Costalunga“	2021/22	6	0,75	257,85 312 325 ●
10	013927	Barolo DOCG „Nirvasco“	2020/21	6	0,75	660,33 799 835 ● ☞
11	210057	Barolo Riserva DOCG	2016/17	6	0,75	1 354,55 1 639 1 699 ● ☞

Paolo Manzone, Piemonte

12	020990	Barolo DOCG Paolo Manzone	2021/22	6	0,75	714,88 865 899 ● ☞
----	--------	---------------------------	---------	---	------	--------------------



1 novinka

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Fermentace i zrání v betonové nádobě.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Chianti DOCG „Francesco Guicciardini“

[kyjanty frãčesko guičardýny]

Živé Chianti, které potěší milovníky klasiky. Rubínově červené, s intenzivní vůní červeného ovoce a jemné vínovým nádechem. V chuti hřejivé, s mladými tříslovinami a dobrou perzistencí. Doporučujeme k tradiční italské kuchyni, těstovinám s rajčatý nebo středně vyzrálým sýrům.

2

odrůda	80 % Sangiovese, 20 % ostatní červené odrůdy
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích bez použití sudů.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Chianti Colli Senesi DOCG „Titolato Strozzi“

[kyjanty koli senesi tytoláto štrózi]

Příjemný a intenzivní buket červeného drobného ovoce a šťavnatá chuť připomínající třešně s příjemnými tříslovinami v delším závěru. Toto Chianti je vyrobeno z hroznů Sangiovese vyprodukovaných na vinicích, kde se redukuje výsadba. Výsledkem jsou koncentrované hrozny. Hezký průvodce k těstovinám, pizze a dalším italským specialitám.



3 novinka

odrůda	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrálo ve velkých dubových sudech
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–6 let

Chianti Riserva DOCG Monte Vecchio Boticella Nera

[kyjanty rezerva monte vekjo botičela nera]

Tmavě rubínové víno s vůní zralých třešní, marcipánu, jemného koření a karamelu. V chuti plné a ovocné, s hladkou strukturou a dlouhým, kořenitým závěrem. Vhodné k pečenému masu, těstovinám s rajčatovou omáčkou nebo vyzrálým sýrům.



5

odrůda	90 % Sangiovese, 10 % Merlot
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích bez použití sudů.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Chianti Colli Senesi DOCG „Caspagnolo“ Villa Poggio Salvi

[kyjanty koli senesi kaspaňolo vila podžio salvi]

Živočišná, harmonická vůně, s tóny koření, lesního podhoubí a zvířecí srsti. Sametová, šťavnatá a dobře vyvážená chuť navazuje na vůni. Je typická pro Chianti, objevují se tóny vyzrálého peckovitého ovoce, především třešní. Nejlépe doplní tradiční toskánské masité pokrmy, těstoviny nebo drůbeží maso.



6

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Víno zrálo 12 měsíců ve slavonských dubových sudech
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Rosso di Montalcino DOC Villa Poggio Salvi

[roso dy montalčino vila podžio salvi]

Víno brilantní rubínové barvy. Vůně je ovocná s tóny květů a jemného koření. Na patře se nám otevírají chutě šťavnatého ovoce s harmonickými tříslovinami. Víno je dobře strukturované, s dlouhým a vytrvalým závěrem. Je skvělým společníkem k těstovinám, pečenému masu a středně vyzrálým sýrům.

7

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Brunello di Montalcino DOCG Villa Poggio Salvi

[brunelo dy montalčino vila podžio sálvi]

Má příjemnou, živočišnou vůni s tóny vyzrálého červeného ovoce, skořice a tabáku. Vyzrálá, ušlechtilá a elegantní chuť s poměrně výraznými, harmonickými tříslovinami, s tóny třešní v delším závěru. Dokonale se kombinuje s toskánskou, ale i mezinárodní kuchyní – skvělé k těstovinám, drůbeží, pokrmům s vepřovým masem a lanýžům.



4 novinka

odrůda	75 % Sangiovese, 15 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrálo ve velkých dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–6 let



Chianti Riserva DOCG Principe di Valoro

[kjány rezerva prinčipe di valoro]

Zralé, elegantní víno tmavě rubínové barvy. Vůně zralých třešní, fialek a jemného koření. V chuti plné a ovocné, s hladkou strukturou a dlouhým, kořenitým závěrem. Skvělé k pečenému masu, těstovinám s rajčatovou omáčkou nebo vyzrálým sýrům.



8

odrůda	Sangiovese Grosso
technologie výroby	Zráni 40 měsíců ve velkých dubových sudech.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Brunello di Montalcino DOCG „Le Macioche“

[brunelo di montalčino le mačios]

Víno rubínově červené barvy, čisté a průzračné. Ve vůni převládají divoké sušené švestky a třešně. Zemité aroma s tóny čerstvého jalovcového dřeva a sušených květů. Chuť je elegantní s hedvábnými a uhlazenými tříslovinami. Víno je hluboké s dlouhým závěrem a příjemnou dochutí. Skvěle doprovází zvěřinu, červené maso či vyzrálé sýry. Ideální teplota podávání je 16–18 °C.

9

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Víno zrálo 36 měsíců v malých dřevěných sudech.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Brunello di Montalcino Riserva DOCG „Le Macioche“

[brunelo di montalčino rizerva le mačios]

Silné červené víno odrůdy Sangiovese. Po sklizni jsou hrozny ihned odeslány do vinařství. Fermentace pak probíhá v malých dřevěných sudech při kontrolovaných teplotách. Po kvašení následuje několik měsíců zrání na jemných kalcích, než je víno konečně lahováno. Víno sametové a hutné textury.

Villa Poggio Salvi, Toscana

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	223820	Chianti Colli Senesi DOCG „Caspagnolo“	2022/23	6	0,75	194,21 235 245 ●
6	220827	Rosso di Montalcino DOC	2023/24	6	0,75	329,75 399 415 ●
7	220826	Brunello di Montalcino DOCG	2020/21	6	0,75	772,73 935 975 ●

Tenuta Le Macioche, Famiglia Cotarella

8	206221	Brunello di Montalcino DOCG „Le Macioche“	2018/19	6	0,75	1 648,76 1 995 2 069 ●
9	206222	Brunello di Montalcino Riserva DOCG „Le Macioche“	2012/13	6	0,75	2 065,29 2 499 2 589 ●



Guicciardini Strozzi, Chianti, Toscana

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	222457	Chianti DOCG „Francesco Guicciardini“	2023/24	6	0,75	205,79 249 259 ●
2	222454	Chianti Colli Senesi DOCG „Titolato Strozzi“	2023/24	6	0,75	238,84 289 299 ●

Chianti, Toscana

3	6056553	Chianti Riserva DOCG Monte Vecchio, Boticella Nera	2019/20	6	0,75	334,71 405 419 ●
4	6147765	Chianti Riserva DOCG Principe di Valoro	2020/21	6	0,75	342,98 415 429 ●





1 náš tip!

odrůda	80 % Sangiovese, 10 % Ciliegiole
technologie výroby	Víno zrálo v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



„Sereno“
Colline Lucchesi DOC
Villa Santo Stefano

[sereno koline lukézi]

Víno intenzivní rubínové barvy. Na nose můžeme rozpoznat příjemnou vůni čerstvého červeného ovoce a koření, jako jsou hřebíček a pepř. Na jazyku se projevuje opulentně a silně, s bohatým tělem. Víno je šťavnaté, s dozrálou kyselinou. Právě díky své vyvážené kyselosti je Sereno vhodné k pestré škále pokrmů. Skvěle doplní zejména hovězí či jehněčí pokrmy.

2 náš tip!

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
technologie výroby	Víno zrálo 14 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



„Loto“
Toscana IGP
Villa Santo Stefano

[loto]

Víno karminové barvy, s granátovými odlesky na okraji sklenky. Na nose se objevují komplexní vůně ostružin, moruše, černého rybízu a borůvek. Zaujme svojí elegantní suchou chutí. Na patře je víno sametové a dlouhé s náznaky ostružin a moruší.

3 náš tip!

odrůda	90–95 % Sangiovese
technologie výroby	Víno zrálo 14–16 měsíců v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



Vino Nobile
di Montepulciano
Poliziano

[vino nobile dy montepulciano policiano]

Zářivé víno s intenzivní rubínovou barvou. Víno dobře strukturované, s intenzivní vůní, které věrně reprezentuje Toskánsko a oblast Montepulciano. Vino Nobile je vhodné zejména k hlavním masovým chodům a pikantním sýrům. Skvěle si ho ovšem vychutnáte klidně samotně.

6 náš tip!

odrůda	35 % Syrah, 30 % Cabernet Franc, 30 % Merlot, 5 % Petit Verdot
technologie výroby	60 % vína zraje 6 měsíců v sudech, dále 3 měsíce v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–10 let



92
2016
James Suckling

Insoglio
Tenuta di Biserno
Bolgheri IGP

[insólio tenuta dy biserno]

Intenzivní ovocná vůně s dotekem dřeva, višňi, vyzrálých třešní, koření a lékořice. Harmonická, bohatá, ovocná chuť s pevným tělem s tóny čerstvě natrhaných višňi a kaka. Vyrovaná tříslovina a kyselina. Bohaté aroma se širokou paletou chutí od ovoce až po perníkové koření. Víno, které rozhodně stojí za pozornost.

7

odrůda	54 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 16 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot
technologie výroby	18–20 měsíců zrání v „barikových“ sudech (70 % nových) a 10 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–20 let



97
2012
James Suckling

Ornellaia
Tenuta dell' Ornellaia
Toscana IGP

[ornelája tenuta del ornelája]

Vůně s aroma lesních plodů, tabáku, koření, bobulového ovoce a ušlechtilé kůže. Na patře s tóny zralého rybízu a třešní. Perfektně vyrovaná tříslovina, kyselost i alkohol. Velké tělnaté víno s dlouhotrvajícím závěrem. Pravidelně získává vysoká hodnocení až ke 100 bodům od předních hodnotitelů.

8

odrůda	85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje 24 měsíců v sudech z francouzského dubu a dále 6 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 7. roce
dekantace	ano
archivace	10–20 let



92
2014
The Wine Spectator

Sassicaia
Tenuta San Guido
Bolgheri, Toscana DOC

[sasikája tenuta san gýdo]

Vůně je hladká a svůdně hedvábná s aroma červeného ovoce. V chuti je elegantní, jemné s nádhernými tóny bobulového ovoce a doteky minerality. V závěru dominuje pevná a harmonická tříslovina. Sassicaia je dnes jedním z nejslavnějších vín Itálie a jedno z nejlepších vín z odrůdy Cabernet Sauvignon.

4

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Víno zrálo ve velkých dřevěných sudech
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Rosso di Montalcino DOC
Argiano

[roso dy montalčino ardžidno]

Víno, které se vyznačuje svou tělnatostí a plností. Vůně tohoto toskánského vína zaujme tóny ostružin, moruší, černého rybízu a borůvek, s lehkými náznaky koření, vanilky a skořice, podpořené vlivem dubového dřeva. Na patře se otevírá aromatickou, plnou a vyváženou chutí. Jedná se o suché červené víno, které je díky ovocné kyselině mimořádně svěží a živé.

5

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Zraje 1 rok ve francouzských barikových sudech a 1 rok ve velkých slavonských sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



96
2012
James Suckling

Brunello di Montalcino
DOCG
Argiano

[brunelo dy montalčino ardžidno]

Elegantní vůně s ovocnými tóny. Koncentrovaná, kulatá, komplexní a elegantní chuť s hladkými tříslovinami a dlouhým závěrem s tóny červeného bobulového ovoce. Historie vinařství sahá až do 16. století, dnes pěstuje víno na 125 hektarech pozemků. Víno vhodné k archivaci, uleželé se odmění ještě pestřejší škálou chutí.



Villa Santo Stefano, Toscana

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	251711	„Sereno“ Colline Lucchesi DOC	2021/22	6	0,75	483,47 585 609 ● ●
2	251714	„Loto“ Toscana IGP	2018/19	6	0,75	1 114,88 1 349 1 399 ● ●

Poliziano, Toscana

3	691202	Vino Nobile di Montepulciano	2021/22	6	0,75	619,01 749 779 ● ●
---	--------	------------------------------	---------	---	------	--------------------

Argiano, Toscana

4	220454	Rosso di Montalcino DOC	2023/24	6	0,75	412,40 499 519 ● ●
5	220458	Brunello di Montalcino DOCG	2019/20	6	0,75	1 280,17 1 549 1 599 ● ●

Toscana Premium

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	226150	Insoglio, Tenuta di Biserno, Bolgheri IGP (L. & P. Antinori)	2023/24	6	0,75	619,01 749 779 ● ● L
7	693727	Ornellaia. Tenuta dell' Ornellaia, Toscana IGP		6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L!
8	54107	Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana DOC		6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L!



1

odrůda	Montepulciano, Primitivo, Malvasia Rossa, Sangiovese, Negroamaro
technologie výroby	Zraje 13 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–8 let



Edizione Cinque Autoctoni VDT

[edyciône čínkue autoktóny]

Víno se prezentuje širokou paletou rozmanitých chutí – třešní, švestek, černého rybízu a tabáku, v dlouhém závěru pak tóny vanilky a čokolády. Vše je podpořeno hladkými tříslovinami. Velké víno vyrobené z tradičních odrůd, použity jsou pouze vlastní hrozny. Vhodné k červeným masům s omáčkami.

2

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	6 měsíců zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Sangiovese IGP „Don Camillo“

[sandžovéze don kamílo]

Toto víno je reakcí regionu Abruzzo na rostoucí popularitu vín v kategorii „Super Tuscany“. Má intenzivní rubínovou barvu, vůně je ovocná s aroma džemu, koření, lékořice, vanilky, květín a třešní v alkoholu. Víno s plným tělem, vyrovnanou tříslovinou a příjemným závěrem s lehce vyšší kyselinou. Víno je vhodné k uzeninám, „kyselejším“ předkrmům, masům nebo sýrům.

3

novinka

odrůda	Merlot
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Rose „Don Camillo“ Merlot (Pink Bottle)

[roze don kamílo merló]

Hravé rosé s jemným růžovým odstínem. Ve vůni tóny jahod, melounu, růží, případně liči, broskví a grapefruitu. V chuti suché, svěží, s příjemnou kyselinou a nádechem salinity. Balení v lesklé růžově-zlaté lahvi podtrhuje slavnostní charakter. Hodí se jako aperitiv i k salátům, zelenině, grilované rybě nebo drůbeží.

7

odrůda	Montepulciano
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, 6 měsíců zrání v „barikových“ sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Lunatico Montepulciano d'Abruzzo DOC

[lunátyko montepulčijáno dabručo]

Rubínověčervená barva s granátovými odlesky. Příjemná, intenzivní vůně s ovocnými tóny. Dobře vyvážená chuť s plným tělem, příjemnou tříslovinou a dostatkem kyseliny. Skvěle doprovodí těstoviny, červené maso, zvěřinu, uzeniny a sýry.

8

odrůda	Pecorino
technologie výroby	20 % zráló v dubových sudech, 80 % v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Vanità Pecorino Terre di Chieti IGT

[vanytá pekorino tere dy chienty]

Víno slámově žluté barvy, jasné a živé, se zlatavými odlesky. Svěží a minerální, s tóny žlutých květů, broskví a citrusového ovoce. Chutné a plné, s minerálními tóny. Výborně se hodí k humrům, zeleninové polévce a uzeným rybám či pečeným křepelkám.

9

odrůda	Nero d'Avola
technologie výroby	Zrání ve francouzských a amerických dubových sudech po dobu 4–5 měsíců.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Vanità Nero d'Avola Organic Sicilia DOC

[vanytá nero dávola orgáník sicílija]

Víno se středním tělem, okouzující vůní červených třešní a šťavnatého modrého ovoce, sušených okvětních lístků růží, muškátového oříšku v kombinaci s vanilkou, hořkou čokoládou, kávou a nádechem skořice. Dokonalá rovnováha mezi elegancí a koncentrací. Krásná textura, jemné třísloviny a svěží, lahodný závěr.

4

naš tip!

odrůda	Montepulciano
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Montepulciano d'Abruzzo DOC „Casale Vecchio“

[montepulčijáno dabručo kazále vékijo]

Intenzivní a ovocná vůně s výrazným aroma sladkého dřeva, lesních plodů a sušených švestek. Plná, ovocná chuť s výraznou, ale harmonickou tříslovinou i kyselinou a čistým závěrem. Vynikající k červeným masům a kořeněným sýrům.

5

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Leží 3–5 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Lunatico Pinot Grigio „Terre Siciliane“ IGP

[lunátyko pyno grýdžio tére syčiliáne]

Komplexní, ovocná vůně s aroma bylinek, vanilky a muškátového oříšku. Z ovoce převládají broskve, grapefruity a limety, lehce také mineralita. Středně plná, kulatá a harmonická chuť s delším závěrem a tóny koření. Dobře se hodí k předkrmům, bílým masům a sýrům. Perfektně se snoubí s rybí polévkou a grilovanými rybami.

6

naš tip!

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Lunatico Primitivo Puglia IGP

[lunátyko primitívjo půlija]

Má hlubokou, tmavě červenou barvu s fialovými odlesky. Vůně je intenzivní s aroma švestek a třešní, rozmarýnu a vanilky. Chuť je plná, jemná a harmonická. Víno pro každý den, také k předkrmům a jídlům z tmavých mas.

10

naš tip!

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Víno zráló v amerických a francouzských barikových sudech po dobu 7–8 měsíců.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Vanità Primitivo di Manduria DOP

[vanytá primitívjo dy mandúria]

Víno rubínově červené barvy s fialovými odlesky a intenzivní vůní s tóny třešní a ostružin. Příjemně kořenitá chuť působí sladším dojmem a je podtržena tóny kakaa a kávy v závěru. Víno s delším potenciálem zrání, až 10 let.

11

naš tip!

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Víno zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Vanità Primitivo Puglia IGP

[primitívjo vanytá půlija]

Víno, které oplývá chutí divokého ovoce. Je dobře vyvážené, s harmonickými tříslovinami. Skvěle doplní pokrmy z hovězího masa, těstoviny či jehněčí.

12



Vanità Primitivo Puglia IGP Bag in Box 5 l

Fantini Vini, Abruzzo

		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	291226	Fantini Edizione Cinque Autoctoni VDT	2021/22	6	0,75	599,17 725	755 ●
2	291317	Fantini Sangiovese IGT „Don Camilo“ Gold bottle	2022/23	6	0,75	313,22 379	395 ●
3	291318	Fantini Rose „Don Camilo“ Merlot (Pink Bottle)	2024	6	0,75	271,90 329	345 ○
4	291216	Fantini Montepulciano d'Abruzzo DOC „Casale Vecchio“	2022/23	6	0,75	294,21 356	373 ●

Fantini Vini, Lunatico, Abruzzo, Puglia

5	291225	Lunatico Pinot Grigio „Terre Siciliane“ IGP	2024/25	6	0,75	147,93 179	189 ○
6	291020	Lunatico Primitivo Puglia IGP	2023/24	6	0,75	156,20 189	199 ●

Fantini Vini, Lunatico, Abruzzo, Puglia

		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	291219	Lunatico Montepulciano d'Abruzzo DOC	2023/24	6	0,75	147,93 179	189 ●

Fantini Vini, Vanità

8	291302	Vanità Pecorino Terre di Chieti IGT	2024/25	6	0,75	203,31 246	257 ○
9	291301	Vanità Nero d'Avola Organic, Sicilia DOC	2023/24	6	0,75	189,26 229	239 ●
10	291303	Vanità Primitivo di Manduria DOP	2021/22	6	0,75	296,69 359	375 ●
11	27626	Vanità Primitivo, Puglia IGP	2023/24	6	0,75	156,20 189	199 ●
12	012980	Vanità Primitivo, Puglia IGP Bag in Box 5l	2023/24	1	5,00	602,48 729	759 ●

1 náš tip!

odrůda	Montepulciano d'Abruzzo
technologie výroby	Víno zráló 24 měsíců ve slavonských sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Montepulciano d'Abruzzo DOC „Tatone“

[montepulčiano dabruzzo tatone]

Víno intenzivní červené barvy s lehkými fialovými a granátovými odlesky. Na nose nás potěší příjemné aroma zralého ovoce a kořenitých tónů. Víno vynikající struktury, elegance, s vyváženým a dlouhým závěrem.

2

odrůda	Montepulciano
technologie výroby	Víno zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Montepulciano d'Abruzzo DOC „Terre Vecchie“

[montepulčiano dabruzzo terre vekie]

Populární odrůdové víno Montepulciano je v této letní edici neobyčejně lehké a ovocné. Je vybrané z nejlepších sudů Cantina Tollo, má svěží aroma plné bobulí, tmavých třešní, s náznakem fialek. Víno je kulaté, sametové a jemné, zatímco chuť zůstává dlouhá a výrazná.

3 novinka náš tip!

odrůda	Negroamaro a Malvasia Nera
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Giardiniere Rosso Salento IGP

[džardinjére rosso]

Příjemně nasládlé víno s vůní černých a červených třešní. V chuti je plné, šťavnaté, s přirozenou ovocnou sladkostí, dobrou strukturou a zakulacenými tříslovinami. Je ideální pro milovníky Primitiva i pro ty, kdo mají rádi sametové, ale přístupné červené víno. Skvělé k pizzám, italským těstovinám nebo pečenému masu.

7

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Primitivo Il Pumo Salento IGP

[primitývo il pumo salento]

Intenzivní rubínová barva s fialovými odlesky. Výrazná komplexní vůně s tóny drobného lesního ovoce, exotického koření a třešní. Víno s dobrou strukturou na patře působí krásně plným a teplým dojmem. Vyvážená tříslovina v kombinaci s bohatou chutí. Vynikající perzistence, dlouhý závěr.

8

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Víno zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Primitivo–Syrah Il Pumo D'Oro Salento IGP

[primitývo il pumo dóro salento]

Víno intenzivní rubínové barvy s fialovými odlesky. Vůně je komplexní, s tóny švestek a třešní, s náznaky rozmarýnu a jemným kořenitým podtónem. Víno s plným tělem, měkké a harmonické. Příjemné a snadno pitelné Primitivo.

9

odrůda	Primitivo
technologie výroby	18 měsíců zrání v dubových sudech
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Primitivo Riserva Gran Pumo D'Oro Primitivo di Manduria DOC

[primitývo riserva gran pumodóro salento primitývo dy mandúria]

Velmi vysoká látka odrůdy Primitivo. Víno z 60 let starých vinic temně rudé rubínové až černé barvy. Aroma třešňového džemu, zralých sladkých švestek, bourbon vanilky a čokolády s náznakem sušených bylin. Chuť je plná, bohatá a krémovitá. Ušlechtilá tříslovina na patře a dlouhý kulatý závěr.

4 náš tip!

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Primitivo Salento Vecchia Torre Salento IGP

[primitývo salento vékyja torre]

Bohatá vůně s aroma zralého tmavého bobulového ovoce, moruše a koření. Chuť je pak intenzivní, lehce pikantní s relativně dlouhým závěrem.

5 náš tip!

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Primitivo Luigi Avogadri Puglia IGP

[primitývo luidži avogádry půlija]

Hluboká, temně červená barva s fialovými odlesky. Vůně sladkých třešní, sušených bobulí a marcipánu. V chuti je víno neuvěřitelně šťavnaté, ovocné s jemnými sladkými tříslovinami a čokoládou v závěru. Opulentní, vysoce koncentrované víno plné slunce a chuti.

6 náš tip!

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Víno zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Primitivo Surani Primitivo di Manduria DOC

[primitývo dy mandúria]

Víno hutné rubínové barvy s vůní teplých švestek, datlí a fíků, s náznaky sladkého koření. Toto Primitivo je plné a výrazné, chuť je jemná a sameťová, s toastovými tóny, které přetrvávají v dlouhém závěru. Víno skvěle doplní vydatné předkrmy, pokrmy s hovězím masem či tvrdé a vyzrálé sýry.



10 náš tip!

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Primitivo Pulsato Vigne Vecchie Gold Primitivo di Manduria DOC

[primitývo pulsáto víne vekie gould di manduria]

Víno intenzivními vůně tmavých plodů, švestek a sladkých třešní Amarena - doplněno nádechem vanilky, hřebíčku a čokolády. Na patře se představí Primitivo z více než 50 let starých keřů plným tělem a hladkou strukturou se sametovými tříslovinami. Jemná kořenitost dodává vínu hloubku s delší perzistencí. Silné, elegantní a zároveň jemné.

11

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Primitivo Zolla Primitivo di Manduria DOC

[primyvo zola di manduria]

Víno intenzivní karmínové barvy s vůní tmavého lesního ovoce s kořenitými tóny. Nádherné červené víno z oblasti Apulie, v jižní Itálii. Skvěle doplní výrazné masité pokrmy, dušená červená masa, zvěřinové ragú či vyzrálé sýry.

Terra d'Aligi, Atezza, Montepulciano d'Abruzzo

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	695151	Montepulciano d'Abruzzo DOC „Tatone“	2021/22	6	0,75	309,92 375 389 ●

Cantina Tollo, Composizione dell' Estate, Abruzzo

2	5878254	Montepulciano d'Abruzzo DOC „Terre Vecchie“	2023/24	6	0,75	230,58 279 289 ● ☞
---	---------	---	---------	---	------	--------------------

Cantina Vecchia Torre, Puglia

3	29971	Giardiniere Rosso, Salento IGP	2023/24	6	0,75	180,99 219 229 ●
---	-------	--------------------------------	---------	---	------	------------------

4	21679	Primitivo Salento Vecchia Torre, Salento IGP	2020/21	6	0,75	205,79 249 259 ●
---	-------	--	---------	---	------	------------------

Luigi Avogadri, Puglia

5	23825	Primitivo Luigi Avogadri, Puglia IGP	2022/23	6	0,75	222,31 269 282 ●
---	-------	--------------------------------------	---------	---	------	------------------

Famille Pasqua, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	22128	Primitivo Surani, Primitivo di Manduria DOC	2022/23	6	0,75	238,84 289 299 ●

Cantina San Marzano, Puglia

7	21113	Primitivo Il Pumo, Salento IGP	2023/24	6	0,75	185,95 225 234 ●
---	-------	--------------------------------	---------	---	------	------------------

8	25801	Primitivo–Syrah Il Pumo D'Oro Salento IGP	2023/24	6	0,75	222,31 269 279 ●
---	-------	---	---------	---	------	------------------

9	23663	Primitivo Riserva Gran Pumo D'Oro, Primitivo di Manduria DOC	2020/21	6	0,75	657,02 795 829 ● ☞
---	-------	--	---------	---	------	--------------------

Vigneti del Salento, Puglia

10	5952279	Primitivo Pulsato, Vigne Vecchie Gold, Primitivo di Manduria DOC	2023/24	6	0,75	318,18 385 399 ●
----	---------	--	---------	---	------	------------------

11	652035	Primitivo Zolla, Primitivo di Manduria DOC	2021/22	6	0,75	247,11 299 319 ●
----	--------	--	---------	---	------	------------------

1 náš tip!

odrůda	40 % Grecanico, 20 % Chardonnay, 20 % Grillo, 20 % ostatní odrůdy
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Planeta La Segreta Bianco Sicilia DOC

[la segreta bjanko sičillia]

Víno světle zlatavé barvy s krásnými nazelenalými odlesky. Ve vůni tóny bílých broskví a nezralých meruněk. Svěží kyselina, vynikající perzistence a vyvážená struktura. Na patře se objevují tóny ovoce a minerality spolu s příjemnou svěžestí.

2

odrůda	50 % Nero d'Avola, 25 % Merlot, 20 % Syrah, 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Planeta La Segreta Rosso Sicilia DOC

[planeta la segréta roso sičillija]

Rubínově červená barva s jasnými fialovými odlesky. Komplexní vůně s tóny kakaa, tabáku a čerstvého ovoce s mírně mátovým závěrem. Čerstvá chuť s vyzrálými, ale jemnými tříslovinami. Ideální víno pro každodenní pití, středomořskou kuchyni a předkrmy z masa. Vhodné také k sicilským jídlům jako jsou těstoviny s lilkem a rajčaty, grilovaná klobása nebo mečoun v Messina stylu.

3 náš tip!

odrůda	50 % Nero d'Avola, 50 % Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Planeta Rosé Sicilia DOC

[rosé sičillia]

Krásná, jemná, perletově růžová barva. Vůně drobného pečiva, rybízu, sicilských lesních jahod, hlubší tóny švestek a ananasu. Delikátní chuť podpořená jemnou kyselinou. Mimořádně příjemné, neunavuje a vyzývá vás k dalšímu doušku.

7 novinka

odrůda	Carricante
technologie výroby	80 % vína zráló v nerezových tancích, 20 % v dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Planeta Etna Bianco Etna DOC

[planeta etna bianko]

Elegantní bílé víno s vůní akátových květů, mandlí a horských broskví. V chuti plné, s tóny žlutých švestek a opuncie, minerální a harmonicky kyselé. Skvělé k rybám, těstovinám s mořskými plody, čerstvým sýrům nebo jako noblesní aperitiv.

8

odrůda	Nerello Mascalese
technologie výroby	Víno zráló částečně v nerezových tancích a dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Planeta Etna Rosso Etna DOC

[planeta etna rosso]

Vanilka, višně, lesní jahody a velmi jemný květinový nádech. V ústech tělnaté a hladké. Velmi výrazné ovoce s nádechem orientálního koření. Víno s výraznou chutí a zajímavými stopami železa, rebarbory a černého pepře.

9 náš tip!

odrůda	Fiano
technologie výroby	Víno zráló v nerezových tancích a 36hl dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



Planeta Cometa Bianco Sicilia Menfi DOC

[kometa bjanko sičillia menfi]

Víno bylo pěstováno na vápenato-křídové půdě, což přispívá k výrazné aromaticce. Mezi květy košťálovin a tymiánu lze objevit jemné aroma heřmánku, sena, manga a pomela. V chuti minerální s tóny živého ovoce. Závěr navozuje hedvábný pocit v ústech s rafinovanou dochutí zralých meruněk, kvetoucích mandlí a lístků bazalky.

4

odrůda	85 % Grecanico, 15 % Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Planeta Alastro Bianco Sicilia Menfi DOC

[alastro bjako sičillia menfi]

Víno světle zlaté barvy se zelenými odlesky je výrazem vitality a dlouhověkosti. Zvláště aromatické, ve vůni tóny horských bylin, žlutých květů, francouzského medu, hrušek Williams, lehké tóny šafránu a křemene. V ústech je svěží a živé, ale také krémové a hedvábné s tóny bílé broskve.

5

odrůda	Nero d'Avola
technologie výroby	Víno zráló ve francouzských dubových allierských sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia DOC

[plumbágo nero dávola sičillia]

Víno syté až nafialovělé barvy. Plumbago, kterému dominuje vůně zralých švestek a divokých ostružin, vykazuje příjemně komplexní aromatické tóny koření, jasmínu a černého lanýže. Skvěle doprovodí grilovaná masa.

6 náš tip!

odrůda	60 % Nero d'Avola, 40 % Frappato
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Planeta Cerasuolo di Vittori Nero d'Avola Sicilia DOCG

[čerasuolo di vitóry nero dávola sičillia]

Ve vůni nacházíme plejádu červeného ovoce a koření. Mezi ovocem vynikají jahody Marsala, moruše a granátové jablko. Kořenitá část připomíná santalové dřevo, koriandr a zrnka sečuánského pepře. V ústech víno navazuje na vůni a odhaluje černý pepř a sladké třešně. Živá plná chuť s dlouhým závěrem.

10

odrůda	Nero d'Avola
technologie výroby	Víno zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Planeta Santa Cecilia Nero d'Avola Noto DOC

[santa čečillia nero dávola noto]

Víno, které vás zaujme bohatou vůní, ve které se snoubí tóny balsamika, posekané trávy a rozmanitého ovoce. V červeném ovoci vynikají višně naložené v alkoholu a zralé ostružiny, zatímco mezi citrusovými tóny objevíte bergamot a hořký pomeranč. Na patře se harmonicky prolíná zralé ovoce s dřevitými tříslovinami, které jsou dobře strukturované a vyvážené.

11 náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Víno zráló ve velkých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



Planeta Chardonnay Sicilia Menfi DOC

[sardoné sičillia menfi]

Z bohaté, světle zlaté barvy, lze očekávat příjemný kontrast krémovosti a zároveň křehkosti. Jemné bílé víno podpořené osvěžující kyselinou, která podpoří každý doušek. Příjemná mineralita harmonicky spojuje chuť zralých žlutých broskví, akátového medu a marcipánu s rašelinovými a obilnými vůněmi.

12 novinka náš tip!

odrůda	Nocellara del Belice, Biancolilla a Cerasuola
technologie výroby	Za studena lisovaný olivový olej.



Planeta Extra Virgin Olive Oil Tradizionale IGP Sicilia

[tradicionále]

Extra panenský olivový olej zářivé pistáciové barvy. Ve vůni se projevuje typická intenzivní vůně olejů z oblasti Sicílie: tráva, zelená rajčata, artyčok a mořské řasy. V závěru vůně se objevují tóny čerstvých bylinek v čele s bazalkou. Olej je ovocný, ostrý, kořeněný a intenzivní, výborně ladí se zeleninovými polévkami, čerstvými sýry a především s grilovanými rybami a masem.

Planeta, Sicília

		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	533661	La Segreta Bianco, Sicilia DOC	2024/25	6	0,75	238,02 288 299	○
2	533666	La Segreta Rosso, Sicilia DOC	2022/23	6	0,75	238,02 288 299	●
3	533662	Rosé, Sicilia DOC	2023/24	6	0,75	238,02 288 299	●
4	533663	Alastro Bianco, Sicilia Menfi DOC	2023/24	6	0,75	329,75 399 415	○
5	533668	Plumbago, Nero d'Avola Sicilia DOC	2021/22	6	0,75	329,75 399 415	●
6	533664	Cerasuolo di Vittori, Nero d'Avola, Sicilia DOCG	2022/23	6	0,75	329,75 399 415	●

Planeta, Sicília

		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	533670	Planeta Etna Bianco, Etna DOC	2022/23	6	0,75	536,36 649 679	○
8	533665	Etna Rosso, Etna DOC	2022/23	6	0,75	536,36 649 679	●
9	533669	Cometa Bianco, Sicilia Menfi DOC	2023/24	6	0,75	701,65 849 889	○
10	533660	Santa Cecilia, Nero d'Avola, Noto DOC	2021/22	6	0,75	714,88 865 899	●
11	533667	Chardonnay, Sicilia Menfi DOC	2023/24	6	0,75	759,50 919 955	○

Planeta, Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola Sicilia

		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
12	533600	Extra Virgin Olive Oil Tradizionale, IGP Sicilia	2024/25	6	0,50	374,11 419 439	
12	533650	Extra Virgin Olive Oil Tradizionale, IGP Sicilia	2024/25	1	5,00	2 580,36 2 890 2 990	

1

odrůda	Grillo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Grillo Feudo Arancio DOC

[grylo feudo arancio]

Svěží odrůdové víno Grillo Arancio, které pochází z vinařské oblasti DOC Sicília. Víno potěší intenzivní slámově žlutou barvou s oranžovými odlesky. Ve vůni se objevují aromatické tóny tropického ovoce, s nuancemi bílých květů. Na patře je toto víno bohaté a ovocné, s opulentními tóny exotického aroma manga a papáji. Svěží kyselost dodává vínu plné tělo, svěžest a eleganci.

2

odrůda	Vermentino
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



„Sanremy“ Vermentino Sardegna DOP Ferruccio Deiana

[sanrémy vermentýno sardéňa]

Odrůdově typické Vermentino – má slámově žlutou barvu, víno je plné a šťavnaté s tóny mandlových květů a tóny dužnatého ovoce. Vhodné jako aperitiv, také k předkrmům z mořských plodů, těstovinám nebo bílému masu.

3

novinka

odrůda	Vermentino
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Vermentino „Cala Reale“ Sardegna DOP Sella & Mosca

[vermentýno kala reále]

Elegantní a mořem provoněné bílé víno sytější slámové barvy se zelenkavými odlesky. Ve vůni se snoubí tóny tropického ovoce, středomořských bylin a mořského vánku. V chuti zralé ovoce, slaná mineralita a svěží kyselina tvoří harmonický celek s dlouhým, osvěžujícím závěrem.

4

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Vyrobeno infuzí vína s více jak 30 druhy bylin
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Vermouth Bianco Bottega

[vermut bjanko botega]

Vermut Bianco Bottega je založen na odrůdě Pinot Grigio. Jeho nezaměnitelný charakter vychází z originální receptury, která se skládá z více jak 30 bylin, květů a koření (černý bez, římský absint, cejlonská skořice, muškátový oříšek, galangal, hořká pomerančová kůra, a další). Vůně je elegantní, jemná a komplexní, s příjemnými kořeněnými a citrusovými tóny. Na patře je vermut sametový, intenzivní a svěží s nádechem hořkých pomerančů.

5

odrůda	Merlot
technologie výroby	Vyrobeno infuzí vína s více jak 30 druhy bylin
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Vermouth Rosso Bottega

[vermut rosso botega]

Vermut Rosso Bottega je založen na odrůdě Merlot, která je jedním z nejtýpčtějších vín v dané oblasti. Jeho nezaměnitelný charakter vychází z přírodního extraktu popsaného v originální receptuře s více jak 30 druhy bylin, květů a koření, mezi které patří například hořká a sladká pomerančová kůra, listy bazalky či oregano. Jeho plná, bohatá a specifická chuť je syntézou charakteristických rysů Benátska a Piemontu.



Feudo Arancio, Sicília

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
--	--------	--------	-------	----------------------------------	------------------------	--------

1 21067 Grillo Feudo Arancio, DOC

2024/25

6

0,75

156,20 189

199

○

Ferruccio Deiana, Sardegna DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
--	--------	--------	-------	----------------------------------	------------------------	--------

2 222017 „Sanremy“ Vermentino

2024/25

6

0,75

172,73 209

219

○

Sella&Mosca, Linea Tintas, Sardegna DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
--	--------	--------	-------	----------------------------------	------------------------	--------

3 293014 Vermentino „Cala Reale“

2023/24

6

0,75

219,01 265

278

○

Bottega S.p.A., Veneto, kořeněná vína

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
--	--------	--------	-------	----------------------------------	------------------------	--------

4 115760 Vermouth Bianco Bottega

16,0%

6

0,75

288,43 349

349

○

5 115750 Vermouth Rosso Bottega

16,0%

6

0,75

288,43 349

349

●

6

odrůda	Vranac
technologie výroby	30 % vína zraje minimálně 2 roky v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Plantaže Vranac „Pro Corde“ Montenegro

[plantaže vranac pro korde montenegro]

Typická, kořenitá a výrazná vůně s aroma zralého ovoce, pepře a ibišku. Suchá, hřejivá, pro Vranac typická chuť s bouřlivým, přesto harmonickým závěrem a příjemnými tóny borůvek a skořice. Vysoce limitovaný 100% Vranac, který pochází z vinařského regionu Podgorica – místní říkají, že odsud pochází nejlepší Vranac na světě. Legenda balkánského poloostrova. Pro corde = na srdce.

7

náš tip!

odrůda	Vranac
technologie výroby	Zraje minimálně 12 měsíců v sudu.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Plantaže Vranac Montenegro

[plantaže vranac montenegro]

Sladká, harmonická a ovocná vůně s náznaky vanilky, sladkého koření a lesního džemu. Chuť je plná, příjemně hřejivá se středně dlouhým závěrem s doteky perníku. Význam slova Vranac je černý, statný a silný kůň. Proto i víno, které je vyrobeno z odrůdy nesoucí toto jméno, je spojováno s vitalitou a silou.

8

odrůda	Saperavi
technologie výroby	Víno zráló 1-2 roky v kavkazských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Saperavi Gruzie

[saperavi]

Víno se pyšní granátovou barvou s komplexní vůní třešní a francouzské švestky, která je ve skvělé harmonii s jemnými tóny dubového dřeva. Doporučujeme podávat při teplotě 18-20 °C k masitým pokrmům či vyzrálým sýrům.

13 Jul Plantaže AD, Podgorica, Montenegro

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
--	--------	--------	-------	----------------------------------	------------------------	--------

6 25410 Plantaže Vranac „Pro Corde“

2020/21

6

0,75

247,11 299

312

●

☞

7 25401 Plantaže Vranac

2021/22

6

0,75

139,67 169

179

●

☞

Koncho & Co, Kachetie, Gruzie

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
--	--------	--------	-------	----------------------------------	------------------------	--------

8 27553 Saperavi

2021/22

6

0,75

205,79 249

259

●

☞



Nejlepší vína nemusí být vždy ta nejdražší. Ale ta, která umí být ve správný čas na správném místě.

Požádali jsme vinaře, aby vybrali tři lahve ze svého portfolia – takové, které sedí i k obyčejným momentům a které by si sami otevřeli v těchto chvílích.

Letní večer ve dvou na terase – Je teplo, zapadá slunce a na stole je lehké občerstvení. Jaké víno podle vás sedne k takovému večeru?

Večer jen pro sebe – Den byl náročný a dlouhý. Konečně máte klid, čas pro sebe a možnost na chvíli vypnout. Po jaké lahvi sáhnete, když si chcete odpočinout o samotě?

Nečekaná návštěva přátel – Dorazí nečekaná návštěva a vy chcete nalít něco, co potěší každého. Víno, které je dobré mít po ruce pro každou příležitost. Co by to bylo?



Vinařství Antinori

Odpovídá Allegra Antinori, viceprezidentka a spolumajitelka vinařství Marchesi Antinori

strana 136, 134

Letní večer na terase

Vermentino Bolgheri DOP
268150



Pro mě není nic krásnějšího než si užít letní večer se sklenkou Vermentina z Tenuta Guado al Tasso. Miluji, jak toto víno zachycuje svěžest moře a hřejivost slunce – tóny citrónové kůry a jemných květin přinášejí pocit klidu. Dokonalý společník k lehkému občerstvení a uvolněnému rozhovoru při západu slunce.

Večer jen pro sebe

Chianti Classico Tenuta di Péppoli
258120



Když se mi konečně podaří najít si chvíli klidu jen pro sebe, otevřu si láhev Péppoli Chianti Classico. Je to víno, které promlouvá k srdci – vůně fialek a červených bobulí působí jako něžné pohlazení. Miluji, jak je v chuti zároveň svěží i sametově plné – jako příjemné objetí po náročném dni.

Nečekaná návštěva přátel

Calafuria Rosé Negroamaro Salento IGP
271231



Když se u mě nečekaně objeví přátelé, přesně vím, po jaké lahvi sáhnout: Calafuria od Tormaresca. Je to živé, svěží a aromatické růžové víno, které okamžitě navodí pohodovou atmosféru. Jeho jiskřivý charakter a ovocné tóny jsou ideální k přípitku na jednoduché, a přitom výjimečné životní chvíli – s lehkostí a radostí.



Vinařství Masi

Odpovídá Raffaele Boscaini, marketingový ředitel a koordinátor Masi Technical Group

strana 140, 154

Letní večer na terase

Prosecco Setàge Valdobbiadene DOCG Brut
263528



263528

Večer jen pro sebe

„Masianco“ Pinot Grigio delle Venezie
263320



263320

Nečekaná návštěva přátel

„Campofiorin“ Rosso del Veronese
263315



263315



Vinařství Sacchetto

Odpovídá Paolo Sacchetto, majitel rodinného vinařství

strana 149, 146, 147

Letní večer na terase

Mille Bolle Spumante Extra Dry Sunny Days
217127



Večer jen pro sebe

Prapian Prosecco Col De L'Utia Valdobbiadene DOCG Superiore Brut Millesimato Spumante
217308

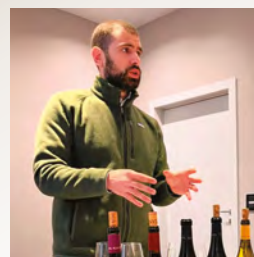


Nečekaná návštěva přátel

FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOC
259137



Itálie



Vinařství Planeta

Odpovídá Marco Scaglione, exportní manažer vinařství Planeta

strana 170–171

Letní večer na terase

Planeta Alastro Bianco Sicilia Menfi DOC
533663



Večer jen pro sebe

Planeta Santa Cecilia Nero d'Avola Noto DOC
533660



Nečekaná návštěva přátel

Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia DOC
533668



Letní večer na terase

Poeti Prosecco DOC Spumante Brut
115050



Večer jen pro sebe

Bottega Liqueure Limoncino
115716



Nečekaná návštěva přátel

Bottega Gold Prosecco DOC Spumante Brut
115090



„Večer na terase si žádá svěží a jemné bublinky jako například Poeti Prosecco DOC Brut. Čistá šumivá radost.

Živá vůně sicilských citronů je přesně to, co potřebujete na zakončení dne. Vezměte vychlazenou vinnou sklenici s ledem a nalijte do ní trochu Limoncina Bottega, šumivého vína a sodové vody. Přidejte pár lístků máty – a váš letní, svěží aperitiv je na světě.

Ať už jde o aperitiv, lehký oběd nebo večírek, Bottega Gold Prosecco DOC vždy naladí všechny na stejnou vlnu a díky své univerzálnosti prozáří každý přípitek.

Vinařství Bottega

Odpovídá Sandro Bottega, majitel rodinného vinařství

strana 144, 142, destiláty strana 40