



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.

IGT (Indicazione Geografica Tipica)

– od ročníku 2012 se změnilo na „**Indicazione Geografica Protetta**“
– regionální vína vyšší kvality než VDT, s kontrolovaným původem. Některá takto značená vína již mohou být velmi kvalitní a drahá.

DOC (Denominazione di Origine Controllata)

– od ročníku 2012 se změnilo na „**Denominazione di Origine Protetta**“
– **DOP** – 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 cca 20 italských 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 zrajícího 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, Ciaretto, Rosso označují barvu vína (bílé, růžové, lehce červené, červené).

- 1 Trento
- 2 Friuli – Venezia – Giulia
- 3 Veneto
- 4 Lombardia
- 5 Piemonte
- 6 Emilia Romagna
- 7 Toscana
- 8 Marche
- 9 Umbria
- 10 Lazio
- 11 Abruzzi
- 12 Molise
- 13 Puglia
- 14 Campagnia
- 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



Marchese Antinori Cuvée Royale Franciacorta DOCG

[markéze antynóry kuvé roajal frančakórta]

Víno vyrobené ve vinařství Montenisu 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 Montenisu poměrně krátkou historii – začala „až“ v roce 1999.

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



Marchese Antinori Blanc de Blanc Franciacorta DOCG

[markéze antynóry blank de blank frančakórta]

Víno s jemným perlením a světle žlutou barvou zanechává na hladině jemnou pěnu. Výraznější, expresivní vůně s tóny květů 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.

3 **novinka**

odrůda Pinot Noir

technologie výroby Po druhotné fermentaci zůstává 24 měsíců na lahvi.

intenzita ●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Marchese Antinori Rosé Franciacorta DOCG

[markéze antynóry rozé frančakórta]

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.

4 **novinka**

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



Marchese Antinori Donna Cora Satén Brut Franciacorta DOCG

[markéze antynóry dona córa satén brut frančakórta]

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

5 **novinka**

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



Marchese Antinori Contessa Maggi Riserva Franciacorta DOCG

[markéze antynóry contéza mádzi rizerva frančakórta]

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

6 **novinka**

odrůda Pinot Noir

technologie výroby Po druhotné fermentaci zůstává delší dobu na lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Marchese Antinori Conte Aimo Blanc de Noir Franciacorta DOCG

[markéze antynóry conte ajmo blank de noar frančakórta]

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.

Antinori, Lombardia, Tenuta Montenisu, Franciacorta DOCG

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	277500	Marchese Antinori Cuvée Royale, Franciacorta	6	0,75	412,40 499	525 ○ L	
2	277503	Marchese Antinori Blanc de Blanc, Franciacorta	6	0,75	478,51 579	599 ○ L	
3	277501	Marchese Antinori Rosé, Franciacorta (od 11/2019)	6	0,75	495,04 599	629 ● L	
4	277502	Marchese Antinori Donna Cora Satén Brut, Franciacorta	2011/12	6	0,75	544,63 659	689 ○ L ●
5	277504	Marchese Antinori Contessa Maggi, Riserva Franciacorta	2007/18	6	0,75	709,92 859	899 ○ L ●
6	277505	Marchese Antinori Conte Aimo, Blanc de Noir, Franciacorta	2009/10	6	0,75	709,92 859	899 ○ L

Bottega S.p.A, Veneto

7	115090	Gold Prosecco Spumante Brut DOC	6	0,75	379,34 459	479 ○
---	--------	---------------------------------	---	------	------------	-------

7 **náš tip!**

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

**Gold Prosecco Spumante Brut DOC***[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 kofení. Chut je jemná, harmonická a elegantní s vyváženou kyselinou. Příjemný aperitiv, díky zlaté lahvi i zajímavý dárek.

8

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

**White Gold Venezia Spumante Brut DOC***[vajt gold venécia spumante brut]*

Slámově žlutá barva se zlatými 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, koryší nebo měkkýši.

9

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

**Rose Gold Pinot Nero Spumante Brut***[rozé gold pinó nero spumante brut]*

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

10 **náš tip!**

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

**Poeti Prosecco Spumante DOC 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.

11 **náš tip!**

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

**Poeti Prosecco Spumante DOCG Extra Dry***[poéty proseko valdobyjádene 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 jidlu s chřestem.

12 **novinka**

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

**Bottega Petalo „Il Vino Dell'Amore“ Moscato***[botéga pétalo il vino delamore moskátó]*

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

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	115093		24 0,20	76,03	92	○
7	115080		4 1,50	825,62	999 1 049	○
7	115901		1 3,00	2 255,37	2 729 2 829	○
7	115092		1 6,00	8 256,20	9 990 9 990	○
8	115070		6 0,75	379,34	459 479	○
9	115060		6 0,75	379,34	459 479	●
10	115050		6 0,75	219,01	265 279	○
11	115040		6 0,75	273,55	331 349	○
12	115010		6 0,75	219,01	265 279	○



1

odrůda	Trebbiano a Ugni Blanc
technologie výroby	Víno se míchá s destilátem z bylinného extraktu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●



Martini Extra Dry Vermouth

[*martiny ekstra draj vermut*]

Martini Extra Dry bylo poprvé představeno veřejnosti 1. ledna 1900 po téměř 10 let trvajícím vývoji. Úsilí se však vyplatilo a výsledné Extra Dry se stalo základem koktejlu, který vládne celé století – Dry Martini. Martini Extra Dry je delikátní vermut s aroma citrusů a dotekem malin. Má lahodnou chuť s tóny květin, jako například kosatce, s lehkým dotekem dřevin, to vše vyvážené osvěžující kyselostí.

2

odrůda	Trebbiano a Ugni Blanc
technologie výroby	Víno se míchá s destilátem z bylinného extraktu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●



Martini Bianco Vermouth

[*martiny bjanko vermut*]

Král vermutů! Martini Bianco vzniklo již v roce 1910 a od té doby nasbíralo nespočet ocenění. Tento vermut je vyroben z vinných odrůd jako například Trebbiano. Základem je kombinace bylin a sladkých koření. Díky tomu je Martini Bianco jemné, lehké a harmonicky podmanivé. Klasickým koktejlem je The Royal – Martini Bianco s Proseccem a máčovými listy.

3

odrůda	Trebbiano a Ugni Blanc
technologie výroby	Víno se míchá s destilátem z bylinného extraktu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●



Martini Rosato Vermouth

[*martiny rozáto vermut*]

Hledání všech možných druhů aperitivu se táhne celou historií Martini. Vytvoření nového druhu Martini v dnešní době bylo složitým procesem. Pro Martini to ovšem bylo velkou výzvou – podařilo se jim najít v odkazu Luigiho Rossi novou inspiraci. Rosato spojuje výrazné tóny hřebíčku, skořice a muškátového oříšku s lehkým nádechem malin a citronu. Výsledkem je nápoj s lehké kořeněným chuťovým projevem a jemnou vůní.

4

odrůda	Trebbiano a Ugni Blanc
technologie výroby	Víno se míchá s destilátem z bylinného extraktu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●



Martini Rosso Vermouth

[*martiny roso vermut*]

Ikona Itálie! Vyrábí se podle původního receptu Luigiho Rossi z roku 1863 – v současné době pouze 3 lidé znají jeho tajemství. Stalo se jedním z nejuznávanějších a nejvíce vyznamenaných Piedmontských aromatických vín. Je bohaté, komplexní a aromatické. Výrazná vůně, hořkosladké nádechy a bylinný charakter dělají z tohoto vermutu přirozeně osvěžující nápoj. Klasickým koktejlem je pak Negroni – vhodné jako aperitiv.

5

náš tip!

odrůda	Moscato d'Asti
technologie výroby	Víno se míchá s destilátem z bylinného extraktu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Martini Riserva Speciale Ambrato DOCG

[*martiny rizerva spečále ambráto*]

Martini Riserva Speciale Ambrato je vyrobeno z hroznů Moscato d'Asti, které se míchají s extraktem z chinovníkové kůry (původem z Ekvádoru) a reventé kadeřavé (z Číny). Výsledkem je lehké hořká chuť s květinovými a medovými tóny. Ideální v kombinaci s tonikem, v klasických koktejlech nebo s jinými bílými destiláty jako vodka nebo gin.

6

náš tip!

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Víno se míchá s destilátem z bylinného extraktu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Martini Riserva Speciale Rubino DOC

[*martiny rizerva spečále rubíno*]

No toto prémiové Martini Riserva Speciale Rubino jsou použity koncentrované hrozny odrůdy Nebbiolo z regionu Langhe, které jsou smíchány s extraktem z italských bylin (např. benedikánský) a červeného santalového dřeva (původem ze střední Afriky). Nejlépe vychutnáte v jednoduché kombinaci s tonikem, jako Negroni nebo s tmavými destiláty (včetně rumu nebo whisky).



Martini, Vermut

	alkohol	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 25011	Martini Extra Dry Vermouth	15,0%	12	1,00	180,99 219	219 ○
2 25001	Martini Bianco Vermouth	15,0%	12	1,00	180,99 219	219 ○
3 25031	Martini Rosato Vermouth	15,0%	12	1,00	180,99 219	219 ●
4 25021	Martini Rosso Vermouth	15,0%	12	1,00	180,99 219	219 ●
5 25077	Martini Riserva Speciale Ambrato Vermouth	18,0%	6	0,75	267,77 324	324 ○ ●
6 25088	Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth	18,0%	6	0,75	267,77 324	324 ● ●

7

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

Martini Prosecco DOC Spumante

[*martiny proseko spumante*]

Martini Prosecco je vyvážené a aromatické, s nádechem čerstvých jablek a šalvěje. Pro svou všestrannost si víno užijete jako aperitiv, nebo jako skvělý doplněk k jednohubkám a předkrmům. Výborné v Martini Royal Bianco – do velké vinné sklenice plné ledu nalijeme Martini Prosecco a Martini Bianco (vermouth) v poměru 1:1 a ozdobíme mátovými lístky.

8 **náš tip!**

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

Martini Prosecco Vintage DOC Spumante

[*martiny proseko vyntáž spumante*]

Toto ročníkové prosecco má světle zlatou barvu se smaragdově zelenými odlesky a delikátním perlením. Typická „prosecco“ vůně s aroma květin, zeleného jablka a limetek. Živá, harmonická a osvěžující chuť s tóny exotického ovoce. Skvěle se hodí jako aperitiv, k předkrmům a středomošské kuchyni – grilovaná zelenina, mozzarella, carpaccio nebo bruschetta.



9

odrůda	Moscato Bianco
technologie výroby	Fermentuje ve velkých tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Martini Asti DOCG Spumante

[*martiny asty spumante*]

Martini Asti pochází z Piemontské oblasti a má klasifikaci DOCG. To znamená, že Martini Asti pochází pouze z místní révy pěstované v regionu Piemont v severozápadní Itálii. Poté, co jsou hrozny Moscato Bianco sesbírány, jsou lisovány a fermentovány tak, aby ve směsi vznikla jenom nízká hladina alkoholu. Tento proces pomáhá zachovat přírodně sladkou chuť a vůni s nádechem hroznů, melounů a broskví.



10

odrůda	Moscato Bianco
technologie výroby	Fermentuje ve velkých tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Martini Asti Vintage DOCG Spumante

[*martiny asty vyntáž spumante*]

Ročníková verze populárního Martini Asti – má světle zlatou barvu s jantarovými odlesky. Bohaté perlení vytváří na povrchu krémovou pěnu. Intenzivní ovocná vůně s aroma šalvěje, rozmarýnu a zeleného čaje. Jemné a harmonické chuti dominuje čerstvá, přírodní sladkost s tóny bezového květu. Výborné se hodí k dezertům, zmrzlínám, sladkému ovoci a kořeněným indickým nebo thajským jídlům.



11

odrůda	Chardonnay, Glera, Riesling a další
technologie výroby	Metoda druhotného kvašení.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Martini Brut sekt

[*martiny brut sekt*]

Hrozny na tento suchý sekt pocházejí převážně z regionu Furlansko–Julského Benátska. To mu dává ovocnou, přesto suchou chuť. Tradiční charakter vína vzniká z klasických hroznů pro šumivá vína, včetně odrůd Chardonnay a Glera. Výsledný projev se pak vyznačuje jemnými náznaky čerstvé akácie, jablka, hrušky a šalvěje. Víno servírujte velmi vychlazené.



12

odrůda	Směs klasických italských odrůd
technologie výroby	Metoda druhotného kvašení.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Martini Rosé sekt (demi sec)

[*martiny roze sekt*]

Rosé, které je inspirováno rodným krajem Martini v Piemontu. Martini Rosé je elegantní růžové šumivé víno. Jako Demi–sec (středně suché víno) nabízí komplexní chuť, doplněnou příjemnou ovocností. Sladké, ovocné a aromatické – skvělé pro oslavy! Pozvěte pár přátel a servírujte vychlazené.



Martini, sekty a Prosecco

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	25203	Martini Prosecco Spumante DOC	6	0,75	170,25	206	206	○	
7	25213	Martini Prosecco Spumante DOC mini	6	0,20	56,20	68	68	○	
8	25206	Martini Prosecco Vintage DOC, Spumante (dárkový box)	2016/17	6	0,75	340,50	412	412	○
9	25204	Martini Asti Spumante DOCG	6	0,75	170,25	206	206	○	
9	25214	Martini Asti Spumante DOCG magnum	6	1,50	340,50	412	412	○	
10	25205	Martini Asti Vintage DOCG, Spumante (dárkový box)	2016/17	6	0,75	340,50	412	412	○
11	25201	Martini Brut sekt	6	0,75	170,25	206	206	○	
12	25202	Martini Rose sekt (demi sec)	6	0,75	188,43	228	228	●	



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

91
2017
James Suckling

Barbera d'Asti DOCG „Fiulot“

[barbera dy asty fijulot]

Intenzivní, rubínově červená barva. Lehké, svěží, mladé a ovocné víno s tóny třešně 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 dáiba]

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



Barbera Nizza Bansella DOCG

[barbera nyca banséla]

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.

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
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.

5

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 „Costamiolo“

[barbera dy asty nyca kostamióle]

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

6

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

93
2012
James Suckling

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.

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“	2018/19	6	0,75	222,31 269 285 ● ●
2	487505	Barbera d'Alba DOP	2017/18	6	0,75	263,64 319 339 ● ●
3	214193	Barbera DOCG, Nizza Bansella	2016/17	6	0,75	288,43 349 369 ● ●
4	487503	Barolo DOCG	2014/15	6	0,75	784,30 949 999 ● ●

Prunotto, Piemonte (Antinori) - Prunotto I Cru

5	214140	Barbera D'Asti Superiore DOCG Nizza „Costamiolo“	2013/15	6	0,75	652,07 789 829 ● ●
6	214121	Barolo DOCG „Bussia“	2012/14	6	0,75	1 238,84 1 499 1 569 ● ●

7 **novinka**

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

90
2017
Luca Maroni

**Bramito del Cervo**

[bramíto del červo]

Bramito je pěstováno z hroznů, které pochází z okolí zámku Castello della Sala – právě Chardonnay ze ve zdejším terroiru velmi dobře daří. Půda je bohatá na fosílie, 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.

8

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

97
2016
James Suckling

**„Cervaro della Sala“
Umbria IGP**

[červáro dela sala umbryja]

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

9

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

90
2017
Luca Maroni

**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 doprovází risoto s artyčoky, telecí tatarák nebo špagety s rajčatovou omáčkou.

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	269150	Bramito Del Cervo	2018/19	6	0,75	346,28 419 439 ○ ●
8	269160	„Cervaro della Sala“ Umbria IGP	2017/18	6	0,75	1 073,55 1 299 1 379 ○ ●
9	269121	„Campogrande“ Orvieto Classico, Umbria DOP	2018/19	6	0,75	147,93 179 189 ○
10	269120	Santa Cristina Bianco, Umbria IGP	2018/19	6	0,75	152,89 185 195 ○



1 novinka

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 grýždo dele venécie]

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

2

odrůda	Výroběno z lokálních červených odrůd
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Santa Cristina Rosato Toscana

[santa krystýna rosáto toskána]

Toto rosé má růžovou barvu s třešňovými odstíny. Má ovocné aroma s tóny červeného ovoce. Vyvážená a harmonická chuť s delším ovocným závěrem. Rodina Antinori vlastní statek Santa Cristina již od roku 1946!

3

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



Santa Cristina Rosso Toscana

[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.

4

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



„Le Maestrelle“ Toscana Rosso

[le maestrelle toskána roso]

Živá, přímá a ovocná vůně s aroma kakaa, 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.

5

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



Chianti Superiore DOCG Santa Cristina

[kyjanty superijóre santa krystýna]

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.

6

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Zraje 12 měsíců ve velkých dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Rosso di Montalcino DOP „Pian delle Vigne“

[roso di montalcino pian dele viñe]

Elegantní, odrůdově charakteristická a bohatá vůně zralého červeného ovoce, toastu, koření a kdoulového džemu. Příjemná, čerstvá a harmonická chuť s hebkými tříslovinami, v závěru tóny minerality a opět zralého ovoce. Poprvé bylo toto víno vyrobeno v ročníku 2012 a to až po několika letech pokusných ročníků.

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	257116	Santa Cristina Pinot Grigio delle Venezie DOC	2018/19	6	0,75	210,74	255	269	○
2	257140	Santa Cristina Rosato, Toscana	2018/19	6	0,75	175,21	212	225	●
3	257110	Santa Cristina Rosso, Toscana	2016/17	6	0,75	179,34	217	229	● ●
4	257112	Santa Cristina „Le Maestrelle“ Toscana Rosso	2017/18	6	0,75	235,54	285	305	● ●
5	257113	Santa Cristina Chianti Superiore DOCG	2017/18	6	0,75	234,71	284	299	● ●

Antinori, Toscana, Tenuta Pian Delle Vigne

6	259141	Rosso di Montalcino DOP „Pian delle Vigne“	2016/17	6	0,75	379,34	459	485	● ●
---	--------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	-----



7

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 montalcino pian delle 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.

8

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 „Vigna Ferrovia“

[brunelo dy mantalcino vyňa ferovjja]

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.

9

novinka

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.

10

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 kyselínou, která umožňuje 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.

11

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



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, višni a náznaky kaka, čokolády a pralinek. Středně plné a středně dlouhé víno se skvěle zakomponovanou kyselínou. Jde o slavnou ikonu mezi víny stylu Chianti.

12

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.

Antinori, Toscana, Tenuta Pian Delle Vigne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	259130	Brunello di Montalcino DOCG „Pian delle Vigne“	2014/15	6	0,75	1 073,55	1 299	1 359	● ● ● L
8	259132	Brunello di Montalcino DOCG Riserva „Vigna Ferrovia“	2013/14	6	0,75	2 305,79	2 790	2 929	● ● ● L

Antinori, Toscana

9	257139	Villa Antinori Pinot Bianco, Toscana IGP	2018/19	6	0,75	371,07	449	469	○
10	257130	Villa Antinori Bianco, Toscana IGP	2018/19	6	0,75	197,52	239	252	○
11	258110	Villa Antinori Rosso, Toscana IGP	2015/16	6	0,75	313,22	379	399	● ● ●
11	258310	Villa Antinori Rosso, Toscana IGP, Magnum	2016/17	6	1,50	784,30	949	999	● ● ●
12	258115	Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG	2015/16	6	0,75	371,07	449	469	● ● ●



1

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

91
2016
James Suckling



Chianti Classico Tenuta di Péppoli

[kyjanty klasiko tenuta dy péppoli]

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

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

94
2015
Galloni

93
2015
Falstaff



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.

3

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

90
2016
Galloni



Rosso di Montepulciano DOP „Sabazio“

[roso dy montepulčijáno sabácio]

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

4

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

92
2015
Galloni

91
2015
James Suckling



Vino Nobile di Montepulciano DOCG „La Braccesa“

[vino nóbile di montepulčijáno la braccesa]

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“.

5

náš 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

90
2011
The Wine Enthusiast

90
2011
The Wine Spectator



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.

6

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

90
2017
Luca Maroni



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.

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	2017/18	6	0,75	318,18 385 399 ● ●
2	258140	Chianti Classico Riserva, Badia a Passignano	2015/16	6	0,75	767,77 929 969 ● ● L

Antinori, Tenuta La Braccesa, Toscana

3	267120	Rosso di Montepulciano DOP „Sabazio“	2016/17	6	0,75	230,58 279 295 ● ●
4	267110	Vino Nobile di Montepulciano DOCG „La Braccesa“	2016/17	6	0,75	367,77 445 465 ● ●
5	267150	Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG „Santa Pia“	2015/16	6	0,75	742,98 899 945 ● ●

Antinori, Tormaresca, Puglia

6	271231	Calafuria Rosé, Negroamaro Salento IGP	2017/18	6	0,75	255,37 309 325 ●
---	--------	--	---------	---	------	-------------------------

7 **náš tip!**

odrůda	65 % Aglianico, 10 % Syrah 25 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	10 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu, dále 9 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let


**„Trentangeli“
Castel del Monte Rosso
DOP**

[trentandžely kastel de monte rosso]

Bohatá, vyzrálá a ovocná vůně s tóny čerstvých ostružin, borůvek a čokolády. Chuť dobře navazuje na vůni – je intenzivní, ovocná a šťavnatá se sametovou tříslovinou a tóny borůvek a mléčné čokolády. Odrůda Aglianico je původem z Řecka a v Evropě se příliš nevyskytuje – zřídka v Austrálii nebo Kalifornii.

8 **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


**Primitivo
„Torcicoda“
Salento IGP**

[primitívo torčikóda 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. Hezky představitel jižního regionu.

9

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 maserýja 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, jehněčimu i hovězímu masu.

10

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


**Tormaresca
Chardonnay
Puglia IGP**

[tormareska šardoné půlĵija]

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.

11 **novinka**

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


**Tormaresca Neprica
Primitivo
Puglia IGP**

[tormareska nepryka primitívo půlĵija]

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.

12 **novinka**

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 půlĵija]

Na víno jsou použity hrozny z vinic usedlosti Maime v San Pietro Vernotico. Víno má rubínové červenou barvu. Ovocná vůně s aroma třešní a džemu, také fialek a anýzu. Jemná a elegantní chuť podpořená jemnými tříslovinami. Celkově se jedná o 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
7	271192	„Trentangeli“ Castel del Monte Rosso DOP	2016/17	6	0,75	313,22 379 399 ● ●
8	271180	„Torcicoda“ Primitivo Salento IGP	2017/18	6	0,75	351,24 425 449 ● ●
9	271170	Negroamaro „Masseria Maime“ Salento IGP	2015/16	6	0,75	544,63 659 699 ● ●
10	271120	Tormaresca Chardonnay, Puglia IGP	2017/18	6	0,75	180,17 218 229 ○
11	271110	Tormaresca Neprica Primitivo, Puglia IGP	2017/18	6	0,75	180,17 218 229 ●
12	271113	Tormaresca Neprica Negroamaro, Puglia IGP	2017/18	6	0,75	180,17 218 229 ●

1

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



Capsula Viola

[kapsula vijola]

Má světlou barvu a vzhledem ke své mladosti lehouce perlí, což vínu dodává na svěžesti. Ve vůni je mladé, ovocné, jednoduché. Převažuje vůně mirabelek a jiného žlutého peckovitého ovoce. Výraznější, ale vyvážená kyselina opět přispívá ke svěžesti. V chuti převládají tóny zeleného jablka. Technologicky skvěle vyrobené každodenní víno.

2

náš 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 bruciato bolghery]

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

3

novinka **náš 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'ugo bolghery]

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 a hebkou strukturu tříslovin.

4

náš tip!

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



Vermentino Bolgheri DOP

[vermentino bolghery]

Intenzivní vůně s medovými tóny, dále pralinkami a lehce 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.

5

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

[skalabrone bolghery rosato]

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 světového vinaře. Jedno z nejlepších rosé naší nabídky.

6

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 bolghery superijore]

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

Antinori, Toscana IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	257120	Capsula Viola Chardonnay	2017/18	6	0,75	172,73 209 219	○

Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Toscana, Bolgheri

2	268160	„Il Bruciato“ Bolgheri DOP	2016/17	6	0,75	453,72 549 579	● ● L
3	258111	Cont' Ugo, Bolgheri DOP	2016/17	6	0,75	767,77 929 969	● ● L
4	268150	Vermentino Bolgheri DOP	2018/19	6	0,75	329,75 399 419	○
5	268140	„Scalabrone“ Bolgheri Rosato DOP	2017/18	6	0,75	313,22 379 399	● L
6	26811015	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP	2015	6	0,75	1 957,85 2 369 2 469	● ● L
6	26811016	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP	2016	6	0,75	2 057,85 2 490 2 590	● ● L

7 **náš 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



92
2016
The Wine Advocate

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.

8

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



97
2015
Wine Spectator

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.

Tenuta Tignanello

Vinice Tenuta Tignanello, proslulá matka slavných vín Tignanello a Solaia, je klenotem mezi majetky Antinori. Leží v samém srdci Chianti Classico, cca 30 kilometrů od města Florencie. Vinařství zde bylo vybudováno v 16. století. Antinori koupil Tignanello počátkem 19. století. Celkově pokrývá 325 hektarů, na 147 hektarech jsou vysázeny vinice. Samotné Tignanello má rozlohu 47 hektarů, nedaleko ležící Solaia 10 hektarů. Tyto vinice leží v nadmořské výšce 350–450 metrů, kde si mohou hrozny užít teplých dnů i chladných nocí. Pěstuje se zde typická odrůda Sangiovese, ale také moderní odrůdy jako Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc. Rodina Antinori zde začala experimentovat s odrůdami typu Cabernet již ve dvacátých letech minulého století. K práci s těmito odrůdami se pak vrátila v letech šedesátých a komerčně je začala používat až v letech sedmdesátých. Ve velmi malém množství jsou zde také odrůdy Syrah, Pinot Nero a Merlot. Hrozny jsou sklizeny na přelomu září a října, proces výroby i stažení probíhá ve starých sklepích vinařství Tignanello o rozloze 2 300 m². Do vlastnictví patří také 7 hektarů olivovníků.

9

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



100
2015
James Suckling

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, Tenuta Tignanello, Toscana

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	258131	Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva DOCG	2015/16	6	0,75	660,33 799 839 ● ●
8	25911015	Tignanello	2015	6	0,75	1 809,92 2 190 2 290 ● ● LI
8	25911016	Tignanello	2016	6	0,75	1 866,94 2 259 2 359 ● ● LI
	25931015	Tignanello Magnum (v dřevěném boxu)	2015	1	1,50	4 454,55 5 390 5 590 ● ● LI
	25931016	Tignanello Magnum (v dřevěném boxu)	2016	1	1,50	4 619,83 5 590 5 790 ● ● LI
9	25912015	Solaia	2015	6	0,75	8 256,20 9 990 9 990 ● ● LI



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

[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 doprovází 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

[gevircraminr]

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.

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 kýtá 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 čerstvě 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 risotem, grilovanými rybami či telecím masem.

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.

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 Bianco)	2017/18	6	0,75	280,17 339 359 ○
2	260083	Chardonnay	2017/18	6	0,75	280,17 339 359 ○
3	260125	Gewürztraminer	2017/18	6	0,75	329,75 399 419 ○
4	260095	Lagrein	2017/18	6	0,75	309,92 375 395 ●
5	261200	Pinot Grigio	2017/18	6	0,75	304,96 369 389 ○ L

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 podpořená 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.

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 soviňon 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 nevtíravé 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.

Trentino - Alto Adige

Jak již název napovídá, je tento region složený ze dvou hlavních samostatných oblastí. Celkem se zde nachází 8 DOP oblastí, ale valná většina vín pochází z Trentino a Alto Adige. Trentino je oblastí na jihu regionu a jeho hlavním městem je Trento. Alto Adige je pak oblastí na severu, kterou protéká horní (Alto) část řeky Adige a hlavním městem je Bolzano. Jedním z hlavních rozdílů mezi oběma regiony je fakt, že na severu je většina vinařství stále rodinných (většinu vín prodají lokálně), kdežto výrobci v jižní části se často sdružují do větších družstev, vyrábějících každoročně víno konstantní kvality (i díky tomu jde dost vín na export). Víno bylo v tomto regionu pěstováno již po staletí. Místní lidé mají příhodné přísloví „Chleba a víno zaručují krásné děti“. To naznačuje, jakou důležitost zde víno má a jakou pozornost věnují místní lidé jeho výrobě. I přes to se v tomto regionu vyrobí „pouze“ 1 % italské produkce. Proti tomu ale stojí fakt, že zde vyrobí 10 % produkce Grappy celé Itálie. Nadmořská výška 250 až 900 metrů poskytují ideální podmínky pro pěstování. Vinohrady jsou zde často vysázeny na velmi prudkých svazích.

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

[porfyr 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.

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
6	260080	Terlaner	2017/18	6	0,75	318,18 385 405 ○
7	261100	„Winkl“ Sauvignon Blanc	2018/19	6	0,75	384,30 465 495 ○ L
8	261103	„Monticol“ Pinot Noir Riserva	2016/17	6	0,75	524,79 635 665 ● ○ L

Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP, vlnkové vína

9	261105	„Nova Domus“ Terlaner Riserva	2016/17	6	0,75	767,77 929 989 ○ ○ L
10	261109	„Porphyr“ Lagrein Riserva	2015/16	6	0,75	847,11 1 025 1 085 ● ○ L



1 novinka

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



Dürer Weg Pinot Bianco

[dýre vek pino bijanco]

Odrůda Pinot Bianco byla po léta nejrozšířenější bílou odrůdou v Jižním Tyrolsku. Její pěstební plochy se nacházejí na pravé a levé straně řeky Adige, v oblasti Salorno. Chuť vína je bohatá s širokým spektrem tónů, jako například jablek, broskví a meruněk. Svěží a delikátní víno s delším závěrem.

2 novinka

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



Dürer Weg Pinot Grigio

[dýre vek pino grýdžo]

Hrozny tohoto Pinot Grigia se pěstují v blízkosti Salorna, v nadmořské výšce 220 metrů. Toto víno se prezentuje intenzivním aroma bílého ovoce, hrušek, jablek Golden Delicious, jasmínových květů a konvalinek. Sametová, měkká, ale plná chuť z něj činí víno pro radost z pití.

3 novinka

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



Dürer Weg Chardonnay

[dýre vek šardonéj]

Hrozny zůstávají před sklizní na vinné révě až do úplného vyzrání – do okamžiku ideální rovnováhy mezi zbytkovým cukrem a kyselinou. Víno se prezentuje výraznější slámově žlutou barvou, jemným aroma typickým pro tuto odrůdu a charakteristickou a příjemnou chutí.

4 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



Barbera d'Alba DOP

[barbéra dálba]

Hrozny 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.

5

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



Barolo DOCG „Monfalletto“

[barolo monfaletto]

Charakteristická, elegantní a opulentní vůně s dotekem pralinek, višňi 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. Hrozny odrůdy Nebbiolo, které jsou použity na toto jedinečné víno, pocházejí z nedaleké usedlosti jménem Monfalletto.

6

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



Barolo DOCG „Enrico VI“

[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 Falletto. Její skvělá poloha a velice omezená produkce dodá hroznům odrůdy Nebbiolo vysokou koncentraci a extrakt. Víno pro znalce patří ke špičce z regionu Piemonte.

Dürer Weg, 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	270051	Pinot Bianco	2017/18	6	0,75	230,58 279	295	○
2	270052	Pinot Grigio	2017/18	6	0,75	230,58 279	295	○
3	270050	Chardonnay	2017/18	6	0,75	230,58 279	295	○

Cordero di Montezemolo, Piemonte

4	241002	Barbera d'Alba DOP	2017/18	6	0,75	387,60 469	499	●
5	241004	Barolo DOCG „Monfalletto“	2014/15	6	0,75	966,12 1 169	1 219	●
6	241005	Barolo DOCG „Enrico VI“	2014/15	6	0,75	1 706,61 2 065	2 199	●

Nebbiolo

Nebbiolo považujeme za jednu z nejlepších a zároveň nejzatravčovanějších odrůd. Bylo vyšlechtěno ve 14. století a postupně se začalo vysazovat v okolí dnes již kultovních městeček a vesnic, jako jsou Barolo, Barbaresco a Gattinara. Jejím domovem je Piemonte. Název Nebbiolo má dva možné původy. První varianta vychází z výrazu „nebbia“ - italsky mlha, protože hrozny vypadají velice matně až zmrzle. Druhá varianta pochází z italského slova „nobile“, což znamená vznešený. Vína z okolí městečka Barolo a vesnice Barbaresco patří mezi odborníky k nevyhledávanějším vinným lahůdkám z celé Itálie. Projev Nebbiola je elegantnější a mohutnější než u ostatních odrůd. Harmonické souznění vysokého extraktu, kyseliny a příjemné třísloviny poskytují jejich konzumentům nezapomenutelný zážitek. Nebbiolo však tvoří pouhých 3 % produkce v Piemontu. Největší jeho regionální konkurenti jsou Barbera a Dolceto. Jedním z důvodů, proč je tak opomíjené, může být jeho malá odolnost proti vinným chorobám a vysoká citlivost na vhodný výběr půdy. Pokud vybereme správně a keřům bude přát i příznivé klima, odmění se nám nenapodobitelným vínem.

7

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

Pinot Grigio „Mongris“*[pinot grýdžo mongrjs]*

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.



8

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

Pinot Grigio „Villa Canlungo Green Label“ Venezia Giulia IGP*[pino grýdžo vila kanlungo grýn lejbl]*

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.

**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 - vin s přídavkem tajných kořeněných a bylinných směsí. Apelační kategorizace DOP v Piemontu platí od roku 1994 a jsou do nich zahrnuty všechny typy vín, které se v Piemontu vyrábějí.

9

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 „Etichetta bianca“*[gavi del komun dy gavi etiketa bijanka]*

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. Hrozny na výrobu tohoto vína pocházejí přímo ze srdce Rovereta, světově proslulého jako Grand Cru dei Gavi.



10

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“*[gavi dei gavi etiketa nera]*

Koncentrovaná, plná a elegantní vůně s tóny máslových sušenek, čerstvého pečiva a tropického ovoce. Dlouhá, minerální a jemná chuť s celou paletou ovocných tónů. Hrozny pochází z nejprestižnějších vinic vinařství La Scolca. Toto víno je považováno odborníky za jedno z nejlepších Gavi dei Gavi. Příjemně doprovodí rafinované pokrmy z ryb.

**Marco Felluga, Collio, Friuli DOP**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	203000	Pinot Grigio „Mongris“	2017/18	6	0,75	354,55 429 459 ○

Eugenio Collavini, Friuli

8	202810	Pinot Grigio „Villa Canlungo Green Label“ Venezia Giulia IGP	2017/18	6	0,75	214,05 259 279 ○
---	--------	--	---------	---	------	------------------

La Scolca, Piemonte

9	212104	Gavi DOCG, Gavi del Comune di Gavi „Etichetta bianca“	2017/18	6	0,75	280,17 339 355 ○
10	212101	Gavi dei Gavi DOCG „Etichetta nera“	2017/18	6	0,75	607,44 735 769 ○



1

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

[gávi del komune di gávi]

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

2

náš tip!

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



Moscato d'Asti DOCG „Monteolivo“

[moskátó dásty mouteolivo]

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

3

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



Barbera Piemonte DOP „Antara“

[barbera piemonte antara]

Decentní, živá a odrůdově charakteristická vůně s tóny ostružin a třešní. Chuť je svěží, lehká, šťavnatá a nekomplikovaná s lehkým dotekem dřeva a tóny kompotovaných třešní. Odrůda Barbera původně pochází z odrůdy Mourvedre a je třetí nejrozšířenější odrůdou v Itálii. Univerzální červené víno, které vhodně doplní pizzu, těstoviny a jiné pokrmy z Itálie.

4

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“

[barbera dásty kostalunga]

Hezká, ovocná vůně s tóny třešní a višni. 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.

5

odrůda	Barbera
technologie výroby	12 měsíců zrání ve slavonských sudech, 6 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	5–13 let



Barbera d'Asti Superiore DOP „Cremosina“

[barbera dásty superyóre kremosína]

Vůně je elegantní, ovocná a harmonická, připomínající zralé černé třešně, mléčnou čokoládu, sladké koření a pralinky. Chuť navazuje na vůni. Je harmonická, přístupná a šťavnatá s tóny pralinek, kávy a třešní, podpořená sladkou tříslovinou v dokonalé harmonii s kyselinou. Vhodné k výraznější zvěřině, jakou je zajíc či bažant.

6

náš tip!

odrůda	Barbera
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech typu „barrique“.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	5–10 let

90
2014
James Suckling



Barbera d'Asti Superiore Nizza DOP „Generala“

[barbera dásty superyóre nyca dženerála]

Intenzivní a komplexní vůně s tóny koření, kaka, jahod a třešní. V chuti je intenzivní s tóny červených třešní, toastovosti, kávy, kakaových bobů a sladkého dřeva v závěru. Víno vzniklo spojením nejlepších hroznů z vinic Generala a malého podregionu Nizza, který je označován jako nejlepší pro pěstování Barbera d'Asti.



Bersano, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	210054	Gavi DOCG, Gavi del Comune di Gavi	2017/18	6	0,75	230,58 279 299	○
2	210077	Moscato d'Asti DOCG, „Monteolivo“	2018/19	6	0,75	301,65 365 395	○
3	210052	Barbera Piemonte DOP „Antara“	2017/18	6	0,75	185,95 225 239	●
4	013897	Barbera d'Asti DOP „Costalunga“	2016/17	6	0,75	230,58 279 297	● ●
5	210056	Barbera d'Asti Superiore DOP „Cremosina“	2015/16	6	0,75	412,40 499 525	● ●
6	757254	Barbera d'Asti Riserva Superiore DOP, Nizza „Generala“	2014/15	6	0,75	709,92 859 899	● ●

7 náš tip!

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	30 měsíců zrání ve velkých dubových sudech, 6 měsíců v sudech typu „barrique“ a 6 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	5–20 let



Barolo DOCG „Badarina“

[barolo badarina]

Elegantní, intenzivní a bohatá vůně s výraznými ovocnými tóny borůvek, skořice a fíků. Extraktivní, ale přesto jemná a harmonická chuť je podpořena měkkou tříslovinou. Opět tóny borůvek a skořice, doplněné vanilkou, švestkovými povidly a tóny surové kůže. Charakter vína určuje jílovito–vápencové podloží.

8

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“

[barolo nirvasco]

Má jemnou vůni s tóny peckovitěho ovoce. Elegantní chuť je podpořena harmonickou tříslovinou 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.

9 náš tip!

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



Barolo Riserva DOCG

[barolo riserva]

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 zakomponovanými tříslovinami. Objevují se intenzivní tóny růží a fialek. Vhodné ke zvěřině nebo zralým pikantním sýrům. Víno má dlouhý potenciál zrání.

Barolo

Barolo – nejslavnější víno z Piemonte. „Vino králů, král mezi víny“. Začalo se vyrábět začátkem 18. století. Dnes ho v celém regionu vyrábí téměř 1 200 výrobců, kteří ročně průměrně vyrobí 3,8 milionu lahví. Víno se vyrábí ze 100 % odrůdy Nebbiolo. Hrozny, které obvykle dozrávají na konci září, mají tmavě modrošedou barvu. Dříve bylo Barolo velmi tříslovinové a trvalo více než 10 let, než se třísloviny zjemnily. Dnes má Barolo spíše ovocný charakter, který je více přístupný. Byla zkrácena doba fermentace na maximálně 10 dní (dříve až 3 týdny). Poté víno zraje v sudech. Někteří výrobci používají nové „barriques“ z francouzského dubu, jiní volí kombinaci zrání – část zraje v barikových sudech z nového dřeva a část ve velkých, dřevěných, vícekrát použitých sudech. Ty nejprestižnější domy pro svá nejlepší Barola však stále přísně odmítají používání „barriques“. Minimální doba zrání jsou 3 roky. Pokud víno zraje minimálně pět let, může být označeno jako „Riserva“. Průměrný potenciál vína je 5 až 10 let. Podle odborníků je to jedno z nekomplexnějších vín Itálie, pro začátečníky však nemusí být jednoduché těmto vínům porozumět.

Barbera

Barbera je odrůda, která byla v roce 2000 třetí nejpoužívanější v Itálii (po Sangiovese a Montepulciano), s celkovou výsadbou 28 000 hektarů. V 80. letech 20. století však byla rozloha až 50 000 hektarů. Díky metanolové aféře (metanol byl v té době objeven právě ve vínech Barbera) došlo k dramatickému propadu její popularity. Barberu najdeme v různých italských regionech, slavnou a známou je ale především díky DOCG apelaci Barbera d'Asti v regionu Piemonte, kde má také podle dostupných informací původ. Jsou však dostupné i jiné materiály, které spekulují o původu v Lombardii. Na základě posledních testů DNA lze říci, že je Barbera geneticky podobná francouzské odrůdě Mourvèdre. V roce 2001 bylo město Nizza oficiálně uznáno jako „subregion“, kde se vyrábí nejlepší Barbera d'Asti DOP. Nizza patří mezi nejteplejší regiony v Asti. Vína z regionu Barbera d'Asti jsou průzračnější v barvě a elegantnější v projevu, na rozdíl od Barbera d'Alba, kde mají vína tmavší barvu a intenzivnější, ovocnější chuť. V regionu Alba dostává před Barberou přednost ve výsadbě Nebbiolo, což může snižovat kvalitu i kvantitu zde vyráběných vín.

Bersano

Historie vinařství Bersano začíná na konci 19. století v Nizza Monferrato. Arturo Bersano – právník a milovník vína – postupně převzal vedení firmy. Jeho motto „Pokud chceš pít dobré víno, kup si vlastní vinice“ se stalo filozofií celého vinařství. Dnes patří k vinařství přes 230 hektarů vinic v těch nejlepších polohách regionu, což z Bersano dělá největšího soukromého vlastníka vinic v Piemontu. Vinice Bersano se rozkládají mezi městy Turín, Asti a Alessandria. Patří sem vinice pod názvy: Cremosina, La Generala, Monteolivo, Badarina, San Pietro, Ragio a další. Sídlo firmy a zároveň sklepy jsou i po více než sto letech stále ve městě Nizza Monferrato. Dnes se ve vinařství Bersano pod vedením nového enologa dostává do popředí zájmu především Barbera. Čerstvá, typicky ovocná bílá vína a v „baricích“ vyžralá vína červená s vyhraněným, ale měkkým ustupujícím taninem, reprezentují novou generaci vín Bersano. Bersano vyrábí typická silná piemontská vína z původních odrůd, zachovávající si tradici, neovlivněná mezinárodními módními trendy. O to více jsou odborníky ceněna. Součástí vinařství je i muzeum regionu, které je přístupné veřejnosti.

Bersano, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	210076	Barolo DOCG „Badarina“	2011/12	6	0,75	1 065,29 1 289 1 339 ●●
8	013927	Barolo DOCG „Nirvasco“	2013/14	6	0,75	825,62 999 1 045 ●●
9	210057	Barolo Riserva DOCG	2010/11	6	0,75	1 461,98 1 769 1 849 ●●



1

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 DOP

[fili proseko frizzante]

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

2

náš tip!

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



FILI Rosato Frizzante Veneto IGP

[fili rozáto frizzante]

Má starorůžovou barvu a ovocnou vůni s typickými tóny jahod. Také v chuti dominují ovocné tóny, především sladké lesní jahody. Je vhodné nejen jako vynikající aperitiv, může být průvodcem celého večera.

3

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



Bronze Medal 2017 I.W.S.C

FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP

[fili proseko ekstra dray spumante]

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

4

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



Bronze Medal 2017 I.W.S.C

FILI Prosecco Brut Spumante DOP 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 D.O.C.G.

5

náš tip!

odrůda	95 % Pinot Grigio 5 % Merlot
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Gold Medal 2018 New Orleans International Wine Awards

FILI Pinot Grigio Rosato Brut Spumante

[fili pyno grýdzio rozáto brut spumante]

Má světle růžovou barvu s měděnými okraji. Čistá a plná vůně s aroma bílých květů akátu a vistárie. Plná, vyvážená a suchá chuť s osvěžujícím charakterem. Ideální společník pro párty na terase.

6

novinka

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



FILI Moscato Spumante Veneto IGP

[fili moskáto spumante veneto]

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.

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
1	217600	FILI Prosecco Frizzante DOP	2018/19	6	0,75	156,20 189 199 ○
2	259138	FILI Rosato Frizzante, Veneto IGP	2018/19	6	0,75	156,20 189 199 ●
3	259137	FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP	2018/19	6	0,75	197,52 239 259 ○
3	259139	FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP Magnum	2018/19	6	1,50	412,40 499 529 ○
4	259140	FILI Prosecco Brut Spumante DOP Millesimato	2018/19	6	0,75	197,52 239 259 ○
5	259143	FILI Pinot Grigio Rosato Brut, Spumante	2018/19	6	0,75	189,26 229 249 ●
6	259142	FILI Moscato Spumante, Veneto IGP (sladké)	2018/19	6	0,75	177,69 215 229 ○
7	217123	FILI Mille Bolle, Spumante Bianco Extra Dry Millesimato	2018/19	6	0,75	150,41 182 198 ○

7 **náš tip!**

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



„Mille Bolle“ Vino Spumante 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.

8

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



Bronze Medal
2017
I.W.S.C.

„Mille Bolle“ Rosé Spumante Brut

[mýle bole spumante brut rozé]

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

9 **novinka** **bio**

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



Prapian „Presa N°3“ Prosecco Frizzante Asolo DOCG

[prapijan přeza numero tre proseko fridzante ázolo]

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.

10 **novinka** **bio**

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



Silver Medal
2017
I.W.S.C.

Prapian „Presa N°3“ Prosecco Brut Spumante Asolo DOCG

[prapijan přeza numero tre 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.

11 **novinka**

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



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

[prapijan proseko kol de lutýja valdobjádene superióre brut milezymáto 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.

12 **novinka**

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



Silver Medal
2017
I.W.S.C.

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

[prapijan proseko kol de lutýja valdobjádene superióre ekstra draj milezymáto 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.

Sacchetto, Veneto, Filii Prosecco & Spumante

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
8 217125	FILII Mille Bolle Rose Brut, Spumante	2018/19	6 0,75	161,16 195	209	●

Sacchetto, Asolo, Prapian Presa N°3, Prosecco (BIO)

9 217350	Prapian „Presa N°3“ Prosecco Frizzante Asolo DOCG	2018/19	6 0,75	177,69 215	232	○
10 217351	Prapian „Presa N°3“ Prosecco Brut Spumante, Asolo DOCG	2017/18	6 0,75	205,79 249	269	○

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

11 217308	Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene DOCG Superiore, Brut Millesimato Spumante	2017/18	6 0,75	230,58 279	299	○
12 217352	Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene DOCG Superiore, Extra Dry Millesimato Spumante	2017/18	6 0,75	230,58 279	299	○



1

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



Veneto Frizzante IGP

[veneto frizante]

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.

2 **náš tip!**

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



Prima Rosa Vino Frizzante Rosé

[prima rosa vino frizante rosé]

Růžová barva i svěží, ovocná vůně připomínají lesní jahody. V chuti je ovocné, svěží, kulaté a lahodné. V aroma opět chuť jahod. Menší podíl alkoholu, lehká kulatost a méně intenzivní perlení než v běžných sektech. Velmi líbivé, růžové Frizzante z odrůdy Pinot Nero. Víno, které zpříjemní pobyt na letní terase. Vychlazení na 4–6 °C je samozřejmostí. Doporučujeme.

3 **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 DOP

[prosecco a-by-či frizante]

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.

4

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



Prosecco „Sigillo“ Frizzante DOP

[prosecco sigilo frizante]

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.

5 **náš tip!**

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



Prosecco Spago „Colli“ Frizzante DOP

[prosecco spago koli frizante]

Dokonalé, čerstvé, suché a jemně šumivé s decentní kyselostí. Nádherná ovocnost je očištěna 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.

6

odrůda	Glera
technologie výroby	Kategorie Spumante, oproti Frizzante, má vyšší tlak v lahvi, podobně jako u běžných sektů má klasický sektový uzávěr.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prosecco Platinum Spumante Brut DOP

[prosecco platynium spumante bryt]

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.

Bronze Medal
2019
Decanter



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	217208	Veneto Frizzante IGP	2018/19	6	0,75	121,49 147 159	○
2	217216	Prima Rosa, Vino Frizzante Rosé	2018/19	6	0,75	129,75 157 169	●
3	321321	Prosecco „abc“ Frizzante DOP (dříve Prosecco 321)	2018/19	6	0,75	121,49 147 158	○
4	237218	Prosecco Sigillo, Frizzante DOP	2018/19	6	0,75	154,55 187 198	○
5	217263	Prosecco Spago Colli, Frizzante DOP	2018/19	6	0,75	177,69 215 239	○
5	217251	Prosecco Piccolo Frizzante DOP (mini láhev)	2018/19	24	0,20	69,42 84 90	○
6	217209	Prosecco Platinum, Spumante Brut DOP	2018/19	6	0,75	214,05 259 279	○

NEW MARTINI FIERO



Itálie

Martini Fiero

kód: 25062 obsah: 0,75 l

cena: 178 Kč s DPH

DRINK RESPONSIBLY

1

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

commented
2019
I.W.S.C.



Pinot Grigio „La Ninfa“ Grave del Friuli DOP

[pyno grýdzio la ninfra gráve del fryjúly]

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 del Veneto „L'Elfo“

[pyno grýdzio del veneto 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.

3

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



Chardonnay del Veneto „La Fiera“

[šardoné del veneto la fiera]

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 nejpůvodnější bílé odrůdy.

4

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 slavnostních sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Merlot „La Cortigiana“

[merlot la kortydžiána]

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

Veneto

První informace o osídlení lagun a přilehlých oblastí Veneto pocházejí z druhého století před naším letopočtem. Bylo to ještě před příjezdem Římanů, kteří následně založili města Verona, Vicenza, Padova a vytvořili desátý císařský region – Venetia. Obchod s Asií, který byl veden přes Benátky, přinesl regionu velké bohatství a blahobyť, v té době vznikl dodnes funkční systém kanálů, zajišťujících jeho infrastrukturu. Až do počátku 20. století si Benátky udržely status důležitého přístavního města. Přestože hory pokrývají přes jednu třetinu území, patří Veneto mezi nejvýznamnější vinařské regiony Itálie. Přítomnost hor a blízkost moře přispívá k rozmanitosti klimatu a tím i rozdílnosti produkovaných vín. Nalezneme zde více než 20 podoblastí, zařazených do kvalitativní kategorie DOP. Mezi nejznámější patří Bardolino, Valpolicella a Soave, které produkují každoročně stovky milionů lahví. Za povšimnutí stojí také vína Prosecco, Amarone, Breganze, Lugana a Bianco di Custoza. Navzdory každoroční rozdílnosti podnebí se ve Venetu produkují vína konstantně vysoké kvality.

5

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“

[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.

Sacchetto, Veneto & Friuli IGP

	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 Ninfa“ DOP	2017/18	6	0,75	164,46 199	215	○
2	217213	Pinot Grigio del Veneto „L'Elfo“ IGP	2018/19	6	0,75	144,63 175	189	○
3	217204	Chardonnay del Veneto „La Fiera“ IGP	2018/19	6	0,75	123,14 149	162	○
4	217236	Merlot „La Cortigiana“ IGP	2017/18	6	0,75	147,93 179	193	●
5	217258	Cabernet Sauvignon „Il Satiro“ IGP	2017/18	6	0,75	147,93 179	193	●

6

odrůda	45 % Merlot, 50 % Pinot Nero, 5 % Raboso
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Rosato Marca Trevigiana

[rosáto marka trevidžijána]

Jahodově růžová barva se světlými okraji. Ovocná, sladká a jednoduchá vůně s aroma jahod, malin a červených bobulí. Lahodná, čistá, osvěžující a ovocná chuť, podpořená svěží kyselinou s tóny jahod a červeného ovoce. Víno pro každý den, vhodné ke konzumaci v letních měsících. Ve své cenové kategorii je dobrou hodnotou a pro příznivce růžových vín dobrou volbou. Vychladit!

7

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



Pinot Grigio Venezia Giulia

[pino grýdžo venécija džúlija]

Typická květnatá a živá vůně s náznaky bílých květů a čerstvých citrusů. Chuť je lehká, ovocná, ale přesto svěží s typickými lehkými minerálními tóny a doteky pomerančové kůry. Klasické severní Pinot Grigio, které dobře doplní zeleninové saláty a pokrmy z bílých mas, ale můžete jej popíjet i na terase s přáteli.

8

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



Sauvignon delle Venezia „Bianchetto“

[soviňon dele venécije biančeto]

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 předkrm, saláty, vhodné také jako aperitiv nebo k těstovinám a rybám.

Bronze
Medal
2017

I.W.S.C

Pinot Grigio

Odrůda Pinot Gris či Rulandské šedé (v Itálii Pinot Grigio) vznikla mutací z odrůdy Pinot Noir a také s ním kromě barvy sdílí všechny jeho rysy. Hrozny mají šedomodrou barvu, což koresponduje s jejich názvem (gris znamená francouzsky šedá), ale může mít i jiné barevné odstíny (hnědá, růžová, černá, bílá). Historie odrůdy sahá až do středověku, původem je z Bourgogne. V 18. a 19. století byla odrůda populární právě v Bourgogne a Champagne. Všechno nasvědčuje tomu, že odrůdu Pinot dovezl General Emilio de Sauty a nechal tyto odrůdy vysazet po celé severní Itálii. Přírodním místem pro pěstování Pinot Grigio je chladná pahorkatina mezi 46. - 51. severní rovnoběžkou. A právě tyto ideální podmínky se nacházejí v oblastech severní Itálie, kde dosahují téměř dokonalosti. Vína z této odrůdy jsou světlá, slámově žlutá, s jasnou, čistou a květinovou vůní. Pevná kyselina dává vínu svěží charakter. Obvykle je středně plné, vyvážené s čistým a krátkým závěrem. Většinou se tato vína pijí mladá. Dají se použít jako aperitiv, dobře se však kombinují s jídlem.



Sacchetto

Vinařství Sacchetto to je jedním ze zástupců moderní vinařské školy a je významným producentem vín IGP ve Venetu. Nachází se na hranicích provincií Treviso, Padua a Venice a hlavní sídlo je v malém městečku Trebaseleghe. Vinařství bylo založeno ve dvacátých letech minulého století. Ve vinných sklepech Sacchetto se rodí slavné perlivé, svěží a přesto ovocné Prosecco z nejlepších hroznů regionu v pahorkaté oblasti Valdobbiadene. Vyrábí se zde také skvělé Pinot Grigio, Bianchetto a Chardonnay. Pro vína z údolí Piave (řeka v oblasti Veneta) jsou hrozny pečlivě tříděny a šetrně zpracovány, díky čemuž si vína zachovávají své typické vlastnosti a odrůdový charakter. Vinařství Sacchetto patří k nejlepším výrobcům v oblasti. Mezitím, co jiní plní masově lahve levnými víny pochybné kvality v rámci módní poptávky po vínech Prosecco, ve vinařství Sacchetto trvají nekompromisně na špičkové kvalitě. Pouze nejlepší hrozny výhradně z vlastních vinic jsou zárukou nejvyšší kvality. „Naše jméno na etiketě znamená, že ručíme za obsah“ říká Paolo Sacchetto, současný majitel vinařství.

Sacchetto, Veneto IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
6	217273	Rosato Marca Trevigiana	2017/18	6	0,75	119,83 145 157	●
7	217214	Pinot Grigio Venezia Giulia	2017/18	6	0,75	126,45 153 165	○
8	217215	Sauvignon delle Venezia „Bianchetto“	2018/19	6	0,75	121,49 147 159	○



1

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

Possessioni Rosso

[posesijóny roso]

Ovocná, svěží, přesto komplexní vůně s vyzrálým aroma černých třešní, višňových pralinek a badyánu. Chuť plynule navazuje na vůni, kde dominují tóny morušů, lesních jahod a borůvek. Celkový dojem z vína je umocněn měkkou tříslovinou a dlouhým, harmonickým závěrem. Krásné víno z Veneta nesoucí jméno jednoho z nejslavnějších básníků Itálie.



2

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

„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 třešně, hřebíčku a vanilky. Ideální víno k jídlu – perfektní s grilovanými červenými masy nebo k vyzrálým sýrům.



91
2014
Decanter

3

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

„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 třešně 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.



95
2012
James Suckling

94
2012
The Wine Spectator

4

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.



5

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.



6

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

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 třešně. 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.



88
2015
James Suckling

Masi Agricola, Serego Alighieri, Veneto IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	787345	Serego Alighieri, Possessioni Rosso	2015/16	6	0,75	247,11 299 322 ● ●

Masi Agricola, Serego Alighieri, Valpolicella Classico DOP

2	263329	„Monte Piazzo“ Valpolicella Classico Superiore	2014/15	6	0,75	491,74 595 639 ● ●
3	263325	„Vaio Armaron“ Amarone della Valpolicella Classico	2012/13	6	0,75	1 314,05 1 590 1 670 ● ●

Masi Agricola, Veneto DOP

4	263314	Soave Classico „Levarie“	2017/18	6	0,75	214,05 259 279 ○
5	263311	Bardolino Classico „Frescaripa“	2017/18	6	0,75	222,31 269 289 ●
6	263312	Valpolicella Classico „Bonacosta“	2017/18	6	0,75	238,84 289 309 ●

Masi Agricola

Světově známé vinařství, založené v 18. století, patří rodině Boscaini již po šest generací. Základní myšlenkou je zdůraznění osobitosti jednotlivých vín při zachování charakteru Veneto. Hrozny z vlastních vinic se zpracovávají pomocí tradičních technik i supermoderní technologie. Vinařství je považováno za strůjce vinařské revoluce ve své oblasti. Od roku 1958 bylo Masi hlavním vinařstvím při tvorbě „cru“ vinic v Amarone. V roce 1964 představilo své Campofiorin a tím dalo vzniknout nové kategorii vín vyrobených dvojitou fermentací. Masi také pracuje na vývoji stylu Amarone používáním nových vinifikačních a „appassimento“ technologií. Hugh Johnson jej nazval „zkušební kamenem vinařství v Veneto“. Amarone od Masi pravidelně dosahují více než 90 bodů v různých hodnotících žebříčcích světových periodik. Logo Masi dnes najdeme na zajímavých vínech nejen z Veneto, ale i z Toscana, Trentino a Argentiny. V současné době řídí vinařství prezident společnosti Sandro Boscaini a jeho děti Alessandra a Raffaele. V roce 2016 byl Sandro Boscaini za své celoživotní úsilí a práci vyznamenán čestným rytířským řádem práce „Cavaliere del Lavoro“ - blahopřejeme!

7

odrůda	Pinot Grigio, doplněné o další lokální odrůdy
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



„Modello delle Venezie“ Bianco delle Venezie IGP

[modelo dele venecie bijanko dele venecie]

Šťavnatá, ovocná a živá vůně je doplněna dotekem čerstvě posečené louky a bezu. Čerstvá, ovocná a přímá chuť s příjemnou kyselinou, která je podpořena tóny bílého rybzu a čerstvých broskví. Hezký zástupce svého regionu.

8

odrůda	Refosco, Raboso Veronese, doplněné o další lokální odrůdy
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-5 let



„Modello delle Venezie“ Rosso delle Venezie IGP

[modelo dele venecie roso dele venecie]

Charakteristická, kořenitá a ovocná vůně s aroma vyzrálých třešní, kávy a kakaa. Středně dlouhá a dobře strukturovaná chuť s měkkou tříslovinou, která je podpořena živou kyselinou s dotekem borůvek a skořice. Skvěle doplní tradiční pokrmy z červených mas.

Valpolicella

Překrásná vinařská podoblast Veneta, na východní straně sousedící s jezerem Lago di Garda. Víno se zde vyrábí již od doby starověkých Římanů. Název „Valpolicella“ se objevil v listinách z poloviny 12. století. Jeho původ není známý, mohl by však pocházet z latiny a řečtiny jako směs výrazů, které v překladu znamenají „Údolí sklepů.“ Region se hovorově nazývá „perlou Verony“. Patří také k oblíbeným místům pro dovolenou ve venkovských vilách a usedlostech. Valpolicella se pyšní od roku 1968 označením DOP, ale největším uznáním bylo v roce 2009 povýšení Amarone a Reciota do kategorie DOCG. Celý region se skládá z následujících částí: Pescantina, San Pietro in Cariano, Negrar, Marano di Valpolicella, Fumane, Sant'Ambrogio di Valpolicella a Sant'Anna d'Alfaedo. V množství produkce vína se řadí hned za známější apelaci Chianti. Stejnomená vína Valpolicella se obvykle vyrábějí ze tří odrůd – Corvina Veronese, Rondinella a Molinara. Dnes je ekonomika regionu do značné míry založena právě na výrobě vína.

9

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



Modello Pinot Grigio delle Venezie DOP

[modelo pino grázdo dele venecije]

Jde o elegantní a vyvážené víno s intenzivními tóny ovoce, jako jsou hrušky, ananas a grapefruit, v závěru podpořené živou kyselinou. Je vynikajícím aperitivem, vhodně doprovodí rizota, těstoviny s lehkými omáčkami nebo vegetariánské pokrmy.

10

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



Modello Merlot Trevenezie IGP

[modelo merlot trevenecie]

Toto ovocné a moderně vyrobené víno odráží charakter regionu Veneto v každém doušku. Plné víno s měkkými a jemnými tříslovinami, podpořené tóny ovoce, jako třešňi Marasca, švestek, malin a lesního ovoce. Vhodně doprovodí masové pokrmy, těstoviny s masem nebo pečení.

Masi Agricola, Veneto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	263313	6	0,75	161,16	195	209 ○
8	263310	6	0,75	161,16	195	209 ●
9	263356	6	0,75	189,26	229	245 ○
10	263357	6	0,75	189,26	229	245 ●



1

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

„Masianco“ Pinot Grigio e Verduzzo delle Venezie

[maziánko pinot grýdzio e verduco dele venezie]

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

2 **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

„Campofiorin“ Rosso del Veronese

[kampofijorin 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.



3

odrůda	Corvina, Rondinella, Oseleta
technologie výroby	Stejný postup jako Campofiorin s přidáním odrůdy Oseleta. Zraje v malých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

„Brolo Campofiorin Oro“ Rosso del Veronese

[brolo kampofijorin oro roso del veronéze]

V bohaté vůni převládají tóny konzervovaného bobulového ovoce a vanilky. V plné a bohaté chuti cítíme pečené ovoce, v delším závěru pak kakao a vanilku. Víno vyniká svým všestranným použitím. Skvěle doprovází těstoviny, omáčky, pečené maso, ale i zralé sýry.



4

odrůda	80 % Pinot Grigio, 20 % Verduzzo
technologie výroby	Vyrobeno charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

„Moxxé“ Pinot Grigio e Verduzzo Spumante Brut

[moxsé pinot grýdzio e verduco spumante brut]

Šumivé víno vyrobené z čerstvého Pinot Grigio a částečně předsušených hroznů Verduzzo – stejný postup, jako u Masianco. Moxxé je tak prvním sektem, který je částečně vyrobený appassimento metodou (známou hlavně u vín Amarone). Výsledkem je víno s vůní jablek a citrusů. Má jemnou a atraktivní chuť s bohatými ovocnými tóny a suchým a čistým závěrem.

5 **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

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.



6

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

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.



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	263320	„Masianco“ Pinot Grigio delle Venezie	2017/18	6	0,75	247,11	299	315	○
2	263315	„Campofiorin“ Rosso del Veronese	2015/16	6	0,75	280,17	339	365	● ●
2	264315	„Campofiorin“ Rosso del Veronese Magnum	2015/16	6	1,50	590,91	715	755	● ● ●
3	263917	„Brolo Campofiorin Oro“ Rosso del Veronese	2015/16	6	0,75	371,07	449	475	● ● ●
4	263343	„Moxxé“ Pinot Grigio & Verduzzo Spumante Brut	2016/17	6	0,75	326,45	395	422	○

ITALIAN WINE STYLE
SINCE 1964



CAMPOFIORIN
BORN UNIQUE

MASI

WINERY
OF THE YEAR

Vini d'Italia 2018
Gambero Rosso

7

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
2011
James Suckling

95
2011
The Wine Spectator



Amarone della Valpolicella Classico „Campolongo di Torbe“

[amarone della valpolicella klásiko kampilongo di 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.

8

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

96
2011
James Suckling

95
2011
The Wine Spectator



Amarone della Valpolicella Classico „Mazzano“

[amarone della valpolicella 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 DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	263316	Amarone della Valpolicella Classico „Costasera“	2012/13	6	0,75	900,83 1 090 1 169 ●●
6	263416	Amarone della Valpolicella Classico „Costasera Riserva“	2012/13	6	0,75	1 180,99 1 429 1 499 ●●

Masi Agricola - Single vineyards Amarone, Veneto DOP

7	263916	Amarone della Valpolicella Classico „Campolongo di Torbe“	2011/13	6	0,75	2 478,51 2 999 3 190 ●●● L
8	263914	Amarone della Valpolicella Classico „Mazzano“	2011/13	6	0,75	2 478,51 2 999 3 190 ●●● L



1

odrůda	Sangiovese, Canaiolo
technologie výroby	Částečné zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–5 let



Chianti DOCG Villa Nieri

[kyjanty vila nier]

Vůně je typická, ovocná, připomínající třešně, višně a harmonicky přechází až do višňového džemu. V chuti je to čerstvé, lehké až středněplné, nekomplikované a šťavnaté víno. Aroma třešní a černého peckovitého ovoce. Je to hezký zástupce z regionu Chianti v nižší cenové kategorii. Dobrá hodnota za peníze. Doporučujeme s rajčatovými omáčkami a těstovinami.

2

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

90
2016
James Suckling



Chianti Colli Senesi DOCG „Caspagnolo“

[kyjanty koli senesi kaspagno]

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.

3

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

88
2015
James Suckling



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.

4

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

93
2013
James Suckling



Brunello di Montalcino DOCG „Villa Poggio Salvi“

[brunelo dy montalčino vila pódžio sálvy]

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.

5

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Víno zraje ve dvou typech dubových sudů a dále pak v lahvích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Brunello di Montalcino Casale del Bosco

[brunelo dy montalčino kazále del bosko]

Intenzivní, rubínově červená barva. Bohatá, pikantní, ale harmonická chuť s dotekem lesních plodů a výraznou kořenitostí. Hladký a vyzrálý závěr. Skvělé k těstovinám, drůbežimu i vepřovému masu.

6

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 Argiano

[brunelo dy montalčino ardžiáno]

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.

Toscana

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	228019	Chianti DOCG, Villa Nieri	2016/17	6	0,75	144,63 175 185 ● ●
2	223820	Chianti Colli Senesi DOCG „Caspagnolo“ Villa Poggio Salvi	2016/17	6	0,75	177,69 215 225 ●
3	222454	Chianti Colli Senesi DOCG „Titolato Strozzi“ Guicciardini Strozzi	2017/18	6	0,75	210,74 255 275 ●
4	220826	Brunello di Montalcino DOCG, Villa Poggio Salvi	2014/15	6	0,75	610,74 739 779 ● ●
5	310600	Brunello di Montalcino DOCG, Casale del Bosco	2013/14	6	0,75	784,30 949 999 ● ●
6	220458	Brunello di Montalcino DOCG, Argiano	2013/14	6	0,75	858,68 1 039 1 099 ● ●

7 **náš tip!**

odrůda	90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

**Morellino di Scansano „Battiferro“ DOCG**

[morellino dy skansáno batyféro]

Hrozny mají původ na vinici z názvu vína – tedy Battiferro. Jedná se o 4 hektary vinic, ideálních pro odrůdu Sangiovese. Ta je doplněna malým podílem Cabernet Sauvignonu. Ve vůni převládá aroma černých třešní, švestek, zemitosti a zeleného pepře. Komplexní a výrazná chuť, podpořená výraznými tříslovinami v závěru. Víno je důkazem, že i mimo Chianti existují v Toskánsku další zajímavé regiony.

8

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	14 měsíců zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

**Morellino di Scansano „Battiferro“ Riserva DOCG**

[morellino dy skansáno batyféro rizerva]

Má velmi tmavou barvu a intenzivní vůni s tóny černých třešní. Strukturovaná chuť s hladkými tříslovinami a dlouhotrvajícím závěrem. Velmi dobře doprovodí pokrmy ze zvěřiny či jiných tmavých mas.

9 **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

**Insoglio**

[insólio]

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 kakaa. Vyrovnaná tříslovina a kyselina. Bohaté aroma se širokou paletou chutí od ovoce až po perníkové koření. Víno, které rozhodně stojí za pozornost.

Tenuta dell'Ornellaia

Byla založena v roce 1981 v krásné a nedotčené části Toskánska – v Bolgheri. Vinice leží ve spíše rovinaté části a jsou ovlivněny nedalekým středozezemním mořem. Jediněčný terroir a unikátní mikroklima přinesly Tenuta dell'Ornellaia velký úspěch a označení jednoho z nejvýznamnějších vinařství na světě. Produkci ovlivňuje kvalita ročníku, výhradně ručně sbírané hrozny v okamžiku plné zralosti a oddělená fermentace jednotlivých viničních parcel. Při pití zdejších vín je evidentní, že se vydali správnou cestou.

Tenuta San Guido

Nachází se na pobřeží Tyrhénského moře v oblasti Maremma, má délku třinácti kilometrů a táhne se od mořského pobřeží až k nedalekým kopcům. Slavný příběh začal Mario Incisa della Rocchetta. Jeho láska k dobrému vínu ho v roce 1942 dovedla k rozhodnutí vysadit první vinice Cabernetu, což byl počátek vzniku světoznámého vína Sassicaia. Tyto vinice dostaly svoje vlastní označení DOP Bolgheri Sassicaia, což byl první a dosud jediný případ v Itálii, kdy byla klasifikace DOP udělena vinicím jednoho vinařství.

10

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

**Ornellaia**

[ornelája]

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

11

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

**Sassicaia**

[sasikája]

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.

Azienda Il Grillesino, Toscana (Antinori)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	206050	Morellino di Scansano „Battiferro“ DOCG	2017/18	6	0,75	230,58 279 299 ● ●
8	206030	Morellino di Scansano Riserva „Battiferro“ DOCG	2015/16	6	0,75	362,81 439 469 ● ●
Toscana Premium						
9	226150	Insoglio, Tenuta di Biserno, Bolgheri IGP (Lodovico & Piero Antinori)	2017/18	6	0,75	552,89 669 695 ● ● L
10	693727	Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, Toscana IGP		6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● LI
11	54107	Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana DOP		6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● LI



1

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



Lunatico Pinot Grigio „Terre Siciliane“ IGP

[Lunátyko pyno grýdzio tere 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.

2

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



Lunatico Chardonnay IGT „Terre di Chieti“

[Lunátyko šardoné tere di kyjety]

Má slámově žlutou barvu. Svěží, ovocně sladká vůně s tóny tropického ovoce. Příjemná, středně intenzivní chuť s delším závěrem. Vhodně doprovodí ryby všeho druhu.

3

novinka

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



Lunatico Rosé Cerasuolo d'Abruzzo DOC

[Lunátyko rozé čerasuolo dabručco]

Má zářivě růžovou barvu. Nejen barva, ale i také atraktivní ovocná vůně třešní a jahod osloví milovníky růžových vín. Svou intenzivní chutí a vyváženým charakterem je vynikající jako aperitiv nebo osvěžení pro letní dny.

4

novinka náš 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 primitývo půlji]

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.

5

novinka náš tip!

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



Lunatico Negroamaro Puglia IGP

[Lunátyko negroamáro půlji]

Má rubínově červenou barvu s fialovými odlesky. Intenzivní chuť s aroma červeného bobulového ovoce, balzamiky a květin. Teplá a delší chuť. Víno vhodné k předkrmům nebo grilovanému drůbežímú masu.

6

novinka náš tip!

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



Lunatico Nero d'Avola Puglia IGP

[Lunátyko néro dávala půlji]

Má rubínovou barvu s purpurovými okraji. Intenzivní vůně s aroma červeného ovoce, balzamiky a květin. Teplá a dlouhá chuť s ovocnými tóny v závěru. Vhodné k předkrmům, pečenému masu nebo pečenatě zvěřině.



Farnese Vini, Abruzzo, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	291225	Lunatico Pinot Grigio „Terre Siciliane“ IGP	2018/19	6	0,75	127,27 154 164 ○
2	291230	Lunatico Chardonnay „Terre di Chieti“ IGP	2016/17	6	0,75	127,27 154 164 ○
3	291018	Lunatico Rosé, Cerasuolo d'Abruzzo DOC	2017/18	6	0,75	127,27 154 164 ●
4	291020	Lunatico Primitivo Puglia IGP	2017/18	6	0,75	127,27 154 164 ●
5	291019	Lunatico Negroamaro, Puglia IGP	2017/18	6	0,75	127,27 154 164 ●
6	291023	Lunatico Nero d'Avola, Puglia IGP	2017/18	6	0,75	127,27 154 164 ●

7 **náš tip!**

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

**Lunatico Sangiovese IGP**

[lunátyko sandžovéze]

Intenzivní rubínová barva s fialovými odstíny. Ovocná vůně s aroma červených bobulí. Plná, šťavnatá a kulatá chuť s tóny koření, tabáku, pepře a s příjemnou tříslovinou. Velmi dobrá hodnota za peníze!

8

odřůda	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 DOP**

[lunátyko montepulčijáno dabručo]

Rubínově červená 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.

9 **náš tip!**

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



Silver Medal 2016 AWC VIENNA 2017

Montepulciano d'Abruzzo DOP „Casale Vecchio“

[montepulčijáno dabručo kazále věkijo]

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.

10

odřůda	Montepulciano, Primitivo, Malvasia Rossa, Sangiovese, Negroamaro
technologie výroby	Zraje 13 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



90 The Wine Spectator 2015

Edizione Cinque Autoctoni VDT

[edycióne čínkue autoktóny]

Víno se prezentuje širokou paletou rozmanitých chutí – třešni, 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.

11 **náš tip!**

odřůda	Montepulciano
technologie výroby	24 měsíců zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Gold Medal 2012 AWC VIENNA 2017

„Opi“ Montepulciano D'Abruzzo DOCG Riserva

[ópy montepulčáno dabručo rizerva]

Víno granátové barvy. Intenzivní vůně s aroma koření, tabáku, džemu, lékořice a ovoce. Plná, jemná a harmonická chuť s intenzivním a dlouhým projevem. Je připravené ihned ke konzumaci, ale neuškodí 5–6 let počkat. Hodí se k červeným masům a aromatickým sýrům. Elegantní víno s perfektní strukturou potěší i náročnější milovníky vín.

12

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

**„Don Camillo“ Sangiovese IGP**

[don kamilo sandžovéze]

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, květin 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.

Farnese Vini, Abruzzo

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	291240	Lunatico Sangiovese IGP	2017/18	6	0,75	127,27 154 164 ●
8	291219	Lunatico Montepulciano d'Abruzzo DOC	2017/18	6	0,75	127,27 154 164 ● ☺
8	291227	Lunatico Montepulciano d'Abruzzo DOP Magnum	2017/18	6	1,50	172,73 209 219 ● ☺
9	291216	Montepulciano d'Abruzzo DOP „Casale Vecchio“	2016/17	6	0,75	252,07 305 319 ● ☺
10	291226	Edizione Cinque Autoctoni VDT	2015/16	6	0,75	495,04 599 639 ● ☺
11	291208	Montepulciano d'Abruzzo „Opi“ Colline Teramane DOCG Riserva	2012/13	6	0,75	544,63 659 699 ● ☺
12	291317	Sangiovese IGP „Don Camilo“	2016/17	6	0,75	252,07 305 325 ● ☺



1

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

La Segreta Rosso Sicilia DOP

[la segréta rosso sicílija]

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.



2

odrůda	60 % Carignan, 10 % Manor, 10 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah
technologie výroby	Zraje 15 měsíců v použitých dřevěných sudech z francouzského dubů.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let

„Montessu“ Isola dei Nuraghi Sardegna IGP

[montesu izola dej nuragy sarděňa]

Hluboká, rubínově červená barva, kterou získává především díky odrůdě Carignan. Odrůdové charakteristická chuť s ovocnými tóny a dotekem lékořice. Velmi elegantní a plné víno. Víno prémiové kategorie, které je také nazýváno „Sassicaia ze Sicílie“.



91
2015
Robert Parker

3

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

„Sanremy“ Vermentino Sardegna IGP

[sanrémy vermentino sarděňa]

Odrůdové 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.



4

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

Roccaperciata Inzolia - Chardonnay Sicilia IGP

[rokaperčiata insolyja šardoné sicílija]

Víno vyrobené z odrůd Inzolia a Chardonnay v rovnoměrném poměru. Inzolia je tradiční, poměrně málo známá a zatím nepříliš rozšířená sicilská odrůda, která pomalu přichází „do módy“ (hlavně v USA). Jedná se o svěží bílé víno, které má příjemnou a nekomplikovanou chuť a dobře se hodí k předkrmům, koryšům a rybám.



5

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

Roccaperciata Nero d'Avola - Syrah Sicilia IGP

[rokaperčiata néro dávala syra sicílija]

Zajímavé cuvée tradiční a regionálně nejdůležitější odrůdy Nero d'Avola a populární mezinárodní odrůdy Syrah. Výrazné červené víno, bohaté na ovocné aroma, které dobře doprovodí i výraznější sýry. Příjemné i na samostatné popíjení.



Sicílie

Sicílie je autonomní oblast Itálie a největší ostrov ve Středozemním moři. Před sjednocením Itálie v 19. století byla oblast součástí Království obojí Sicílie (nástupce Sicilského království). Region má rozlohu 25 703 km², 5 miliónů obyvatel a dělí se na 9 provincií. Hlavním městem je Palermo. Na ostrově se kromě italštiny mluví i sicilštinou. Je jednou ze seizmicky nejaktivnějších oblastí Evropy s nejvyšší horou Etnou (3 370 metrů). Sicílie je země především hornatá. Procentuálně vyjádřeno, povrch ostrova zabírá ze 62 % kopcovitá krajina, dalších 24 % tvoří pohoří a jen 14 % zbývá na nížiny. Nejúrodnější část země se rozkládá mezi Etnou a Syrakusami a její rozloha se blíží 430 km². V provincii Trapani je velmi úrodná půda, vhodná pro pěstování vinné révy. Největšími řekami jsou Salso a Platani, ale v létě téměř vysychají. Podnebí na Sicílii je typicky středomořské. Léto je horké, zima krátká a mírná s občasným deštěm. V Syrakusách je například průměrně 130 slunečných dnů za rok. Průměrná teplota je na Sicílii 17 °C. V hospodářství pracuje pouze 12 % obyvatel. Mezi nejrozšířenější pěstované plodiny patří olivy, mandle, vinná réva, citrusy a pistácie.

Planeta, Sicília

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	533666	Planeta La Segreta Rosso, Sicilia IGP	2016/17	6	0,75	197,52	239	259	●

Agricola Punica, Sardegna

2	221024	„Montessu“ Isola dei Nuraghi IGP	2016/17	6	0,75	376,03	455	485	●
---	--------	----------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Ferruccio Deiana, Sardegna DOP

3	222017	„Sanremy“ Vermentino	2017/18	6	0,75	164,46	199	215	○
---	--------	----------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Roccaperciata, Sicilia IGP

4	207092	Roccaperciata Inzolia - Chardonnay	2017/18	6	0,75	139,67	169	179	○
5	207091	Roccaperciata Nero d'Avola - Syrah	2017/18	6	0,75	139,67	169	179	●

6

odrůda	80 % Nerello Mascalese, 20 % Nerello Cappuccio
technologie výroby	6 měsíců zrání v sudech typu „barriques“.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



„Le Sabbie dell'Etna“ Etna Rosso DOP

[le sabie del etna rosa]

Hutná, plná a extraktivní vůně s výrazným aroma černého rybízu, sušených švestek a borůvek. Chut je harmonická, teplá a ovocná s příjemným dlouhým závěrem a s dotekem sladkého bobulového ovoce. Cuvée z tradičních sicilských odrůd. Hezký zástupce sicilského vinařství. Vhodné k telecímu masu nebo zvěřinovému ragú.

7

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 7 měsíců v dřevěných sudech z francouzského a amerického dubu a další 3 měsíce v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



„Altavilla della Corte“ Cabernet Sauvignon Terre Siciliane IGP

[altavilla dele korte kabernet saviñon tere siciliane]

Harmonické a jemné víno s ovocnými tóny borůvek, černých třešní a švestek, také tabáku, lékořice, kávy, mentolu a eukalyptu. Strukturované víno s hladkými tříslovinami. Vyzkoušejte víno v kombinaci s těstovinami s rajčatovou omáčkou, grilovaným masem nebo čerstvým sýrem.

8

odrůda	Nero d'Avola
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



„Santagostino Baglio Soria“ Nero d'Avola Sicilia IGP

[santagostino báljo sorija nero d avola sicilija]

Ve vůni je intenzivní, kořenitá s tóny lékořice, čerstvého chleba a višňového koláče. Extraktivní, šťavnatá, teplá a ovocná chuť s dobře zakomponovanou tříslovinou. V delším závěru aroma sladkého koření peckovin a čokolády. Netradiční kombinace odrůd. Doporučujeme k dušenému kančímu masu nebo vyzrálým sýrům

9

novinka **naš tip!**

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



Primitivo Salento Vecchia Torre Puglia IGP

[primitivo salento vékyja torre]

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

10

odrůda	Vranac
technologie výroby	30 % vína zraje minimálně 2 roky v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Plantaže Vranac „Pro Corde“ Montenegro

[plantaže vranac pro korde]

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.

11

naš 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]

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.

Firriato, Sicília		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky		
6	207082	„Le Sabbie dell'Etna“ Etna Rosso DOP	2016/17	6	0,75	296,69	359	375	● ●
7	207080	„Altavilla della Corte“ Cabernet Sauvignon Terre Siciliane IGP	2016/17	6	0,75	222,31	269	289	● ●
8	207040	„Santagostino Baglio Soria“ Nero d'Avola, Sicilia IGP	2013/14	6	0,75	309,92	375	399	● ●
Cantina Vecchia Torre, Puglia IGP									
9	21679	Primitivo Salento Vecchia Torre	2015/16	6	0,75	180,99	219	235	●
13 Jul Plantaže AD, Podgorica, Montenegro									
10	25410	Vranac „Pro Corde“	2015/16	6	0,75	230,58	279	299	● ●
11	25401	Vranac	2013/14	6	0,75	128,10	155	165	● ●





Vinařské otázky

Odpovídá Jacopo Poli – majitel rodinné destilerie

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

Ročník 2018 byl, ostatně jako každý rok, pro vinaře výzvou. Díky teplému počasí a nízkým srážkám byla úroda dobrá, a to jak z pohledu kvality, tak i množství.

Rok 2018 byl dalším „teplým“ a navíc na spoustě míst i „suchým“ rokem. Vnímáte to jako vinař spíše pozitivně nebo negativně?

Pokud se díváme dál do budoucnosti, tak situaci vnímáme spíše negativně. Sucho má nepříznivý vliv na kořenové systémy – zvláště u mladých vinic. Problém nevznikne z roku na rok, ale dlouhodobě to může mít vliv na kvalitu hroznů. Tady, na severu Itálie, jsou vysázené odrůdy, které do našeho klimatického pásma aktuálně patří. Díky klimatickým změnám se ale dostaneme do bodu, kdy se budeme muset rozhodnout, zda jsou to ty správné i do budoucna.

V posledním desetiletí je zřetelný nárůst produkce vín střední a vyšší kategorie. O kolik těžší je prodat víno dnes než před 15-20 lety?

Trh se za poslední roky změnil. Tradiční forma obchodů s vínem a vinoték je pryč, lidé jsou stále otevřenější internetu. V minulosti jsme své produkty prodali do dané země a tam se také dostaly k zákazníkovi. V dnešní době se zboží prodává a kupuje různými prodejními kanály bez větších limitů. Zároveň se ale zákazník díky internetu dostane k hlubší znalosti produktů – jsou tak schopni pochopit rozdíl mezi levným produktem a tím dražším. Zákazník má přesné informace o postupu výroby, regionu původu, filozofii výrobce atd.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jak se vyvíjí online trh v jiných zemích?

Trhu dnes vládou giganti jako je třeba Amazon. Snažíme se těmto velkým shopům vyhýbat, ale prodej našich produktů v tomto kanále zabránit nejde – někteří obchodníci v určitých zemích s nimi obchodují. Dříve bylo trendem, že naši importéři obchodovali s různými e-shopy. Dnes na trzích zůstali jen ti největší. Trh se konsoliduje jako u maloobchodu – malé shopy už nemají sílu a velké se stávají ještě silnějšími.

Vinařské otázky

Odpovídá Paolo Sacchetto, majitel rodinného vinařství

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

Ročník to byl velkorysý a to obzvláště, pokud ho porovnáme s ročníkem 2017. V našem „Prosecco“ regionu jsme měli obecně dobrou kvalitu hroznů. Tam, kde jsme měli povoleno zavlažovat byla dokonce velmi dobrá. Pro ostatní bílé odrůdy, jako je třeba Pinot Grigio, to bylo poněkud obtížnější. Museli jsme sklízet o hodně dříve, než hrozny pro prosecco – někde dokonce až o měsíc. Takto sklizené hrozny přišly o výhodu zářivého počasí, které jim obvykle dává poslední „dávku“ struktury. Pro moje BIO vinice bylo horké léto ideální – hrozny nebyly napadeny žádnými chorobami, které jsou obvyklé v deštivých letech. Osobně jsem s ročníkem velmi spokojený – po ročníku 2017, který byl velmi náročný.

V posledním desetiletí je zřetelný nárůst produkce vín střední a vyšší kategorie. O kolik těžší je prodat víno dnes než před 15-20 lety?

Konkurence je mnohonásobně větší. Vzniklo mnoho malých nových výrobců nebo pouze „značek/etiket“. To by mohlo být dobré pro zákazníka, ale taková vína nemají žádnou identitu. Myslím tím, že můžete najít mnoho různých značek, kde většina z nich jsou privátní, ale není za nimi nic – nemají půdu, vinice, vinařství, pouze kancelář a občas ani tu ne. Proto je komunikace se zákazníkem stále důležitější – dát mu šanci dozvědět se vaši filozofii, odkud vína pochází a tak dále. Prostě proč jsou taková, jaká jsou.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jak se vyvíjí online trh v jiných zemích?

V Itálii je tento prodejní kanál v mnoha oborech silný, ale pro trh s vínem stále složitý. U nás stále zákazníci preferují cestovat přímo za vinařem. Ale na mnoha jiných trzích, jako jsou Anglie nebo USA, je online nákup stále silnější. Proto ho nesmíme opomíjet v naší komunikaci jako alternativu ke klasickému způsobu prodeje.

Je nějaká otázka, o které byste rád mluvil a nebyla položena?

Myslím, že důležité a nové je téma „udržitelného vinohradnictví“. Naše DOCG vinice mají status BIO, nicméně neustále pracujeme na tom, abychom co nejméně ovlivňovali vše přírodní okolo nás.





Vinařské otázky

Odpovídá Raffaele Boscaini, ředitel marketingu a člen rodiny vlastníci vinařství Masi

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

Přestože ročník 2017 patřil mezi nejslabší v posledních padesáti letech, ročník 2018 se vrátil do průměrných hodnot ročníků s plnou produkcí. Rok 2018 je charakterizován téměř tropickým jarem, se silnými a četnými dešti, které střídaly horké a slunné dny. Teploty nad dlouhodobými průměry podporovaly rostliny k rychlému růstu. Ale ani přes četné deště nebyly výsledné srážky nadprůměrné. To zaručovalo extrémně zdravé hrozny s vysokým výnosem.

Rok 2018 byl dalším „teplým“ a navíc na spoustě míst i „suchým“ rokem. Vnímáte to jako vinař spíše pozitivně nebo negativně?

Nemůžu říci, že by to pro region Veneto bylo pozitivní. Je pravda, že změny klimatu jsou patrné, nicméně jsou zde také jisté nepředvídatelné situace, které jdou proti tomuto trendu.

V posledním desetiletí je zřetelný nárůst produkce vín střední a vyšší kategorie. O kolik těžší je prodat víno dnes než před 15-20 lety?

Můžeme potvrdit, že největší komplikace přicházejí se stále širší nabídkou vín, trendy a módními vlivy, které ovlivňují spotřebitelské návyky. Výroba vína je ale přímo spojená s přírodou a s vinicemi, a tak není vždy lehké tyto změny a trendy rychle následovat.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jak se vyvíjí online trh v jiných zemích?

Online prodej roste napříč téměř všemi trhy. Myslím, že speciálně pro tento prodejní kanál je nezbytné mít silnou a známou značku.

Je nějaká otázka, o které byste rád mluvil a nebyla položena?

„Trvalá udržitelnost výroby“ je téma, které ovlivňuje rozhodování zákazníků – a to i přesto, že v Evropě není jednotný systém, který stanovuje standardy „udržitelného hospodářství“.

Vinařské otázky

Odpovídá Dr. Renzo Cotarella, hlavní enolog a ředitel vinařství Antinori

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

Podle mého názoru jde obecně o dobrý ročník – úroda byla standardní, vína mají tendenci být spíše elegantní než silná. Je to ročník, který je také opakem ročníku 2017 – ten byl specifický nízkou produkcí a velmi silnými víny. Vína ročníku 2018 se prezentují velmi hedvábnými tříslovinami – vína jsou, díky svěžesti ročníku, velmi nekomplikovaná a ovocná.

Rok 2018 byl dalším „teplým“ a navíc na spoustě míst i „suchým“ rokem. Vnímáte to jako vinař spíše pozitivně nebo negativně?

V průběhu mé 40leté praxe s výrobou vína si nepamatuji dva identické ročníky. Dokonce i když se klimatické podmínky zdály být podobné, výsledná vína byla rozdílná. Mohli bychom také říci, že „horký nebo studený“ by mohlo znamenat „dobrý ročník nebo špatný“. Rozdíl totiž znamená, jak dobří jste v práci na vinicích v průběhu roku. V Toskánsku, jako i v jiných regionech Itálie, nešlo o kompletně suchý ročník. Byl to rok, ve kterém horko nebylo extrémní a občasné deště umožnily rostlinám vyrůst bez nadměrného stresu. Šlo o velmi důležitou sklizeň s víny, která jsou o něco svěžejší, obecně ovocnější a spíše „červená“ než „černá“.

V posledním desetiletí je zřetelný nárůst produkce vín střední a vyšší kategorie. O kolik těžší je prodat víno dnes než před 15-20 lety?

Spotřeba vína střední a vyšší kategorie stoupá – to je dobrý trend pro celý sektor. Digitalizace a globalizace jsou obrovskou příležitostí jak pro zákazníka, tak pro výrobce. Co je jiné, v porovnání s dobou před 15-20 lety, jsou odlišné regulace na jednotlivých trzích, v různých zemích. To pro průměrně velkého producenta vín vytváří bariéry prodeje a vícenáklady při výrobě.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jak se vyvíjí online trh v jiných zemích?

Myslím si, že v dnešní době, a to speciálně v online kanále a v super/hypermarketech, máme jeden celoevropský trh s vínem, se shodnými trendy. Můžeme obecně říci, že širší možnost získání informací, zvýšení znalostí o víně, koupit nebo prodat víno či vytvoření užšího vztahu se zákazníkem je zdravý vývoj. To samozřejmě vede jednotlivé výrobce ke konzistentnímu a férovému přístupu k zákazníkovi. Proto v této fázi nikdo nemůže opominout žádný prodejní kanál.

