



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. Víno 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, Ciarretto, 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 Campagna
- 15 Sicilia
- 16 Sardegna

1 náš tip!

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

Marchese Antinori Cuvée Royale Franciacorta DOCG

[markéze antynóry kuvé roajal frančakórtá]

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 kalcích.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Marchese Antinori Blanc de Blanc Franciacorta DOCG

[markéze antynóry blank de blank frančakórtá]

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

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 frančakórtá]

Má světlou barvu a jemné perlení s malými bublinkami. 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

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 frančakórtá]

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

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 frančakórtá]

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

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 noir frančakórtá]

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 Montenis, Franciacorta DOCG

Antinori, Lombardia,Tenuta Montenisa, Franciacorta DOCG			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH		značky
1	277500	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		6	0,75	508,26	615	649	●	L
4	277502	Marchese Antinori Donna Cora Satén Brut, Franciacorta	2012/14	6	0,75	557,85	675	699	○	L
5	277504	Marchese Antinori Contessa Maggi, Riserva Franciacorta	2007/11	6	0,75	726,45	879	919	○	L
6	277505	Marchese Antinori Conte Aimo, Blanc de Noir, Franciacorta	2009/15	6	0,75	726,45	879	919	○	L



1 náš tip!

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

97
2018
The Prosecco MasterGold Medal
2017
Concours Mondial de Bruxelles

Gold Prosecco Spumante Brut DOC

[gold prosecco 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, vistirie a konvalinka), v závěru šalvěj a koření. Chuť je jemná, harmonická a elegantní s vyváženou kyselinou. Příjemný aperitiv, díky zlaté lahvi i zajímavý dárek.

2

odrůda	Glera, Chardonnay, Pinot Nero
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tančích 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, koryši nebo měkkýši.



3

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

Gold Medal
2016
Japan Women's Wine AwardsSilver Medal
2016
International Wine and Spirit Competition

Rose Gold Pinot Nero Spumante Brut

[rozé gold pinó néro spumante brut]

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

4 novinka náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Sekundární fermentace v autoklávách při nízké teplotě.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Casa Bottega „S“ Prosecco DOC Treviso Brut Millesimato Spumante

[kasa bottega es prosecco]

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

5 náš tip!

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

Silver Medal
2018
The Prosecco Master

Poeti Prosecco Spumante DOC Brut

[poéty prosecco 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 vistirie. Čerstvá, delikátní a harmonická chuť s vyváženou kyselinou a jemností. Výborné jako aperitiv, dobře se hodí i k rizotu, těstovinám nebo rybám.

6 náš tip!

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

Silver Medal
2017
The Prosecco Master

Poeti Prosecco Valdobbiadene Spumante DOCG Extra Dry

[poéty prosecco valdobbiadene spumante ekstra draj]

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

Bottega S.p.A, Veneto

Bottega S.p.A, Veneto				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	115093	Gold Prosecco Spumante Brut DOC mini			24	0,20	76,03	92	98	○
1	115090	Gold Prosecco Spumante Brut DOC			6	0,75	379,34	459	479	○
1	115080	Gold Prosecco Spumante Brut DOC Magnum 1,5 l			4	1,50	825,62	999	1 049	○
2	115070	White Gold Venezia DOC Spumante Brut			6	0,75	379,34	459	479	○
3	115060	Rose Gold Pinot Nero Spumante Brut			6	0,75	379,34	459	479	●
4	115020	Casa Bottega „S“ Prosecco DOC Treviso Brut Millesimato Spumante	2019/20		6	0,75	266,12	322	339	○
5	115040	Poeti Prosecco Spumante DOC Brut			6	0,75	273,55	331	349	○
6	115050	Poeti Prosecco Valdobbiadene Superiore Spumante DOCG Extra Dry			6	0,75	219,01	265	279	○

BOTTEGA
VIGNETO
CONDOTTO CON
METODI BIOLOGICI

7

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 moskáto]

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

8 novinka

odrůda	Glera, Pinot Noir
technologie výroby	60 dní fermentace v „cuve-close“.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Prosecco Bottega Rosé Spumante DOP

[proseko botéga rosé spumante]

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

9 novinka



Pronol Italian Spritz mini 6,5 %

[pronol italian špitz mini]

Perlivý italský koktejl na bázi vína. Je živé oranžové barvy s tóny šťavnatých citrusů, zejména pomeranče, které doplňují aromatické bylinky. Na patře je energický, s příjemně svěží hořko-sladkou chutí. Jde o koktejl připraven k podávání, lze servírovat s ledem a/nebo s pomerančovou kůrou.

Itálie



Bottega S.p.A, Veneto

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	115010	Bottega Petalo „Il Vino Dell' Amore“ Moscato (sladké 6,5 %)		6	0,75	219,01	265	279	○
8	115102	Prosecco Bottega rosé spumante DOP (mini láhev)		6	0,75	75,21	91	99	●
8	115100	Prosecco Bottega rosé spumante DOP		6	0,75	247,11	299	319	●
8	115105	Prosecco Bottega rosé spumante DOP		6	1,50	660,33	799	849	●
9	115011	Pronol Italian Spritz mini 6,5%		24	0,20	67,77	82	87	



1

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



Martini Extra Dry Vermouth

[martiny ekstra dray 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 vládl 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 mátovými 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 lehce 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, hořkosladký nádech a bylinný charakter dělají z tohoto vermutu přirozeně osvěžující nápoj. Klasickým koktejlem je pak Negroni – vhodné jako aperitiv.

5

novinka

odrůda	Trebbiano a Ugni Blanc
technologie výroby	Víno se míchá s bylinným extraktem a destilátem.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Martini Fiero

[martiny fiero]

Nejnovější přírůstek do rodiny Martini - vermut v barvě ohně. Osvěžující aperitiv, který vás okouzlí svou jemnou hořkosladkou chutí a oranžovočervenou barvou připomínající oheň. 100% přírodní produkt vyrobený bez chemických přísad a barviv. Směs jedinečných italských vín a výtažků z bylin, citrusový charakter dodávají sladké španělské pomeranče. Dokonalá kombinace drinku ve spojení s tonikem v poměru 1:1, ledem a měsíčkem pomeranče. Pozor, nepije se samostatně, ale pouze s kvalitním tonikem.



Martini, Vermut

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	186,78	226	226	○
2	25001	Martini Bianco Vermouth	15,0 %	12	1,00	186,78	226	226	○
3	25031	Martini Rosato Vermouth	15,0 %	12	1,00	186,78	226	226	●
4	25021	Martini Rosso Vermouth	15,0 %	12	1,00	186,78	226	226	●
5	25061	Martini Fiero	14,9 %	12	1,00	186,78	226	226	●
6	25077	Martini Riserva Speciale Ambrato Vermouth	18,0 %	6	0,75	276,03	334	334	○ 
7	25088	Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth	18,0 %	6	0,75	276,03	334	334	● 

6 náš tip!

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



Martini Riserva Speciale Ambrato DOCG

[martiny rizerva spečiale ambrato]

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

7 náš tip! novinka

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



Martini Riserva Speciale Rubino DOC

[martiny rizerva spečiale rubino]

No toto prémiové Martini Riserva Speciale Rubino jsou použity koncentrované hrozny odrůdy Nebbiolo z regionu Lange, které jsou smíchány s extraktem z italských bylin (např. benedikt lékařský) 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).

8

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje ve velkých tančích 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.

9

odrůda	Moscato Bianco
technologie výroby	Fermentuje ve velkých tančích 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	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-Julské 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.

11

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
8 25203			Martini Prosecco Spumante DOC	6	0,75	175,21 212 212 ○
8 25213			Martini Prosecco Spumante DOC mini	6	0,20	57,85 70 70 ○
9 25204			Martini Asti Spumante DOCG	6	0,75	175,21 212 212 ○
9 25214			Martini Asti Spumante DOCG magnum	6	1,50	351,24 425 425 ○
10 25201			Martini Brut sekt	6	0,75	175,21 212 212 ○
11 25202			Martini Rose sekt (demi sec)	6	0,75	175,21 212 212 ●



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 dálba]

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

3

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



Barbera Nizza Bansella DOCG

[barbera nyc bansella]

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

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.



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 viny zdejší oblasti jsou Barbaresco, Barbera d'Alba nebo Gavi di Gavi. Slavnou kapitolou Piemontu je pravděpodobně výroba nejlepších světových sladkých šumivých vín Asti Spumante z aromatické odrůdy Moscato. Nesmíme zapomenout ani na produkci různých typů vermutů - vín s přídatkem 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.



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	2018/19	6	0,75	263,64 319 339 ●
3	214193	Barbera DOCG, Nizza Bansella	2017/18	6	0,75	288,43 349 369 ● ●
4	487503	Barolo DOCG	2015/16	6	0,75	800,83 969 999 ● ●

5 novinka náš tip!

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



Nebbiolo di Alba „Occhetti“ DOP

[nebiolo dy alba oketi]

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

6 náš tip!

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



Barbera D'Asti Superiore DOCG Nizza „Costamiole“

[barbera dy asty nyca kostamiöle]

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

7 novinka náš tip!

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



Barbaresco DOCG „Bric Turot“

[barbaresco bryk turot]

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

8

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



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 Cru

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	214160	Prunotto Nebbiolo di Alba „Occhetti“ DOP	2016/17	6	0,75	392,56 475 499 ●●
6	214140	Prunotto Barbera D'Asti Superiore DOCG Nizza „Costamiole“	2016/17	6	0,75	652,07 789 829 ●●
7	214110	Prunotto Barbaresco DOCG „Bric Turot“	2016/17	6	0,75	850,41 1 029 1 069 ●●
8	214121	Prunotto Barolo DOCG „Bussia“	2015/16	6	0,75	1 280,17 1 549 1 599 ●●



1

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

97
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 toastu. 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.

2

naš tip!

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

[bramito del červo]

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

3

novinka náš tip!

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



San Giovanni della Sala Orvieto Superiore DOP

[san džovany dela sala orvijeto superyóre]

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

4

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.



5

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 doprovodí 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
1	269160	„Cervaro della Sala“ Umbria IGP	2018	6	0,75	1 114,88 1 349 1 409 ○
2	269150	Bramito Del Cervo	2018/19	6	0,75	346,28 419 439 ○
3	269130	San Giovanni della Sala, Orvieto Superiore DOP	2018/19	6	0,75	309,92 375 395 ○
4	269121	„Campogrande“ Orvieto Classico, Umbria DOP	2018/19	6	0,75	147,93 179 189 ○
5	269120	Santa Cristina Bianco, Umbria IGP	2018/19	6	0,75	152,89 185 195 ○

6

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



Santa Cristina Pinot Grigio delle Venezie DOC

[santa krystýna pino grýdžo dele venécie]

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

7

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!

8

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.

9

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



10

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 DCG 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.

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
6	257116	Santa Cristina Pinot Grigio delle Venezie DOC	2018/19	6	0,75	210,74 255 269 ○
7	257140	Santa Cristina Rosato, Toscana	2018/19	6	0,75	175,21 212 225 ●
8	257110	Santa Cristina Rosso, Toscana	2018/19	6	0,75	179,34 217 229 ●
9	257112	Santa Cristina „Le Maestrelle“ Toscana Rosso	2018/19	6	0,75	235,54 285 305 ●
10	257113	Santa Cristina Chianti Superiore DCG	2018/19	6	0,75	234,71 284 299 ●



1

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

90
2017
Luca Maroni

Villa Antinori Bianco Toscana IGP

[vila antinory bijanko toskána]

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

2

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

93
2015
James Suckling90
2015
Luca Maroni

Villa Antinori Rosso Toscana IGP

[vila antinory roso toskána]

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

3

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

90
2017
Luca Maroni

Villa Antinori Pinot Bianco Toscana IGP

[vila antinory 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.

4

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

94
2015
The Wine Spectator

Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG

[vila antinory 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.

5

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

91
2016
James Suckling

Chianti Classico Tenuta di Péppoli

[kyjanty klasiko tenuta dy pépoli]

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

6

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
Galloni93
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.

Antinori, Toscana

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 257130	Villa Antinori Bianco, Toscana IGP	2018/19	6 0,75	197,52	239	252 ○
2 258110	Villa Antinori Rosso, Toscana IGP	2016/17	6 0,75	313,22	379	399 ● ●
2 258310	Villa Antinori Rosso, Toscana IGP, Magnum	2016/17	6 1,50	784,30	949	999 ● ●
3 257139	Villa Antinori Pinot Bianco, Toscana IGP	2018/19	6 0,75	288,43	349	369 ○
4 258115	Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG	2015/16	6 0,75	371,07	449	469 ● ●

Antinori, Toscana, Chianti DOCG

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5 258120	Chianti Classico, Tenuta di Péppoli	2017/18	6 0,75	318,18	385	399 ● ●
6 258140	Chianti Classico Riserva, Badia a Passignano	2016	6 0,75	767,77	929	969 ● ● L



7

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

90
2016
Galloni

Rosso di Montepulciano DOP „Sabazio“

[roso dy montepulčijáno sabázio]

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

8

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

92
2015
Galloni91
2015
James Suckling

Vino Nobile di Montepulciano DOCG „La Braccesa“

[vino nóbile di montepulčijáno la bračeska]

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

9

naš tip!

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

90
2011
The Wine Enthusiast90
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.

10

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

91
2016
James Suckling

Rosso di Montalcino DOP „Pian delle Vigne“

[roso di montalčino pian dele viňe]

Elegantní, odrůdově charakteristická a bohatá vůně zralého červeného ovoce, toastu, koření a kdoulavého 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.

11

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

94
2013
James Suckling93
2013
The Wine Spectator

Brunello di Montalcino DOCG „Pian delle Vigne“

[brunelo di montalčino pian dele viňe]

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

12

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

94
2013
James Suckling93
2013
The Wine Spectator

Brunello di Montalcino DOCG „Vigna Ferrovia“

[brunelo dy mantalčino 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.

Antinori, Tenuta La Braccesa, Toscana

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	267120	Rosso di Montepulciano DOP „Sabazio“	2018	6	0,75	230,58 279 295 ● ●
8	267110	Vino Nobile di Montepulciano DOCG „La Braccesa“	2016/17	6	0,75	371,07 449 469 ● ●
9	267150	Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG „Santa Pia“	2015/16	6	0,75	767,77 929 975 ● ●

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
10	259141	Rosso di Montalcino DOP „Pian delle Vigne“	2018/19	6	0,75	379,34 459 485 ● ●
11	259130	Brunello di Montalcino DOCG „Pian delle Vigne“	2014/15	6	0,75	1 106,61 1 339 1 399 ● ● L
12	259132	Brunello di Montalcino DOCG Riserva „Vigna Ferrovia“	2013	6	0,75	2 305,79 2 790 2 929 ● ● L



1

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 „Maseria 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 žebírkům, jehněčimu i hovězímu masu.

2

naš 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

[primitívjo 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. Hezký představitel jižního regionu.

3

naš 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 roso]

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 Recka a v Evropě se příliš nevyskytuje – židka v Austrálii nebo Kalifornii.

4

naš 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



Calafuria Rosé Negroamaro Salento IGP

[kalfúria roze negroamáro salento]

Má broskvově 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 Maseria Maime v San Pietro Vernotico.



Antinori

Rodina vyrábí vína již přes 600 let, po 26 generaci. Giovanni di Piero Antinori se stává v roce 1385 součástí „Arte Fiorentina dei Vinattieri“. Veškeré firemní inovace v celé historii si rodina vždy osobně kontrolovala. Některé kroky byly velmi odvážné, ale vždy s neobomlným respektem k rodinné tradici a danému kraji. Dnes je ředitelem společnosti Marchese Piero Antinori, kterému asistují jeho tři dcery. Kvalita a tradice, vášeň a instinkt charakterizují filozofii vinařství a řadí ho tak k nejlepším italským producentům špičkových vín. Piero říká: „Starověké kořeny hrají velmi důležitou roli a jsou součástí naší filozofie, ale nikdy nás nebrzdí v nových výzvách! V naší knihovně je spousta knih, ale stále jich není dostatek. Naše poslání stále není u konce. Chceme ukázat ohromný potenciál našich vinic – těch současných i těch ještě neobjevených.“ Antinori stále experimentuje na vinicích, ve sklepích, s novými klony vinných odrůd, polohami vinic, fermentačními metodami a teplotou, s tradiční i moderní vinifikací, druhy dřeva, velikostmi a stářím sudů a samozřejmě se stařením v lahvi. Antinori už není synonymem pouze pro toskánská vína, ale vlastní vinice a usedlosti po celé Itálii.

Antinori, Tormaresca, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 271170	Negroamaro „Maseria Maime“ Salento IGP	2016/17	6 0,75	544,63 659	699	● ●
2 271180	„Torcicoda“ Primitivo Salento IGP	2018	6 0,75	359,50 435	459	● ●
3 271192	„Trentangeli“ Castel del Monte Rosso DOP	2016/17	6 0,75	313,22 379	399	● ●
4 271231	Calafuria Rosé, Negroamaro Salento IGP	2018/19	6 0,75	255,37 309	325	●

5 **novinka** **náš tip!**

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

**Paiara Rosato
Puglia IGT***[pajára rozáto půlaja]*

Odrůda Negroamaro dává svěží vína s ovocným charakterem. Chuť Paiara Rosato je navíc podpořena květinovým aroma. Je ideálním průvodcem k mořským plodům, těstovinám, melounu se šunkou nebo krevetám Aglio Olio.

6

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 půlaja]*

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.

7 **náš tip!**

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 primitývo půlaja]*

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

8

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

**Tormaresca Neprica
Negroamaro
Puglia IGP***[tormareska nepryka negroamáro půlaja]*

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

9 **novinka**

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

**Tormaresca Neprica
Cabernet Sauvignon
Puglia IGP***[tormareska nepryka kabernet saviñon půlaja]*

Rubínově červená barva s fialovými odlesky. Ve vůni černé třešně a maliny. V chuti plné, elegantní s dobře strukturovanými taniny. Jemná a dlouhá dochuť. Víno si užijete s masovými pokrmy, zvěřinou a vyzrálými sýry. Silnější kabernet jižnějšího typu.

Antinori, Tormaresca, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5 271230	Paiara Rosato, Puglia IGT	2019	6 0,75	123,14	149	157 ●
6 271120	Tormaresca Chardonnay, Puglia IGP	2018/19	6 0,75	180,17	218	229 ○
7 271110	Tormaresca Neprica Primitivo, Puglia IGP	2017/18	6 0,75	180,17	218	229 ●
8 271113	Tormaresca Neprica Negroamaro, Puglia IGP	2018/19	6 0,75	180,17	218	229 ●
9 271112	Tormaresca Neprica Cabernet Sauvignon, Puglia IGP	2018/19	6 0,75	180,17	218	229 ●

1 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

94
2016
James Suckling93
2016
The Wine Advocate„Il Bruciato“
Bolgheri DOP

[il bruciato bolgery]

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

2 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

92
2016
The Wine AdvocateCont'Ugo
Bolgheri DOP

[kontúgo bolgery]

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

3 náš tip!

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

91
2017
Luca MaroniVermentino
Bolgheri DOP

[vermentino bolgery]

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.

4 náš tip!

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

94
2017
Luca Maroni„Scalabrone“
Bolgheri Rosato DOP

[skalabrone bolgery rosato]

Sytá malinová barva. Výrazné, komplexní, složité 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.

5

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

97
2015
James Suckling98
2016
The Wine Advocate„Guado al Tasso“
Bolgheri Superiore DOP

[gvado al taso bolgery superijore]

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

6 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 AdvocateMarchese Antinori
Chianti Classico
Riserva DOP

[markéze antynory 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.

Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Toscana, Bolgheri

1	268160	„Il Bruciato“ Bolgheri DOP	2018/19	6	0,75	453,72	549	579	● ● L
1	268360	„Il Bruciato“ Bolgheri DOP Magnum - dřevěný box	2018/19	1	1,5	1 073,55	1 299	1 359	● ● L
2	258111	Cont' Ugo, Bolgheri DOP	2016/17/18	6	0,75	767,77	929	969	● ● L
3	268150	Vermentino Bolgheri DOP	2018/19	6	0,75	329,75	399	419	○
4	268140	„Scalabrone“ Bolgheri Rosato DOP	2018/19	6	0,75	313,22	379	399	○ L
5	26811015	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP	2015	6	0,75	2 057,85	2 490	2 590	● ● L
5	26811016	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP	2016	6	0,75	2 057,85	2 490	2 590	● ● L
5	26811017	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP	2017	6	0,75	2 205,79	2 669	2 769	● ● L



7

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	10–15 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.

8

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
6 258131	Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva DOCG	2016/17	6	0,75	660,33 799	839 ● ●
7 25911017	Tignanello	2017	6	0,75	2 271,90 2 749	2 849 ● ● L!
7 258231	Tignanello (poloviční láhev)	2016/17	12	0,375	1 313,22 1 589	1 649 ● ● L!
7 25931016	Tignanello Magnum (v dřevěném boxu)	2016	1	1,5	4 709,92 5 699	5 799 ● ● L!
7 25931017	Tignanello Magnum (v dřevěném boxu)	2017	1	1,5	5 123,14 6 199	6 199 ● ● L!
8 25912016	Solaia	2016	6	0,75	8 181,82 9 900	9 900 ● ● L!
8 25912015	Solaia	2017	6	0,75	cena viz www.global-wines.cz	● ● L!



1 náš tip!

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

91
2017
James Suckling



Weissburgunder

[wajsburgundr]

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

2 náš tip!

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

92
2017
James Suckling



Chardonnay

[šardoné]

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

3

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

91
2017
James Suckling



Gewürztraminer

[gevircramínr]

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 kýta s červeným zelím nebo výrazné sýry, např. vyzrálý parmezán.

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)	2018/19	6	0,75	293,39 355	375 ○
2 260083	Chardonnay	2018/19	6	0,75	293,39 355	375 ○
3 260125	Gewürztraminer	2018/19	6	0,75	346,28 419	439 ○
4 260095	Lagrein	2018/19	6	0,75	326,45 395	415 ●
5 261200	Pinot Grigio	2019/20	6	0,75	309,92 375	395 ○ 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 soviñon blank]

Typická, intenzivní odrůdová vůně s příjemnou minerálností. Připomíná rozmačkaný list černého rybízu. Suchá a elegantní chuť s výraznou mineralitou a harmonickou kyselinou. Dlouhé, bohaté a nevtrávé 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 poskytuje ideální podmínky pro pěstování. Vinohrady jsou zde často vysazeny 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 lagrajin 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	2018/19	6 0,75	354,55	429 449	○
7 261100	„Winkl“ Sauvignon Blanc	2019/20	6 0,75	412,40	499 519	○ L
8 261103	„Monticol“ Pinot Noir Riserva	2017/18	6 0,75	577,69	699 729	● L

Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP, vlašská vína

9 261105	„Nova Domus“ Terlaner Riserva	2017/18	6 0,75	822,31	995 1 039	○ L
10 261109	„Porphyr“ Lagrein Riserva	2016/17	6 0,75	949,59	1 149 1 199	● L



1

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

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.

3

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 šardoné]

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

novinka

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



Dürer Weg Sauvignon Blanc

[dýre vek saviñon blank]

Barva Sauvignovu Dürer Weg je světle žlutá s nazelenalými odlesky. Víno hraje vůněmi angreštu, mučenky, bazalky a kopřivy, doprovázené minerálními tóny. Na patře je svěží, příjemně kyselá, s chutí exotického ovoce. Perfektně se hodí ke kombinaci s chřestem nebo ke grilovanému kuřeti se zeleninou.



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	2018/19	6	0,75	235,54 285 299 ○
2	270052	Pinot Grigio	2018/19	6	0,75	235,54 285 299 ○
3	270050	Chardonnay	2018/19	6	0,75	235,54 285 299 ○
4	270055	Sauvignon Blanc	2018/19	6	0,75	296,69 359 375 ○

5 náš tip!

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



91
2017
The Wine Spectator

Barbera d'Alba 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.

6

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



94
2015
James Suckling

Barolo DOCG „Monfalletto“

[barolo monfalletto]

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

7

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



97
2015
James Suckling

92
2014
The Wine Spectator

Barolo DOCG „Enrico VI“

[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.

8 náš tip!

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 mongryš]

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.

9 novinka

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců v dubových sudech a 6 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

**Cabernet Sauvignon Collio**

[kabernet saviňon kólio]

Víno tmavě rubínové barvy s temnými odlesky. Elegantní vůně červeného bobulového ovoce, která přechází až do tónů kaka a vlašských ořechů. Typický zástupce odrůdy Cabernet Sauvignon. Chuť je vyvážená, harmonická, s pevnou strukturou a hladkým koncem. Ovocitost ve vůni se dostává i na patro.

10

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

**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 rybzu a květu černého bezu. Vůně plynule navazuje na chuť. Elegantní, charakteristická a šťavnatá chuť s dobře zakomponovanými tóny červeného jablka a bílých broskví.

Cordero di Montezemolo, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	241002	Barbera d'Alba DOP	2018/19	6	0,75	395,87 479 499 ● ●
6	241004	Barolo DOCG „Monfalletto“	2015/16	6	0,75	966,12 1 169 1 219 ● ●
7	241005	Barolo DOCG „Enrico VI“	2015/16	6	0,75	1 731,40 2 095 2 199 ● ●

Marco Felluga, Collio, Friuli DOP

8	203000	Pinot Grigio „Mongris“	2018/19	6	0,75	354,55 429 459 ○
9	203009	Cabernet Sauvignon Collio	2017/18	6	0,75	428,93 519 555 ●

Eugenio Collavini, Friuli

10	202810	Pinot Grigio „Villa Canlungo Green Label“ Venezia Giulia IGP	2018/19	6	0,75	214,05 259 279 ○
----	--------	--	---------	---	------	-------------------------



La Scolca - tradice a symbolika

Vinařství La Scolca bylo založeno mezi lety 1917 – 1919. V té době vinařství koupil pradědeček současného majitele Giorgia Soldatiho, který dnes společnost vede se svou dcerou Chiarou. Na pozemku původně stála stará farma, která dobře sloužila i jako rozhledna. Odsud i samotný název vinařství La Scolca, neboli „Podívej se do dálky“. Také příjmení Soldati je symbolické. Znamená „vojáci“ a odráží hrdost a houževnatost majitelů.

V roce 1919 byla v době nákupu půda částečně využívána pro pěstování obilí a část byla zalesněná. Rodina Soldati měla propracovaný plán vysadit odrůdu Cortese do oblasti, ve které se tradičně pěstovalo pouze červené víno. Giordio Soldati vytvořil mimořádnou sadu vín a díky tvrdé práci i moderním technologiím se vinařství La Scolca zařadilo mezi jedno z nejznámějších vinařství v oblasti Gavi.

1 novinka

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



Gavi dei Gavi d'Antan DOCG

[gavi dei gavi d antan]

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

Ideální podmínky pro víno Gavi

La Scolca má své vinice v nejkrásnějších lokalitách okresu Rovereto. Společnost spravuje plochu asi 50 ha vinic, sestávající z asi 200 km řádků vinné révy. Mořský vzduch, plné slunce, chlad a minimální výskyt rosy. Všechny tyto prvky vytvářejí ideální podmínky pro správné zrání hroznů. V kombinaci s vhodnými postupy a technologiemi zde vzniká to nejlepší víno této oblasti – „Gavi dei Gavi“.

Víno Gavi vyrobené z odrůdy Cortese vzniklo v padesátých letech právě ve vinařství La Scolca a od té doby se stalo klasikou. „Gavi dei Gavi“ je víno, které překvapí a nadchne. Je hluboce svázané se svým původem a zemí. Jemná vůně příjemně navazuje na svěžší, ovocnou chuť. Toto unikátní víno se dostává do celého světa a každému, kdo ho ochutná, nabízí jedinečný zážitek.

2 náš tip!

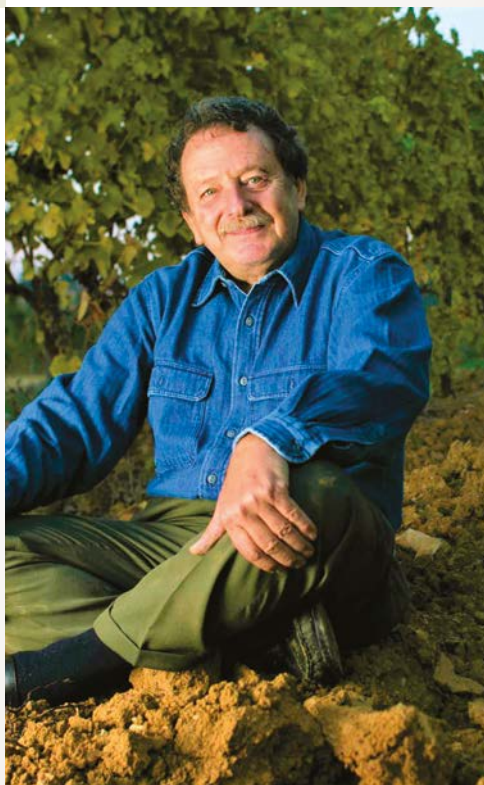
odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



Gavi dei Gavi DOCG „Etichetta nera“

[gavi dei gavi etiketa nera]

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



3 náš tip!

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 comune dy gavi etiketa bijanka]

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



La Scolca, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	212107	Gavi dei Gavi d'Antan	2006/07	6	0,75	1 387,60 1 679 1 749 ○
2	212101	Gavi dei Gavi DOCG „Etichetta nera“	2018/19	6	0,75	627,27 759 795 ○
3	212104	Gavi DOCG, Gavi del Comune di Gavi „Etichetta bianca“	2018/19	6	0,75	296,69 359 375 ○

4 novinka náš tip!

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



Gavi il Valentino D.O.C.G.

[gavi il valentino]

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

Dokonalost od začátku až do konce

K výrobě vynikajícího vína je potřeba vynikajících hroznů. Sklizeň probíhá v době, kdy jsou hrozny dokonale zralé. Vinice po vinici se sklízí samostatně v době optimální zralosti hroznů. S pomocí počítačového systému se kontroluje původ hroznů a nedochází tak k míchání moštů z různých míst. Etikety Gavi se liší podle vinic různého věku. Bílá etiketa pochází z dvacetiletých vinic a černá etiketa ze šedesátiletých vinic.

Sklizeň se provádí obvykle ručně. Hrozny se shromažďují v koších a poté se vykládají do malých přívěsů. Vinařství klade velký důraz na preciznost třídění hroznů a na další práci s moštem. Za použití moderního softwaru sleduje každý hrozen a vytváří tak „rodokmen“ ke každé své vyprodukované lahvi. V kombinaci s přísnými hygienickými nároky tak vzniká opravdu lahodné víno té nejvyšší kvality.

5 novinka

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–3 roky



Gavi dei Comune Gavi Gold D.O.C.G.

[gavi dei comune gavi gold]

Ručně sbírané hrozny odrůdy Cortese se pěstují na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte. Po jemném lisování se hrozny fermentují v nerezových tancích. Vzniká tak elegantní bílé víno typické pro oblast Gavi, které se vyznačuje slámově žlutou barvou se zelinkavými odlesky. Chuť je příjemně svěží a harmonická s nádechem mandlí a žlutého melounu.

6 novinka náš tip!

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



Rosa Chiara

[roza chiara]

95 % Cortese a 5 % Pinot Nero. Vyvážené spojení slavných italských odrůd dává vínu příjemnou světle růžovou barvu s jasnými korálovými odlesky. Chuť je plná, harmonická, s měkkým kulatým tělem. Vůně intenzivní, přesto jemná, s tóny pomerančovníku a šípkové růže. Víno je vynikající k předkrmům, grilovaným rybám a bílému masu.



La Scolca, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4 212103	Gavi il Valentino	2018/19	6 0,75	238,84	289	305 ○
5 212126	Gavi dei Comune Gavi Gold D.O.C.G.	2018/19	6 0,75	222,31	269	285 ○
6 212122	Rosa Chiara	2018/19	6 0,75	235,54	285	299 ●



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 mouteolívó]

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 party.

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

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 superjóre 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 superjóre 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	2018/19	6 0,75	230,58 279	299	○
2 210077	Moscato d'Asti DOCG, „Monteolivo“	2019/20	6 0,75	301,65 365	395	○
3 210052	Barbera Piemonte DOP „Antara“	2018/19	6 0,75	164,46 199	215	●
4 013897	Barbera d'Asti DOP „Costalunga“	2017/18	6 0,75	214,05 259	279	● L
5 210056	Barbera d'Asti Superiore DOP „Cremosina“	2016/17	6 0,75	428,93 519	545	● ☉
6 757254	Barbera d'Asti Riserva Superiore DOP, Nizza „Generala“	2015/16	6 0,75	718,18 869	899	● ☉ L



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.

7

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 nyrvasko]

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.



91
2013
The Wine Enthusiast

91
2014
James Suckling

8 náš tip!

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

93
2011
James Suckling

Barolo Riserva DOCG

[barolo rizerva]

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



Itálie



Bersano, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	013927	Barolo DOCG „Nirvasco“	2013/14	6	0,75	619,01 749 789 ● ●
8	210057	Barolo Riserva DOCG	2011/12	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 frizdante]

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

naš 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 frizdante]

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 draj 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 vistirie. Suché a příjemné víno. Hrozny na všechna vína Fili pocházejí z vlastních vinic Valdobbiadene DOCG.

5

novinka

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



FILI Prosecco Ice Dry Spumante DOP

[fili proseko ajs dráj]

Jemně perlivé víno z proslulého vinařství Sacchetto s intenzivní paletou vůní od zelených jablek až po jemné květinové tóny. Chuť je lehce nasládlá a má příjemnou přetrvávající dochuť. Suché, lehké a ovocné víno z oblasti Veneto. Doporučujeme podávat dobře vychlazené na 6–8 °C.

6

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	2019/20	6	0,75	156,20 189	199 ○
2 259138	FILI Rosato Frizzante, Veneto IGP	2019/20	6	0,75	156,20 189	199 ●
3 259137	FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP	2019/20	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	2019/20	6	0,75	197,52 239	259 ○
5 217128	FILI Prosecco Ice Dry Spumante DOP	2019/20	6	0,75	205,79 249	269 ○
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	2019/20	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“ Spumante Bianco Extra Dry Millesimato

[mýle bole víno spumante ekstra draj milezymáto]

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

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 bio

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



Prapian „Presa N03“ Prosecco Frizzante Asolo D.O.C.G.

[prapian přeza numero tre proseko frizante ázolo]

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

10 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 N03“ Prosecco Brut Spumante Asolo D.O.C.G.

[prapian 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 hrůšek, jablek a mandlí. Výborný aperitiv nebo k jídlům z ryb.

11

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



Prapian Prosecco Col De L'Utia Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore Brut Millesimato Spumante

[prapian proseko kol de lutýja valdobjádene superiøre 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

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 D.O.C.G. Superiore Extra Dry Millesimato Spumante

[prapian proseko kol de lutýja valdobjádene superiøre ekstra draj milezymáto spumante]

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

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
8 217125	FILI Mille Bolle Rose Brut, Spumante	2019/20	6 0,75	161,16	195 209	●

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

9 217350	Prapian „Presa N°3“ Prosecco Frizzante Asolo D.O.C.G. (spago)	2019/20	6 0,75	177,69	215 232	○
10 217351	Prapian „Presa N°3“ Prosecco Brut Spumante, Asolo D.O.C.G.	2019/20	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 D.O.C.G. Superiore, Brut Millesimato Spumante	2019/20	6 0,75	230,58	279 299	○
12 217352	Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore, Extra Dry Millesimato Spumante	2019/20	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 frízante]

Elegantní láhev skrývá lehké, svěží, hodně suché, velice decentní a elegantní šumivé víno ze severoitalského regionu Veneto. Pěkné aroma zralého bílého peckovitěho 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	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 frízante]

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.

3

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 frízante]

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.

4

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 spágo kóli frízante]

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

5

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

Bronze Medal
2019
Decanter



Prosecco Platinum Spumante Brut Collio DOP

[prosecco platynium spumante bryt]

Zlatavá barva a nasládlá, sametová vůně vyztáhlého 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.

6

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 grýžo 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.

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	2019/20	6 0,75	121,49	147	159 ○
2 321321	Prosecco „abc“ Frizzante DOP (dříve Prosecco 321)	2019/20	6 0,75	121,49	147	158 ○
3 237218	Prosecco Sigillo, Frizzante DOP	2019/20	6 0,75	154,55	187	198 ○
4 217263	Prosecco Spago Colli, Frizzante DOP	2019/20	6 0,75	177,69	215	239 ○
4 217251	Prosecco Piccolo Frizzante DOP (mini láhev)	2019/20	24 0,20	69,42	84	90 ○
5 217209	Prosecco Platinum, Spumante Brut Collio DOP	2019/20	6 0,75	214,05	259	279 ○

Sacchetto, Veneto IGP

6 217214	Pinot Grigio Venezia Giulia	2018/19	6 0,75	126,45	153	165 ○
----------	-----------------------------	---------	--------	--------	-----	-------



7

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 grýdžio la ninfra gráve del fryjülü]

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

8

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



Merlot „La Cortigiana“

[merlot la kortydzjáná]

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

9

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 soviñon 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.

10

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“

[pinot grýdžio del veneto lelfo]

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

11

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 nejpobulárnější bílé odrůdy.

12

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

Bronze
Medal
2017
I.W.S.C.

Sauvignon delle Venezie „Bianchetto“

[soviñon dele venézie 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.

Sacchetto, Veneto IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 217401	Pinot Grigio Grave del Friuli „La Ninfa“ DOP	2018/19	6 0,75	164,46	199	215 ○
8 217236	Merlot „La Cortigiana“ IGP	2019/20	6 0,75	147,93	179	193 ●
9 217258	Cabernet Sauvignon „Il Satiro“ IGP	2018/19	6 0,75	147,93	179	193 ●
10 217213	Pinot Grigio del Veneto „L'Elfo“ IGP	2019/20	6 0,75	144,63	175	189 ○
11 217204	Chardonnay del Veneto „La Fiera“ IGP	2019/20	6 0,75	123,14	149	162 ○
12 217215	Sauvignon delle Venezie „Bianchetto“	2019/20	6 0,75	121,49	147	159 ○



1

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 levárie]

V nose ukazuje svoji charakteristickou vůni a delikátní chuť. K jeho osobitosti přispívají 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.

2

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.

3

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 třešní. Šťavnaté víno s dlouhým závěrem. Hrozný 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

4

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 venézie]

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

5

naš 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

[kampofiorin roso del veronéze]

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

88
2015
The Wine Spectator

6

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 kampofiorin 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 doprovodí těstoviny, omáčky, pečené maso, ale i zralé sýry.

92
2014
James Suckling

Masi Agricola, Veneto DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 263314	2018/19	6	0,75	197,52	239	○
2 263311	2018/19	6	0,75	205,79	249	●
3 263312	2018/19	6	0,75	222,31	269	●

Masi Agricola, Veneto IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4 263320	2018/19	6	0,75	238,84	289	○
5 263315	2016/17	6	0,75	280,17	339	●
5 264315	2015/16	6	1,50	577,69	699	●
6 263917	2015/16	6	0,75	354,55	429	●

7 náš tip!

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

94
2013
James Suckling93
2013
The Wine Enthusiast

Amarone della Valpolicella Classico „Costasera“

[amarone dela valpoličela klásiko kostasera]

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

8

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

94
2012
James Suckling94
2012
The Wine Enthusiast

Amarone della Valpolicella Classico „Costasera Riserva“

[amarone dela valpoličela klásiko kostasera ryzerva]

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

9

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

91
2014
Decanter

„Monte Piazzo“ Valpolicella Classico Superiore

[montepjáco valpoličela klásiko superijóre]

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

10

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

95
2012
James Suckling94
2012
The Wine Spectator

„Vaio Armaron“ Amarone della Valpolicella Classico

[vájo armaron amaróne dela valpoličela klásiko]

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

11

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

97
2011
James Suckling95
2011
The Wine Spectator

Amarone della Valpolicella Classico „Campolongo di Torbe“

[amarone dela valpoličela klásiko kampilongo dy torbe]

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

12

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

96
2011
James Suckling95
2011
The Wine Spectator

Amarone della Valpolicella Classico „Mazzano“

[amarone dela valpoličela klásiko macáno]

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

Masi Agricola, Veneto DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 263316	Amarone della Valpolicella Classico „Costasera“	2015	6 0,75	900,83 1 090	1 169	● ●
8 263416	Amarone della Valpolicella Classico „Costasera Riserva“	2013/15	6 0,75	1 180,99 1 429	1 499	● ●

Masi Agricola, Serego Alighieri, Valpolicella Classico DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9 263329	„Monte Piazzo“ Valpolicella Classico Superiore	2016/17	6 0,75	491,74 595	639	● ●
10 263325	„Vaio Armaron“ Amarone della Valpolicella Classico	2012	6 0,75	1 314,05 1 590	1 670	● ●

Masi Agricola - Single vineyards Amarone, Veneto DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
11 263916	Amarone della Valpolicella Classico „Campolongo di Torbe“	2011/12	6 0,75	2 478,51 2 999	3 190	● ● L
12 263914	Amarone della Valpolicella Classico „Mazzano“	2011/12	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 nieri]

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 peckovitěho 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 kaspagnolo]

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 peckovitěho 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 montalcino vila pódžio sálvi]

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

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 montalcino 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, drůbežímu 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 montalcino 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	2017/18	6 0,75	147,93	179	189 ●
2 223820	Chianti Colli Senesi DOCG „Caspagnolo“ Villa Poggio Salvi	2018/19	6 0,75	180,99	219	229 ●
3 222454	Chianti Colli Senesi DOCG „Titolato Strozzi“ Guicciardini Strozzi	2018/19	6 0,75	214,05	259	279 ●
4 220826	Brunello di Montalcino DOCG, Villa Poggio Salvi	2015/16	6 0,75	693,39	839	879 ● ●
5 310600	Brunello di Montalcino DOCG, Casale del Bosco	2014/15	6 0,75	784,30	949	999 ● ●
6 220458	Brunello di Montalcino DOCG, Argiano	2014/15	6 0,75	966,12	1 169	1 229 ● ●



7 novinka

odrůda	Vermentino
technologie výroby	Zraje 4 měsíce v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Vermentino
Toscana IGT

[vermentýno toskána]

Víno slámově žluté barvy. Působivé aroma citrusů, kandovaných jablek a hrušek, společně s květinovými tóny. Vermentino je na patře velmi svěží, doprovázené harmonickou kyselinkou a vynikající mineralitou až do samého konce. Skvělé ke grilovaným rybám.

8 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

[morelino 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.

9

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

[morelino 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 doprovází pokrmy ze zvěřiny či jiných tmavých mas.

10 náš tip!

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

92
2016
James Suckling

Insoglio

[insólio]

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

11

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

97
2012
James Suckling

Ornellaia

[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.

12

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

92
2014
The Wine Spectator

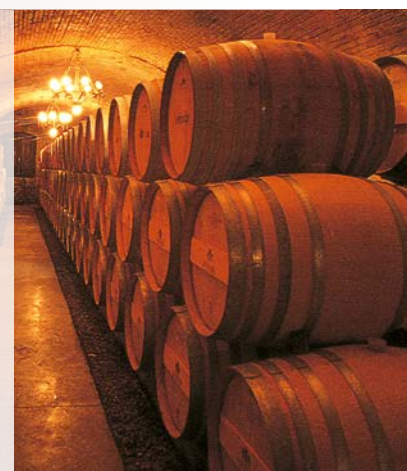
Sassicaia

[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 206054	Vermentino Toscana IGT	2018/19	6 0,75	271,90	329 349	○
8 206050	Morellino di Scansano „Battiferro“ DOCG	2018/19	6 0,75	230,58	279 299	● ●
9 206030	Morellino di Scansano Riserva „Battiferro“ DOCG	2016/17	6 0,75	392,56	475 499	● ●
Toscana Premium						
10 226150	Insoglio, Tenuta di Biserno, Bolgheri IGP (Lodovico & Piero Antinori)	2017/18	6 0,75	552,89	669 695	● ● L
11 693727	Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, Toscana IGP		6 0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz		● ● L!
12 54107	Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana DOP		6 0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz		● ● L!



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 tére syčiliáne]

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

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 tére di kyjéty]

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

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 dabručo]

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

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 půlija]

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

5

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 půlija]

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 drůbežímu masu.

6

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 dávola půlija]

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 pernaté 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	2019/20	6 0,75	139,67 169	179	○
2 291230	Lunatico Chardonnay „Terre di Chieti“ IGP	2018/19	6 0,75	139,67 169	179	○
3 291018	Lunatico Rosé, Cerasuolo d'Abruzzo DOC	2018/19	6 0,75	139,67 169	179	●
4 291020	Lunatico Primitivo Puglia IGP	2018/19	6 0,75	139,67 169	179	●
5 291019	Lunatico Negroamaro, Puglia IGP	2018/19	6 0,75	139,67 169	179	●
6 291023	Lunatico Nero d'Avola, Puglia IGP	2018/19	6 0,75	139,67 169	179	●

7 náš tip!

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



Lunatico Sangiovese IGP

[lunátyko sandžovézé]

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

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



Lunatico Montepulciano d'Abruzzo 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!

odrůda	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

odrůda	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
2015
The Wine Spectator

Edizione Cinque Autoctoni VDT

[edycióne činkue autoktóny]

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

11 náš tip!

odrůda	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 montepulčjáno 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

odrůda	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 sandžovézé]

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

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	2018/19	6 0,75	139,67	169 179	●
8 291219	Lunatico Montepulciano d'Abruzzo DOC	2018/19	6 0,75	139,67	169 179	● ●
8 291227	Lunatico Montepulciano d'Abruzzo DOP Magnum	2017/18	6 1,5	177,69	215 225	● ●
9 291216	Montepulciano d'Abruzzo DOP „Casale Vecchio“	2017/18	6 0,75	267,77	324 339	● ●
10 291226	Edizione Cinque Autoctoni VDT	2016/17	6 0,75	524,79	635 665	● ●
11 291208	Montepulciano d'Abruzzo „Opi“ Colline Teramane DOCG Riserva	2012/13	6 0,75	561,16	679 719	● ●
12 291317	Sangiovese IGP „Don Camillo“	2018/19	6 0,75	243,80	295 315	● ●



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 sicília]

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.



Planeta – perla Sicílie

Přestože bylo vinařství Planeta založeno v roce 1995, sahá jejich rodinná zemědělská historie až do 15 století, napříč 17 generacemi. Alessio, Francesca a Santi Planeta zasvětili svůj život tomuto „projektu“, přičemž za vším stojí celá jejich rodina, která je hluboce spjatá se zdejšími regionem. Dnes Planeta není pouze jedno vinařství, ale hned šest – Ulmo v Sambuca di Sicilia, Dispensa v Menfi, Dorilli ve Victoria, Buonivini v Noto, Feudo di Mezzo v Castiglione di Sicilia a konečně La Baronía v Capo Milazzo. Všechny tyto vinice a farmy představují celkovou plochu 363 hektarů vinic. I přes svou dlouhou historii hledí dnešní generace stejně do historie jako do budoucnosti – na jedné straně udržují sicilskou vinohradnickou tradici v podobě používání tradičních odrůd: Grecanico, Carricante, Moscato di Noto, Frappato, Nerello Mascalese a Nero d'Avola. Na druhé straně jsou ochotni přistoupit na osvědčenou mezinárodní enologickou klasiku – jako Chardonnay, Syrah, Merlot a Cabernet. V jedné věci má však vinařství absolutní prioritu – ekologicky udržitelné vinařství s respektem k terroiru a kulturnímu dědictví.

2

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 sardèña]

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



3

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

[rokkaperčiata insólja šardoné sicília]

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.



4

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

[rokkaperčiata néro dávala syra sicília]

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. Procentuelně 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

1 533666 Planeta La Segreta Rosso, Sicilia IGP

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

2017/18 6 0,75 202,48 245 265 ●

Ferruccio Deiana, Sardegna DOP

2 222017 „Sanremy“ Vermentino

2019/20 6 0,75 164,46 199 215 ○

Roccaperciata, Sicilia IGP

3 207092 Roccaperciata Inzolia - Chardonnay

2018/19 6 0,75 147,93 179 189 ○

4 207091 Roccaperciata Nero d'Avola - Syrah

2018/19 6 0,75 147,93 179 189 ●

5

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 sičiliáne]

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.

6

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

[santagostýno bálijo sorija nero d avola sičillija]

Ve vůni je intenzivní, kořenitě 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

7

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

[primitývo salento vékyja torre]

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

Plantaže – perla Balkánu

Plantaže je vinařství, které dlouhodobě zvedá renomé vín z Černé Hory a je mezi místními vinaři a vinohradníky ikonou, která je hodná následování. Jeho historie nemá staletou tradici, přesto patří k nejstarším černohorským vinařstvím. V roce 1963 bylo otevřeno státní družstvo „Vino – voće produkt“, zaměřující se na kvalitní zpracování vinné révy. Právě tento podnik byl předchůdcem vinařství Plantaže, které vzniklo v roce 1965 přeskupením družstva. Od založení se rozloha vinic neustále rozšiřovala a vše vyvrcholilo projektem rekultivace vinic o celkové rozloze 2 000 ha. V roce 1982 vyhrála na světové vinařské soutěži odrůda Vranac první místo a odstartovala zlatou éru Plantaže. Téměř okamžitě po tomto úspěchu se stal Vranac hlavním obchodním „trumfem“ expandující vinařské firmy. Vranac začal být světovými novináři nazýván „rubínem Balkánu“. Ocenění z dalších mezinárodních soutěží na sebe nenechala dlouho čekat. Jeho blahodárné účinky pro zdraví člověka a zvláště pro kardiaky podtrhuje varianta Pro Corde – latinsky „na srdce“. Pokud chcete ochutnat víno, které skvěle reprezentuje tuto zemi, ochutnejte Vranac od Plantaže.

8

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.

9

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
5 207080	„Altavilla della Corte“ Cabernet Sauvignon Terre Siciliane IGP	2016/17	6 0,75	222,31	269 289	● ●
6 207040	„Santagostino Baglio Soria“ Nero d'Avola, Sicilia IGP	2014/15	6 0,75	309,92	375 399	● ●

Cantina Vecchia Torre, Puglia IGP

7 21679	Primitivo Salento Vecchia Torre	2016/17	6 0,75	180,99	219 235	●
---------	---------------------------------	---------	--------	--------	---------	---

13 Jul Plantaže AD, Podgorica, Montenegro

8 25410	Vranac „Pro Corde“	2015/16	6 0,75	230,58	279 299	● ●
9 25401	Vranac	2015/16	6 0,75	128,10	155 165	● ●



Otázky na vinaře

Odpovídá Renzo Cotarella, hlavní enolog a ředitel vinařství Antinori

Jaké je vaše osobní motto?

Vždy je co zlepšovat.

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Každý okamžik je skvělý. S dobrým jídlem je to samozřejmě ještě lepší zážitek.

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

Samozřejmě se svou ženou, ale také se všemi mými přáteli.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Spíš ne. Rád si dám pečené kuře na divoko s vínem Cervaro della Sala nebo bažanta s Tignanellem. To je perfektní kombinace.

Sýr, šunka nebo olivy?

Vždy si dám raději sýr, protože se velmi dobře hodí k většině vín.

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Pokud pominu Toskánsko, tak jednoznačně Burgundsko.

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Dvakrát jsem měl tu příležitost ochutnat různé ročníky Romanée-Conti.

Je nějaké konkurenční víno, které vám v poslední době utkvělo v hlavě?

Nedávno jsem ochutnal láhev Petrus 2000 a bylo to opravdu skvělé.

Zhodnocení ročníku 2019

Ročník 2019 byl v Toskánsku z hlediska stylu vína hodně různorodý. Elegantní a rafinovaný ve středu Toskánska. Bohatý a silný podél pobřeží v Bolgheri a Maremma. Skvělý ročník pro bílé víno v Castello della Sala.

Spokojenost s klimatickými vlivy:

Úroda:



Teplota 4 / 5



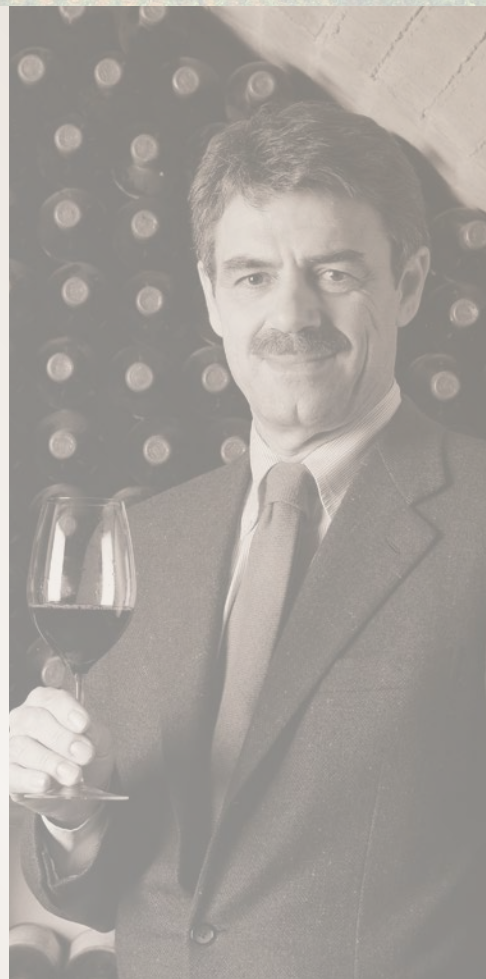
Srážky 3 / 5



Výnos 4 / 5



Kvalita 4 / 5



Otázky na vinaře

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

Jaké je vaše osobní motto?

Kdo následuje ostatní, nikdy neskončí na prvním místě!

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Kdykoliv cítím, že je ta pravá chvíle! Může to být oslava nebo jen chvíle, kterou si chci užít sám.

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

S každým, kdo si užívá každý doušek vína s vědomím toho, co dělá.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Miluji svou Costasera Amarone v kombinaci se steakiem.

Sýr, šunka nebo olivy?

Sýr!

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Jsem skutečně nadšený z oblasti Okanagan v Kanadě.

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Myslím, že to byla Sassicaia 95.

Je nějaké konkurenční víno, které vám v poslední době utkvělo v hlavě?

Pinot Noir obecně, zejména Pinoty z oblasti Alto Adige jsou pro mě výjimečné svým moderním a zároveň elegantním stylem.

Zhodnocení ročníku 2019

Dobrá kvalita a skutečně zdravý ročník! Co se týká kvantity, dostali jsme se na standardní, ne-li nižší výnosy. Kvylita je velmi vysoká s velkým potenciálem k dlouhému zrání.

Spokojenost s klimatickými vlivy:

Úroda:



Teplota 4 / 5



Srážky 4 / 5



Výnos 3 / 5



Kvalita 4 / 5



Otázky na vinaře

Odpovídá Paolo Sacchetto, majitel rodinného vinařství

Jaké je vaše osobní motto?

Zůstaň hladový, zůstaň bláznivý, zůstaň žiznivý.

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Večeře.

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

S přáteli.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Bublínky (Prosecco) s rybou.

Sýr, šunka nebo olivy?

Červené víno se sýrem.

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Bílé víno: Německo a Rakousko

Červené víno: Bordeaux a Piemonte

Perlivé víno: Prosecco (samozřejmě)

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Château Talbot St. Julien 55 a 66, Ornellaia, 1988

Zhodnocení ročníku 2019

Ročník 2019 považuji za lepší než rok 2018. Zejména pro Prosecco, kde jsme měli nižší objem, ale více struktury a kyselosti.

Spokojenost s klimatickými vlivy:

Úroda:



Teplota

4 / 5



Srážky

2 / 5



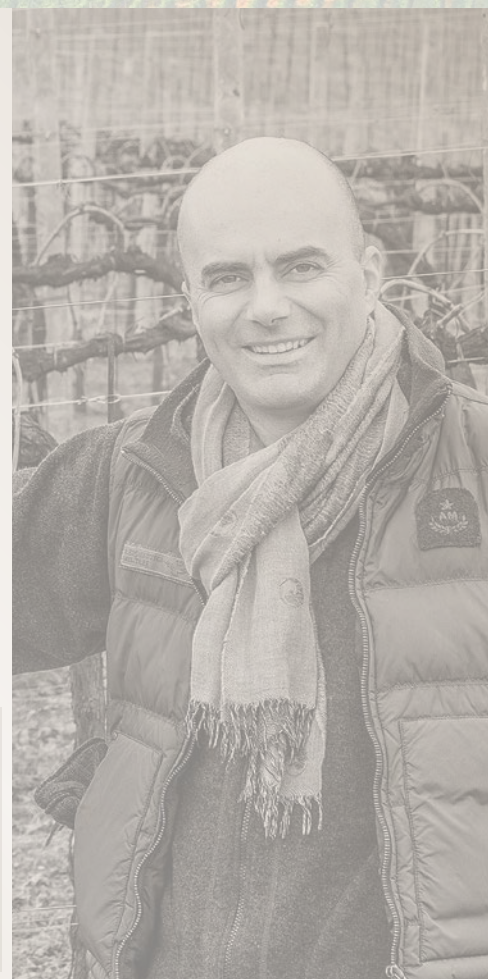
Výnos

3 / 5



Kvalita

4 / 5



Otázky na vinaře

Odpovídá Jacopo Poli, majitel rodinné destilerie

Jaké je vaše osobní motto?

Vydržet!

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Jen tak pro radost společně se svou ženou Cristinou a přáteli. Užít si láhev společně je ten nejlepší pocit, který si můžete dopřát.

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

Se svou rodinou a s přáteli, se zákazníky po celém světě a s našimi partnery.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Podle mého názoru by jídlo a pití mělo korespondovat s místem svého původu. Pokud budete kombinovat jídlo s vínem nebo destiláty

z jedné oblasti, vždy to bude dobrá kombinace. Dobrým příkladem jsou Cicchetti, typické benátské předkrmky, které dokonale ladí se sklenkou Prosecca. Nebo slavná „Bacà alla Vicentina“ se sklenkou Vespaiola. Kombinovat to, co nabízí region, dává vždy perfektní shodu.

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Po celém světě je tolik úžasných míst, ale mým oblíbeným koutem je Schiavon, malá vesnice, kde jsem vyrůstal, a kde bydlím.

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Macallan 1937 v Hongkongu.

Zhodnocení ročníku 2019

Rok 2019 byl pro Poli Distillery nejuspěšnějším rokem, a to jak co se týče výroby, tak výsledků na trhu. Úspěšně jsme položili dva nové vermuty a implementovali nové destilační techniky, které nám umožní ještě více zlepšit kvalitu našich lihovin.

Spokojenost s klimatickými vlivy:

Úroda:



Teplota

4 / 5



Srážky

4 / 5



Výnos

4 / 5



Kvalita

4 / 5

