



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

VDT (Vino Di Tavola)

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

IGT (Indicazione Geografica Tipica)

– od ročníku 2012 se změnilo na „Indicazione Geografica Protetta“

- regionální vína vyšší kvality než VDT, s kontrolovaným původem.

Některá takto značená vína již mohou být velmi kvalitní a drahá.

DOC (Denominazione di Origine Controllata)

– od ročníku 2012 se změnilo na „Denominazione di Origine Protetta“

– **DOP** – označení srovnatelné s francouzským AOC/AOP, vína jsou kontrolována dle původu, výnosu, doby zrání, technologie a kvality. Vín DOP existuje přes 500 druhů, od průměrných až po nejvyšší.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita)

– od roku 1980 platí tento nejvyšší stupeň kvality pro špičková a nejvyšší vína DOP v zemi. Prvním vínem DOCG bylo uznáno Barolo a dnes se takto označuje cca 20 italských vín, přičemž polovina z nich pochází z Toskánska a Piemontu.

Mezi další důležité typy označení patří Classico, které udává původ z vybraného území s nejlepšími podmínkami v dané oblasti, Superiore znamená o něco vyšší stupeň alkoholu a Riserva/Riserva Speciale je označení delší doby zrání, než je předepsáno pro danou kategorii (například u Chianti zraje jeden rok je to dalších 12 měsíců, nebo u tříletého Barola znamená Riserva další 2 roky zrání).

Stupeň sladkosti poznáme podle názvů Asciutto (velmi suché), Seco (suché), Abbocato (mírně sladké), Semi-seco (polosuché), Amabile (sladké) nebo Dolce (velmi sladké). Frizzante znamená perlivé víno, Frizzantino mírně perlivé. Amaro je hořké, Spumante šumivé, Passito se označují velmi sladká vína z pozdních sklizní, k jejichž výrobě byly použity koncentrované hrozny. Bianco, Rosato, Ciarretto, Rosso označují barvu vína (bílé, růžové, lehce červené, červené).

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

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

Je prosecco odrůda?

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

Výroba prosecca

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

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

METODA CHARMAT



Prosecco klasifikace podle kvality

DOCG = Denominazione di Origine Controllata e Garantita

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

DOC = Denominazione di Origine Controllata

- Prosecco Trieste DOC
- Prosecco Treviso DOC
- Prosecco DOC

IGT = Indicazione Geographica Tipica



Prosecco klasifikace podle cukernatosti

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

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

Prosecco klasifikace podle perlivosti

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

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

Primární chutě prosecca

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



Podávání prosecca

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

Růžové prosecco

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

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

Severní Itálie - oblast prosecco



1 náš tip!

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

Gold Prosecco Spumante Brut DOC

[gold proseko spumante brut]

Zajímavé prosecco s jasnou, slámově žlutou barvou a jemným, vytrvalým perlením. Typická, rafinovaná vůně s aroma ovoce (zelená jablka, hrušky, citrusy) a květin (bílé květy, akát, vistárie a konvalinka), v závěru šalvěj a 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 zlatavými odlesky a jemným perlením. Elegantní vůně je charakteristická ovocnými tóny, hlavně jablek a hrušek, a delikátním květinovým aroma - především hlohu, v závěru med a sušené ovoce. Podmanivá chuť spojuje svěžest odrůdy Glera, plnost odrůdy Chardonnay a kyselinu z Pinotu. Dobře se kombinuje s rizotem z mořských plodů, koryši nebo měkkýši.

3

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

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.

6 náš tip!

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

Casa Bottega „S“ Prosecco DOC Treviso Brut Millesimato Spumante

[kasa botega es proseko]

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

7

odrůda	Glera, Pinot Noir
technologie výroby	60 dní fermentace v „cuve-closé“.
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-closé, což zlepšuje jemnost a délku perlení.

8

odrůda	Moscato
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tančích 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 květin (růží, vistárie a divokých květů) a ovoce (žluté broskve, meruňky a citrusy). Chuť je hladká, jemná, příjemně sladká a svěží s dobrou kyselinou. Skvělé jako aperitiv, na různé oslavy nebo s dezerty.

4 náš tip!

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

Poeti Prosecco Valdobbiadene Spumante DOCG Extra Dry

[poéty proseko valdobyjádene spumante ekstra draj]

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

5 náš tip!

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

Poeti Prosecco Spumante DOC Brut

[poéty proseko spumante brut]

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

9 novinka 0,0% alk.

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

Bottega Sparkling Zero Rose

[botéga spárklink zero rosé]

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

10 novinka 0,0% alk.

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

Bottega Sparkling Zero White

[botéga spárklink zero vajt]

Nealkoholické perlivé víno světle slámové barvy, které se vyznačuje intenzivní vůní moštu, doprovázenou svěžím, ovocnými a květinovými tóny. Na patře je víno sladké, jemné a vyvážené. Perfektní přísada do koktejlů. Hrozny se jemně lisují a získaný mošt se uchovává v chlazených nádržích, aby se zabránilo alkoholové fermentaci.

11 novinka

odrůda	Glera, Chardonnay, Pinot
technologie výroby	První fermentace v ocelových nádržích, druhá Martinottiho metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Bottega Millesimato Spumante Brut (Glera-Chardonnay-Pinot)

[botéga milezymáto spumante brut]

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

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 1,5l	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	115040		Poeti Prosecco Valdobbiadene Superiore Spumante DOCG Extra Dry	6	0,75	273,55 331 349 ○
5	115050		Poeti Prosecco Spumante DOC Brut	6	0,75	219,01 265 279 ○

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
6	115020		Casa Bottega „S“ Prosecco DOC Treviso Brut, Millesimato Spumante	2019/20	6 0,75	266,12 322 339 ○
7	115102		Casa Bottega Prosecco rosé spumante DOP (Mini láhev)	2019/20	24 0,20	75,21 91 99 ●
7	115100		Casa Bottega Prosecco rosé spumante DOP	2019/20	6 0,75	247,11 299 319 ●
7	115105		Casa Bottega Prosecco rosé spumante DOP (Magnum)	2019/20	6 1,50	660,33 799 849 ●
8	115010		Bottega Petalo „Il Vino Dell' Amore“ Moscato (sladké 6,5%)		6 0,75	219,01 265 279 ○
9	115901		Bottega Sparkling Zero Rose (polosuché)		6 0,75	138,26 159 169 ●
10	115902		Bottega Sparkling Zero White (polosuché)		6 0,75	138,26 159 169 ○
11	115115		Bottega Millesimato Spumante Brut (Glera-Chardonnay-Pinot)	2019/20	6 0,75	164,46 199 209 ○

1 novinka

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

90
Deconlet

92
Falstaff



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

[proseko tere del fae']

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

2 novinka

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

92
Falstaff



Rosa Del Fae'
Marzemino
Spumante Brut
(single vineyard)

[róza del fae']

Jemná růžová barva s elegantním a dlouhotrvajícím perlením. Elegantní, intenzivní a živé aroma s tóny bobulového ovoce a růží. V chuti zaujme delikátní ovocnost, svěžest a živé, ale přitom jemné perlení. Dlouhá, suchá dochuť. Skvěle doprovodí ryby, drůbež, sushi, asijskou kuchyni, bezmasá jídla.

3 novinka náš tip! bio

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



Prosecco
Campofalco
Valdobbiadene
DOCG Brut
(single vineyard, organic)

[proseko kampofálko]

Šumivé víno s jemným, dlouho trvajícím perlením. Vůně je intenzivní, podmanivá s čerstvými tóny zeleného jablka odrůdy Granny Smith a bílých květů. Chuť je lahodná, elegantní s tóny zralého žlutého ovoce a jemnou stopou rašeliny. Skvělý aperitiv, nebo ke grilovaným rybám.

6 novinka náš tip!

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



Prosecco Setáge
Valdobbiadene
DOCG Extra Dry

[proseko sétáž]

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

7 novinka náš tip!

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

90
Falstaff



Prosecco Setáge
Valdobbiadene
DOCG Brut

[proseko sétáž]

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

8 novinka náš tip!

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



Casa Canevel
Prosecco
DOC Extra Dry

[káza kánevel proseko ekstra dráj]

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

4 novinka náš tip!

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



Prosecco
IL Millesimato
Valdobbiadene
DOCG Extra Dry

[proseko il milezymáto]

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

5 novinka

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



Prosecco
Cartizze
Valdobbiadene
DOCG Dry

[proseko kartýce]

Perlivé víno jasně slámově žluté barvy s bohatou pěnou a intenzivním, živým perlením. Příjemné aroma s tóny růže, vistárie a broskve. Chuť je sladká, jemná s delší hedvábnou dochutí na patře. Ideální jako aperitiv či k suchým dezertům jako jsou koláče nebo bublanina.



9 novinka náš tip!

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



Casa Canevel
Prosecco
DOC Brut

[káza kánevel proseko brut]

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

10 novinka

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



Casa Canevel
Prosecco Rose DOC
Brut Millesimato

[káza kánevel proseko róze]

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

Canevel Special Selection, Valdobbiadene

		alkohol	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	263501	Canevel Prosecco Terre DeL Fae', Valdobbiadene DOCG Extra Brut (single vineyard)	2019/2020	6	0,75	387,60 469	489 ○
2	263523	Canevel Rosa Del Fae', Marzemino Spumante Brut (single vineyard)	2019/2020	6	0,75	387,60 469	489 ●
3	263517	Canevel Prosecco Campofalco, Valdobbiadene DOCG Brut (single vineyard, organic)	2019/2020	6	0,75	387,60 469	489 ○
4	263512	Canevel Prosecco IL Millesimato, Valdobbiadene DOCG Extra Dry	2019/2020	6	0,75	387,60 469	489 ○
5	263500	Canevel Prosecco Cartizze, Valdobbiadene DOCG Dry	2019/2020	6	0,75	552,89 669	699 ○

Canevel Setáge, Valdobbiadene Prosecco DOCG

		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	263506	Canevel Prosecco Setáge, Valdobbiadene DOCG Extra Dry	2020	6	0,75	309,92 375	389 ○
7	263528	Canevel Prosecco Setáge, Valdobbiadene DOCG Brut	2020	6	0,75	309,92 375	389 ○

Casa Canevel, Prosecco DOC

8	263535	Casa Canevel Prosecco DOC Extra Dry		6	0,75	263,64 319	333 ○
8	263546	Casa Canevel Prosecco DOC Extra Dry Magnum		6	1,5	561,16 679	712 ○
9	263540	Casa Canevel Prosecco DOC Brut		6	0,75	263,64 319	333 ○
10	263551	Casa Canevel Prosecco Rosé DOC Brut Millesimato	2020	6	0,75	271,90 329	345 ●





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 frызdante]

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 doprovází polévky, koryše, pokrmy z bílého masa i zeleninové saláty.

2

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



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 doprovází polévky z měkkýšů, makarony s masovými omáčkami nebo čerstvé sýry.

3

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



FILI Prosecco Brut Spumante DOP Millesimato

[fili proseko brut spumante milezymáto]

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

7

novinka náš tip!

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



FILI Prosecco Rose Brut Spumante DOP

[fili próseko róze brut spumante]

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

8

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.

9

náš tip!

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



„Mille Bolle“ Rosé 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.

4

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.

5

odrůda	Moscato
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
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.

6

náš tip!

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



FILI Rosato Frizzante Veneto IGP

[fili rozáto frызdante]

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.



10

novinka

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



„Mille Bolle“ Spumante Bianco Extra Dry Millesimato Sunny Days Edition

[mile bole spumante bijanko ekstra dráj]

Láhev na první pohled upoutá svou zářivě žlutou barvou. Šumivé víno slámově žluté barvy s intenzivním perlením. Květinové aroma s typickými citrusovými tóny. Ovocná a svěží chuť s příjemnou kyselinou. Ideální v horkých letních dnech vychlazené na 4-6 °C.

11

novinka

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



Bianco Frizzante Veneto IGT Mini

[bijanko frызante venéto miní]

Světle slámová barva. Ovocné aroma s tóny jablek a akácie. Mladé, svěží a živé víno s příjemnou perlivostí. Vhodné jako aperitiv avšak skvěle doplní i drůbeží maso nebo čerstvé sýry. Doporučujeme podávat vychlazené na 8-10 °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	2020/21	6	0,75	156,20 189 199 ○
2	259137	FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP	2020/21	6	0,75	197,52 239 259 ○
	259139	FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP Magnum	2019/20	6	1,50	412,40 499 529 ○
3	259140	FILI Prosecco Brut Spumante DOP Millesimato	2020/21	6	0,75	197,52 239 259 ○
4	217128	FILI Prosecco Ice Dry Spumante DOP	2020/21	6	0,75	205,79 249 269 ○
5	259142	FILI Moscato Spumante, Veneto IGP (sladké)	2020/21	6	0,75	177,69 215 229 ○
6	259138	FILI Rosato Frizzante, Veneto IGP	2020/21	6	0,75	156,20 189 199 ●

Sacchetto, Veneto, Fili Prosecco & Spumante

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	259144	FILI Prosecco Rose Brut, Spumante DOP	2020/21	6	0,75	230,58 279 299 ●
8	217123	FILI Mille Bolle, Spumante Bianco Extra Dry Millesimato	2020/21	6	0,75	150,41 182 198 ○
9	217125	FILI Mille Bolle Rose Brut, Spumante	2020/21	6	0,75	161,16 195 209 ●
10	217121	FILI Mille Bolle, Spumante Bianco Extra Dry Millesimato Sunny Days Edition	2020/21	6	0,75	163,64 198 215 ○
11	217220	Bianco Frizzante Veneto IGT Mini	2020/21	24	0,20	48,76 59 63 ○



Sacchetto, Veneto, Prosecco & Spumante			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	217209	Prosecco Platinum, Spumante Brut Collio DOP	2020/21	6	0,75	189,26	229	245	○
7	217208	Bianco Veneto Frizzante IGP	2020/21	6	0,75	121,49	147	159	○
8	321321	Prosecco „abc“ Frizzante DOP (dříve Prosecco 321)	2020/21	6	0,75	121,49	147	158	○
9	237218	Prosecco Sigillo, Frizzante DOP	2020/21	6	0,75	154,55	187	198	○
10	217263	Prosecco Spago Colli, Frizzante DOP	2020/21	6	0,75	177,69	215	239	○
10	217251	Prosecco Piccolo Frizzante DOP Mini	2020/21	24	0,20	69,42	84	90	○

1

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

commented
2019
I. W. S. C.



Pinot Grigio „La Ninfa“ Grave del Friuli DOP

[pyno grýdžio la nynfa gráve del fryjůly]

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 kufecími medailonky.

4

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 nejtypičtější odrůdou pro severovýchodní Itálii. Může se pít jako aperitiv, ale hlavně je oblíbené k rybím pokrmům. Hodnotné víno za dobrou cenu.

2

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 kortydžjána]

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

5

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“

[šardóné del veneto la fíjera]

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 nejpopulárnější bílé odrůdy.

3

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 soviřon 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.

6

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“

[soviřon dele venéčije bianketo]

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

7

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



Pinot Grigio Venezia Giulia

[pino grýdžo venéčija džůlia]

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

8

odrůda	60 % Garganega, 25 % Chardonnay, 15 % Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Fresco di Masi Bianco Organic - non filtrato

[fresko dy mázi bijanko]

Nová řada ručně vyráběných organických vín s nízkým obsahem alkoholu. Víno Fresco di Masi Bianco má sytě slámově žlutou barvu s atraktivní vůní čerstvého ovoce a divokých květů. V chuti najdeme příjemné a svěží tóny ananasu a citrusů. Vyvážené, čisté a lehké moderní nefiltrované víno.

9

odrůda	70 % Corvina, 30 % Merlot (poměr se může lišit v závislosti na ročníku)
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Fresco di Masi Rosso Organic - non filtrato

[fresko dy mázi roso]

Organické víno s nízkým obsahem alkoholu. Má krásnou třešňovou barvu a intenzivní vůni čerstvého ovoce. V chuti najdeme paletu ovoce od granátových jablek, přes černý rybíz až po náznaky třešní. Dobře pitelné, jednoduché, mladistvé moderní nefiltrované víno.



Sacchetto, Veneto IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 217401	Pinot Grigio Grave del Friuli „La Ninfa“ DOP	2019/20	6 0,75	164,46	199	215 ○
2 217236	Merlot „La Cortigiana“ IGP	2020/21	6 0,75	147,93	179	193 ● ●
3 217258	Cabernet Sauvignon „Il Satiro“ IGP	2019/20	6 0,75	147,93	179	193 ●
4 217213	Pinot Grigio del Veneto „L’Elfo“ IGP	2020/21	6 0,75	144,63	175	189 ○
5 217204	Chardonnay del Veneto „La Fiera“ IGP	2020/21	6 0,75	123,14	149	162 ○
6 217215	Sauvignon delle Venezie „Bianchetto“	2020/21	6 0,75	121,49	147	159 ○

Sacchetto, Veneto IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 217214	Pinot Grigio Venezia Giulia	2019/20	6 0,75	126,45	153	165 ○

Masi Agricola, Fresco di Masi, Vino Biologico Verona IGP

8 263931	Fresco di Masi Bianco, Organic - non filtrato	2020/21	6 0,75	243,80	295	315 ○
9 263941	Fresco di Masi Rosso, Organic - non filtrato	2020/21	6 0,75	268,60	325	345 ●



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 levárje]

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

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. Hrozny pocházejí ze stejných svahů jako hrozny pro Amarone, mírnému sklonu a bohaté půdě napomáhá mírný vánek. Ideální společník k pokrmům z červeného masa.

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



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



Amarone della Valpolicella Classico „Costasera Riserva“

[amarone dela valpoličela klásiko kostasera rizyerva]

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



„Monte Piazzo“ Valpolicella Classico Superiore

[montepjáco valpoličela klásiko superijóre]

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

4

odrůda	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

[maziánco pinot grýdžio e verduco dele venécie]

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

[kampofijorin roso del veronéze]

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

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 kampofijorin óro roso del veronéze]

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

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



„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



Amarone della Valpolicella Classico „Campolongo di Torbe“

[amarone dela valpoličela klásiko kampolongo dy torbe]

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

12

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



Amarone della Valpolicella Classico „Mazzano“

[amarone dela valpoličela klásiko macáno]

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

Masi Agricola, Veneto DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	263314	Soave Classico „Levarie“	2019/20	6	0,75	197,52 239 259 ○
2	263311	Bardolino Classico „Frescaripa“	2019/20	6	0,75	205,79 249 269 ●
3	263312	Valpolicella Classico „Bonacosta“	2019/20	6	0,75	222,31 269 289 ●

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	„Masianco“ Pinot Grigio delle Venezie	2019/20	6	0,75	238,84 289 305 ○
5	263315	„Campofiorin“ Rosso del Veronese	2017/18	6	0,75	280,17 339 359 ● ☞
5	264315	„Campofiorin“ Rosso del Veronese Magnum	2016/17	6	1,50	577,69 699 735 ● ☞
6	263917	„Brolo Campofiorin Oro“ Rosso del Veronese	2016/17	6	0,75	342,98 415 439 ● ☞

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“	2015/16	6	0,75	900,83 1 090 1 169 ● ☞
8	263416	Amarone della Valpolicella Classico „Costasera Riserva“	2015/16	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	2017/18	6	0,75	461,98 559 589 ● ☞
10	263325	„Vaio Armaron“ Amarone della Valpolicella Classico	2012	6	0,75	1 314,05 1 590 1 670 ● ☞

Masi Agricola - Single vineards 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 náš tip!

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



91
James Suckling

Marchese Antinori Cuvée Royale Franciacorta DOCG

[markéze antynóry kuvé roajal frančakórtá]

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

4

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



92
The Wine Advocate 2012

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 květín a bílého ovoce. Harmonická a dobře vyvážená chuť s elegantním závěrem. Skvělý aperitiv nebo s těstovinami s rybí omáčkou.

2

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



91
The Wine Advocate NY

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 květín a ovoce, kde převládají jablka a bílé broskve. Příjemné, svěží a harmonické víno s elegantním průběhem. Vhodné jako aperitiv, k rybám nebo jen tak pro radost.

5

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



92
The Wine Advocate 2012

91
James Suckling

Marchese Antinori Contessa Maggi Riserva Franciacorta DOCG

[markéze antynóry contéza mádzí rizerva frančakórtá]

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

3

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



Marchese Antinori Rosé Franciacorta DOCG

[markéze antynóry rozé frančakórtá]

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

6

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



91
James Suckling 2009

91
The Wine Advocate 2009

Marchese Antinori Conte Aimo Blanc de Noir Franciacorta DOCG

[markéze antynóry conte ajmo blank de noar 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, Lombardie, Tenuta Montenis, Franciacorta DOCG

1	277500	Marchese Antinori Cuvée Royale, Franciacorta DOCG		6	0,75	433,88	525	549	○ L
2	277503	Marchese Antinori Blanc de Blanc, Franciacorta DOCG		6	0,75	478,51	579	599	○ L
3	277501	Marchese Antinori Rosé, Franciacorta DOCG		6	0,75	508,26	615	649	● L
4	277502	Marchese Antinori Donna Cora Satén Brut, Franciacorta DOCG	2015/19	6	0,75	557,85	675	699	○ L
5	277504	Marchese Antinori Contessa Maggi, Riserva Franciacorta DOCG	2007/11	3	0,75	726,45	879	919	○ L
6	277505	Marchese Antinori Conte Aimo, Blanc de Noir, Franciacorta DOCG	2016/17	3	0,75	726,45	879	919	○ L





1

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



Barbera d'Asti DOCG „Fiulot“

[barbera dy asty fiulot]

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

2

náš tip!

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



Barbera d'Alba DOP

[barbera dálba]

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

3

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



Barbera Nizza Bansella DOCG

[barbera nyca bansella]

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

5

náš tip!

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



Nebbiolo di Alba „Occhetti“ DOP

[nebiolo dy alba oketi]

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

6

náš tip!

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



Barbera D'Asti Superiore DOCG Nizza „Costamiole“

[barbera dy asty nyca kostamióle]

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

7

náš tip!

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



Barbaresco DOCG „Bric Turot“

[barbaresco bryk turot]

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

4

náš tip!

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



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 Novarese, Coste della Sesia, Lange a Monferrato. Mimo samotný region Piemonte se do oblasti přiřazují sousedící regiony Lombardia a Liguria. Z pěstovaných odrůd jsou to Barbera, Moscato, ale hlavně Nebbiolo, které je základem slavného vína Barolo. Známymi víny zdejší oblasti jsou Barbaresco, Barbera d'Alba nebo Gavi di Gavi. Slavnou kapitolou Piemontu je pravděpodobně výroba nejlepších světových sladkých šumivých vín Asti Spumante z aromatické odrůdy Moscato. Nesmíme zapomenout ani na produkci různých typů vermutů - vín s přídavkem tajných kořeněných a bylinných směsí. Apelační kategorizace DOP v Piemonte platí od roku 1994 a jsou do nich zahrnuty všechny typy vín, které se v Piemonte vyrábějí.

8

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Fermentace a následně 24 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.

9 **novinka**

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



Barolo DOCG Reserva „Bussia Vigna Colonello“

[baró rizerva busia viňa kolonélo]

Barva rubínově červená s cihlovými okraji. Ve vůni se otevírají růžové okvětní lístky, maliny a granátové jablko, které přecházejí do kořeněných tónů s náznaky balzamiky. Intenzivní chuť a jemně kulatá taniny příjemně vyplní ústa a přetrvávají po dlouhou dobu. Velké barolo.



Prunotto, Piemonte (Antinori) - Prunotto I Classici				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	214151	Prunotto Barbera d'Asti DOCG „Fiulot“		2019/20	6	0,75	235,54	285	299 ●
2	487505	Prunotto Barbera d'Alba DOP		2019/20	6	0,75	285,12	345	359 ●
3	214193	Prunotto Barbera DOCG, Nizza Bansella		2018/19	6	0,75	304,96	369	385 ●
4	487503	Prunotto Barolo DOCG		2016/17	6	0,75	800,83	969	999 ●

Prunotto, Piemonte (Antinori) - Prunotto I Cru

5	214160	Prunotto Nebbiolo di Alba „Occhetti“ DOP	2018/19	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“	2016/17	6	0,75	1 280,17	1 549	1 599	●	
9	214129	Prunotto Barolo DOCG Reserva „Bussia Vigna Colonello“	2014/15	6	0,75	3 628,10	4 390	4 490	●	





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



„Cervaro della Sala“ Umbria IGP

[cerváro 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

novinka

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



Conte della Vipera Sauvignon Blanc Umbria IGP

[kónte dela vipera]

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

3

náš tip!

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



Bramito del Cervo Chardonnay

[bramito del červo šardoné]

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

7

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



Santa Cristina Bianco Umbria IGP

[santa krystýna bijanko umbryja]

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

8

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



Santa Cristina Pinot Grigio delle Venezie DOC

[santa krystýna pino grýdžo dele venécie]

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

9

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!

4

náš tip!

odrůda	Grechetto 50 %, Procanico 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.

5

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.

6

novinka

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



Casasole Orvieto Classico DOC Amabile

[kzasóle orvijéto klásiko]

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

10

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



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.

11

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



„Le Maestrelle“ Toscana Rosso

[le meastrele toskána roso]

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

12

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



Chianti Superiore DOCG Santa Cristina

[kyjanty superijóre santa krystýna]

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



Antinori, Castello della Sala, Umbria

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	269160	„Cervaro della Sala“ Umbria IGP	2018/19	6	0,75	1 114,88 1 349 1 409 ○
2	258150	Conte della Vipera, Sauvignon Blanc, Umbria IGP	2019/20	6	0,75	437,19 529 549 ○
3	269150	Bramito Del Cervo, Chardonnay	2019/20	6	0,75	346,28 419 439 ○
4	269130	San Giovanni della Sala, Orvieto Superiore DOP	2019/20	6	0,75	309,92 375 395 ○
5	269121	„Campogrande“ Orvieto Classico, Umbria DOP	2019/20	6	0,75	147,93 179 189 ○
6	257142	Casasole Orvieto Classico DOC, Amabile (polosuché)	2019/20	6	0,75	139,67 169 179 ○

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
7	269120	Santa Cristina Bianco, Umbria IGP	2019/20	6	0,75	152,89 185 195 ○
8	257116	Santa Cristina Pinot Grigio delle Venezie DOC	2019/20	6	0,75	210,74 255 269 ○
9	257140	Santa Cristina Rosato, Toscana	2019/20	6	0,75	152,89 185 195 ○
10	257110	Santa Cristina Rosso, Toscana	2019/20	6	0,75	179,34 217 229 ●
11	257112	Santa Cristina „Le Maestrelle“ Toscana Rosso	2019/20	6	0,75	185,95 225 235 ●
12	257113	Santa Cristina Chianti Superiore DOCG	2019/20	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

Villa Antinori Bianco Toscana IGP

[vila antynóry bijanko toskána]

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



90
2017
Luca Maroni

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

Villa Antinori Rosso Toscana IGP

[vila antynóry roso toskána]

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



91
2018
James Suckling

90
2015
Luca Maroni

3

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

Villa Antinori Pinot Bianco Toscana IGP

[vila antynóry pino bijanko toskána]

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



90
2017
Luca Maroni

6

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

Vino Nobile di Montepulciano DOCG „La Braccessa“

[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“.



90
2017
James Suckling

90
2017
The Wine Spectator

7

náš tip!

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

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.



93
2016
The Wine Advocate

8

novinka náš tip!

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

Vino Nobile di Montepulciano DOCG „Maggiarino“

[vino nóbile di montepulčijáno maďžaríno]

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



93
2016
The Wine Advocate

94
2015
The Wine Enthusiast

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

Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG

[vila antynóry kyjanty klásiko ryzerva]

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



92
2017
The Wine Enthusiast

93
2017
James Suckling

5

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

Rosso di Montepulciano DOP „Sabazio“

[roso dy montepulčijáno sabácio]

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



90
2016
The Wine Spectator

Toskánsko – srdce Itálie

Srdce Itálie a současně nejdůležitější centrum špičkových vín v Itálii. Silné červené Vino Nobile di Montepulciano bylo první italskou apelací DOCG, kterou následovaly apelace Brunello di Montalcino, Chianti, Carmignano, Vino Nobile di Montalcino a Vernaccia di San Gimignano. Primárně pěstované odrůdy jsou Sangiovese, Prugnolo, Morellino a Cabernet Sauvignon. Toskánsko nemá v současné době rovnocennou bílou odrůdu ke své červené Sangiovese. Podnebí v tomto regionu je klasicky italské. Léta jsou dlouhá a dosti suchá. Zimy jsou méně drsné než v severní Itálii. Půda je velmi komplexní s občasným výskytem štěrku, vápence a jílu. V nejlepších vinicích se vyskytují půdy kamenité s břidlicovou drtí, známé v některých lokalitách jako „galestro“. Supertoscana - vína, která proslavila tento region ve světě, byla poprvé vyrobena v roce 1948. Tehdy na statku Inscia della Rochetta, za použití Cabernet Sauvignon údajně z Château Lafite-Rothschild, bylo poprvé vyrobeno slavné víno Sassicaia. Byl to odvážný pokus o špičkové italské víno z Bordeaux odrůdy a zdařil se. Nejslavnější vína Toskánska jsou Solaia, Ornellaia, Sassicaia a Tignanello.

9

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

Rosso di Montalcino DOP „Pian delle Vigne“

[roso di montalčino pian dele viňe]

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



92
2019
Galloni

10

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

Brunello di Montalcino DOCG „Pian delle Vigne“

[brunelo dy 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.



93
2016
James Suckling

95
2016
The Wine Enthusiast

11

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

Brunello di Montalcino DOCG „Vigna Ferrovia“

[brunelo dy montalčino viňa ferovíja]

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.



93
2013
The Wine Spectator

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	2020/21	6	0,75	197,52 239 252 ○
2	258110	Villa Antinori Rosso, Toscana IGP	2018/19	6	0,75	313,22 379 399 ● ☞
2	258310	Villa Antinori Rosso, Toscana IGP, Magnum	2018/19	3	1,50	784,30 949 999 ● ☞
3	257139	Villa Antinori Pinot Bianco, Toscana IGP	2020/21	6	0,75	288,43 349 369 ○
4	258115	Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG	2016/17	6	0,75	371,07 449 469 ● ☞

Antinori, Tenuta La Braccessa, Toscana

5	267120	Rosso di Montepulciano DOP „Sabazio“	2019/20	6	0,75	230,58 279 295 ● ☞
---	--------	--------------------------------------	---------	---	------	--------------------

Antinori, Tenuta La Braccessa, Toscana

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	267110	Vino Nobile di Montepulciano DOCG „La Braccessa“	2017/18	6	0,75	371,07 449 469 ● ☞
7	267150	Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG „Santa Pia“	2016/17	6	0,75	784,30 949 995 ● ☞
8	267130	Vino Nobile di Montepulciano DOCG „Maggiarino“	2016/17	6	0,75	1 194,21 1 445 1 495 ● ☞

Antinori, Toscana, Tenuta Pian Delle Vigne

9	259141	Rosso di Montalcino DOP „Pian delle Vigne“	2019/20	6	0,75	379,34 459 485 ● ☞
10	259130	Brunello di Montalcino DOCG „Pian delle Vigne“	2015/16	6	0,75	1 106,61 1 339 1 399 ● ☞ L
11	259132	Brunello di Montalcino DOCG Riserva „Vigna Ferrovia“	2015	6	0,75	2 420,66 2 929 2 999 ● ☞ L

1 novinka náš tip!

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



Tormaresca Furia Rosato IGT Salento

[fúria rosáto salento]

Dokonalá barva růžových broskvových květů. Velmi příjemná vůně broskví, liči, meruněk a mučenky s květinovými tóny pomerančových květů a narcisů. V chuti je jemné s živou kyselinou a svěží chutí citrusů v závěru.

2

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

91
2018
James Suckling

90
2018
The Wine Enthusiast



Chianti Classico Tenuta di Péppoli

[kyjanty klasiko tenuta dy pépóli]

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.

3

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

95
2017
James Suckling

92
2017
The Wine Enthusiast



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.

4 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

93
2018
James Suckling

92
2018
The Wine Advocate



„Il Bruciato“ Bolgheri DOP

[il bruciáto bolgery]

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

5 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

91
2018
The Wine Advocate



Cont'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.

6 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 Maroni



Vermentino Bolgheri DOP

[vermentýno 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.

7 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

[skalabróne bolgery rosáto]

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 světznámého vinaře. Jedno z nejlepších rosé naší nabídky.

8

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
2017
James Suckling

97
2017
The Wine Advocate



„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP

[gvado al taso bolgery superijóre]

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

9 náš tip!

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

92
2016
The Wine Advocate



Marchese Antinori Chianti Classico Riserva DOCG

[markéze antynóry kyjanty klasiko rizerva]

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

10

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

94
2017
James Suckling

92
2017
The Wine Advocate



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.

11

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

97
2017
James Suckling

96
2017
The Wine Enthusiast



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, Tormaresca, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	839	cena do 6 000 Kč s DPH	879	značky
--	--------	--------	-------	----------------------------------	-----	------------------------	-----	--------

1	258180	Tormaresca Furia Rosato IGT Salento 2020	2020/21	6	0,75	693,39	839	879	●
---	--------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Antinori, Toscana, Chianti DOCG

2	258120	Chianti Classico, Tenuta di Péppoli	2018/19	6	0,75	318,18	385	399	● ●
3	258140	Chianti Classico Riserva, Badia a Passignano	2017/18	6	0,75	825,62	999	1 039	● ● L

Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Toscana, Bolgheri

4	268160	„Il Bruciato“ Bolgheri DOP	2019/20	6	0,75	486,78	589	609	● ● L
4	268360	„Il Bruciato“ Bolgheri DOP Magnum - dřevěný box	2019/20	1	1,5	1 114,88	1 349	1 399	● ● L
5	258111	Cont'Ugo, Bolgheri DOP	2018/19	6	0,75	767,77	929	969	● ● L
6	268150	Vermentino Bolgheri DOP	2019/20	6	0,75	329,75	399	419	○

Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Toscana, Bolgheri

7	268140	„Scalabrone“ Bolgheri Rosato DOP	2019/20	6	0,75	313,22	379	399	○ L
8	26811017	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP	2017	6	0,75	2 205,79	2 669	2 769	● ● L
8	26812017	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP Magnum	2017	6	0,75	4 752,07	5 750	5 990	● ● L
8	26811018	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP	2018	6	0,75	2 205,79	2 669	2 769	● ● L

Antinori, Tenuta Tignanello, Toscana

9	258131	Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva DOCG	2017/18	6	0,75	660,33	799	839	● ●
10	25911017	Tignanello	2017	6	0,75	2 271,90	2 749	2 849	● ● L!
10	25911018	Tignanello	2018	6	0,75	2 392,56	2 895	2 990	● ● L!
10	25931016	Tignanello Magnum (v dřevěném boxu)	2016	1	1,5	4 709,92	5 699	5 799	● ● L!
10	25931017	Tignanello Magnum (v dřevěném boxu)	2017	1	1,5	5 123,14	6 199	6 199	● ● L!
11	25912017	Solaia	2017	6	0,75	cena viz www.global-wines.cz			● ● L!



1 novinka náš tip!

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



„Carrubo“ Primitivo di Manduria DOC

[karúbo primitívyo di mandúrija]

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

2 náš tip!

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



Negroamaro „Masseria Maime“ Salento IGP

[negroamáro maseríja majme salento]

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

3 náš tip!

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



Primitivo „Torcicoda“ Salento IGP

[primitívyo torčíkóda salento]

Víno má typické odrůdové aroma červeného peckovitěho 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.

7 novinka náš tip!

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



Primitivo Fichi d'India Salento IGP

[primitívyo fíky dy indíja]

Intenzivní rubínová barva. Aroma černých třešní a borůvek s nádechem koření a lékořice. V chuti je víno měkké přesto výrazné s kulatými tříslovinami, které jsou dobře zakomponovány do struktury vína. Příjemná ovocná chuť a lehkost vína typická pro odrůdu Primitivo.

8 novinka

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



Chardonnay Fichi d'India Salento IGP

[šardoné fíky dy indíja]

Elegantní a svěží víno s jemným minerálním nádechem. Světle slámová barva a lehká citrusová vůně s květinovými tóny. Jednoduché Chardonnay s chutí bílých broskví. Doporučujeme jako aperitiv, k rybám nebo zeleninovým salátům.

9

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 půlija]

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.

4 náš tip!

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



„Trentangeli“ Castel del Monte Rosso DOP

[trentandžely kastel del 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 – zřídka v Austrálii nebo Kalifornii.

5 náš tip!

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



Calafuria Rosé Negroamaro Salento IGP

[kalfúria roze negroamáro salento]

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

6 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 půlija]

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.

10 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 primitívyo půlija]

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.

11

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 půlija]

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 o čerstvé a svěží víno pro běžnou denní konzumaci.

12 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 půlija]

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
1	271166	„Carrubo“ Primitivo di Manduria DOC	2017/18	6	0,75	1 111,57 1 345 1 395 ● ●
2	271170	Negroamaro „Masseria Maime“ Salento IGP	2017/18	6	0,75	544,63 659 699 ● ●
3	271180	„Torcicoda“ Primitivo Salento IGP	2018/19	6	0,75	359,50 435 459 ● ●
4	271192	„Trentangeli“ Castel del Monte Rosso DOP	2017/18	6	0,75	313,22 379 399 ● ●
5	271231	Calafuria Rosé, Negroamaro Salento IGP	2019/20	6	0,75	260,33 315 329 ○ ●
6	271230	Paiara Rosato, Puglia IGT	2019/20	6	0,75	123,14 149 157 ○ ●

Antinori, Tormaresca, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	271114	Primitivo Fichi d'India, Salento IGP	2019/20	6	0,75	152,89 185 195 ● ●
8	271115	Chardonnay Fichi d'India, Salento IGP	2019/20	6	0,75	152,89 185 195 ○ ○
9	271120	Tormaresca Chardonnay, Puglia IGP	2019/20	6	0,75	180,17 218 229 ○ ○
10	271110	Tormaresca Neprica Primitivo, Puglia IGP	2019/20	6	0,75	180,17 218 229 ● ●
11	271113	Tormaresca Neprica Negroamaro, Puglia IGP	2019/20	6	0,75	180,17 218 229 ● ●
12	271112	Tormaresca Neprica Cabernet Sauvignon, Puglia IGP	2019/20	6	0,75	180,17 218 229 ● ●



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

[gevircraminr]

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

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. Pripomíná rozmačkaný list černého rybízu. Suchá a elegantní chuť s výraznou mineralitou a harmonickou kyselinou. Dlouhé, bohaté a nevťravé víno s rukopisem vinařství Terlan. Hrozny pro toto víno pocházejí z vinice nazvané Winkl. Doporučujeme.

8

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

93
2015
The Wine Advocate

„Monticol“ Pinot Noir Riserva

[montykol pino noár rizerva]

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

4

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



Lagrein

[lagrajn]

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

5 náš tip!

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



Pinot Grigio

[pino grýdžo]

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

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.

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 vysázeny na velmi prudkých svazích.

9 náš tip!

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

94
2015
The Wine Advocate

„Nova Domus“ Terlaner Riserva

[nova domus terlanr rizerva]

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

10

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

94
2015
James Suckling

„Porphyr“ Lagrein Riserva

[porfyr lagrajn rizerva]

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

Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	260082	Terlan Weissburgunder (Pinot Bianco)	2019/20	6	0,75	293,39 355 375 ○
2	260083	Terlan Chardonnay	2019/20	6	0,75	293,39 355 375 ○
3	260125	Terlan Gewürztraminer	2020/21	6	0,75	346,28 419 439 ○
4	260095	Terlan Lagrein	2019/20	6	0,75	326,45 395 415 ●
5	261200	Terlan Pinot Grigio	2019/20	6	0,75	309,92 375 395 ○ L

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	2019/20	6	0,75	354,55 429 449 ○
7	261100	Terlan „Winkl“ Sauvignon Blanc	2020/21	6	0,75	412,40 499 519 ○ L
8	261103	Terlan „Monticol“ Pinot Noir Riserva	2017/18	6	0,75	577,69 699 729 ● L

Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP, vlašková vína

9	261105	„Nova Domus“ Terlaner Riserva	2017/18	6	0,75	822,31 995 1 039 ○ L
10	261109	„Porphyr“ Lagrein Riserva	2017/18	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 šardoně]

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

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 kyselé, s chutí exotického ovoce. Perfektně se hodí ke kombinaci s chřestem nebo ke grilovanému kuřeti se zeleninou.



5

naš tip!

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



Barbera d'Alba DOP

[barbéra dálba]

Hrozny pocházejí z různých poloh celé usedlosti Monfalletto. Díky odlišným mikroklima a podloží vzniká komplexní a aromatické víno. Má výraznou vůni ovoce, kakaa, 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 slavonského dubu.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	7–20 let



Barolo DOCG „Monfalletto“

[barolo monfaletto]

Charakteristická, elegantní a opulentní vůně s dotekem pralinek, višní v hořké čokoládě a kakaa. 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



Barolo DOCG „Enrico VI“

[barolo enryko sesta]

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

8

naš tip!

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



Marco Felluga Pinot Grigio „Mongris“

[pinot grýdžo mongrís]

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

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



Marco Felluga Cabernet Sauvignon Collio

[kabernet saviñon kólio]

Víno tmavě rubínové barvy s temnými odlesky. Elegantní vůně červeného bobulového ovoce, která přechází až do tónů kakaa 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 rybízu a květu černého bezu. Vůně plynule navazuje na chuť. Elegantní, charakteristická a šťavnatá chuť s dobře zakomponovanými tóny červeného jablka a bílých broskví.

Dürer Weg, Trentino-Alto Adige DOP

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	Dürer Weg Pinot Bianco	2019/20	6	0,75	235,54	285	299	○	
2	270052	Dürer Weg Pinot Grigio	2019/20	6	0,75	235,54	285	299	○	
3	270050	Dürer Weg Chardonnay	2019/20	6	0,75	235,54	285	299	○	
4	270055	Dürer Weg Sauvignon Blanc	2019/20	6	0,75	296,69	359	375	○	

Cordero di Montezemolo, Piemonte

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	2019/20	6	0,75	395,87	479	499	● 
6	241004	Barolo DOCG „Monfalletto“	2016/17	6	0,75	966,12	1 169	1 219	● 
7	241005	Barolo DOCG „Enrico VI“	2016/17	6	0,75	1 731,40	2 095	2 199	● 

Marco Felluga, Collio, Friuli DOP

8	203000	Pinot Grigio „Mongris“	2019/20	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	2019/20	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

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 zrállo 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 zralosti vína. Chuť je vláčná, ořechová s dozvukem pražených mandlí. Výjimečné víno pro výjimečné okamžiky.

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

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 svěží, ovocnou chuť. Toto unikátní víno se dostává do celého světa a každému, kdo ho ochutná, nabízí jedinečný zážitek.

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 komune dy gavi etiketa bijanka]

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

4 náš tip!

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



Gavi il Valentino DOCG

[gavi il valentyño]

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 přívěšů. Vinařství klade velký důraz na preciznost třídění hroznů a na další práci s moštěm. 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 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 kiára]

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.

6 novinka náš tip!

odrůda	Sauvignon Blanc a směs bílých hroznů z Piemontu (100 % La Scolca)
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2 roky



Solui Sauvignon blanc

[sóluí soviñon blank]

Elegantní a komplexní víno, při jehož vinifikaci byl kladen důraz na vyváženost vůni, chuti a harmonii projevu. Slámově žlutá barva, bohatá vůně, svěží a ovocné tóny připomínající zelené jablko, broskve a špetku máty. Příjemné na patře, svěží a vyvážené, s dobrou strukturou.

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 DOCG	2017/18	6	0,75	1 387,60 1 679 1 749 ○
2	212101	Gavi dei Gavi DOCG „Etichetta nera“	2019/20	6	0,75	552,89 669 695 ○
3	212104	Gavi del Comune di Gavi DOCG „Etichetta bianca“	2019/20	6	0,75	296,69 359 375 ○

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 DOCG	2019/20	6	0,75	230,58 279 295 ○
5	212122	Rosa Chiara	2019/20	6	0,75	235,54 285 299 ●
6	212131	Solui Sauvignon blanc	2020/21	6	0,75	247,11 299 315 ●



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, ob-sáhlé a bohaté víno s výraznou kyselinou a pevnou strukturou. Dlouhý závěr s aroma zralých rynglí, 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“

[moskáto dásty mónteolívo]

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

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, šta-vnatá 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 superyóre kremosína]

Vůně je elegantní, ovocná a harmonická, připomínající zralé černé třešně, mléčnou čokoládu, sladké koření a pralinky. Chuť navazuje na vůni. Je harmo-nická, 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



Barbera d'Asti
Superiore Nizza DOP
„Generala“

[barbera dásty superyóre nycja dženerála]

Intenzivní a komplexní vůně s tóny koření, kakaá, jahod a třešní. V chuti je intenzivní s tóny červe-ných 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.

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

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



Barolo Riserva DOCG

[barolo rizerva]

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



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	2019/20	6	0,75	230,58 279 299 ○
2	210077	Moscato d'Asti DOCG, „Monteolivo“	2019/20	6	0,75	276,86 335 349 ○
3	210052	Barbera Piemonte DOP „Antara“	2019/20	6	0,75	164,46 199 215 ●
4	013897	Barbera d'Asti DOP „Costalunga“	2018/19	6	0,75	214,05 259 272 ●
5	210056	Barbera d'Asti Superiore DOP „Cremosina“	2017/18	6	0,75	428,93 519 545 ● ☞
6	757254	Barbera d'Asti Riserva Superiore Nizza DOP „Generala“	2014/15	6	0,75	660,33 799 839 ● ☞

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“	2016/17	6	0,75	619,01 749 789 ● ☞
8	210057	Barolo Riserva DOCG	2012/13	6	0,75	1 461,98 1 769 1 849 ● ☞





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 peckovitého ovoce. Je to hezký zástupce z regionu Chianti v nižší cenové kategorii. Dobrá hodnota za peníze. Doporučujeme s rajčatovými omáčkami a těstovinami.

2

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



Chianti Colli Senesi DOCG „Caspagnolo“

[kyjanty koli senesi kaspaňolo]

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

3

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



Chianti Colli Senesi DOCG „Titolato Strozzi“

[kyjanty koli senesi tytoldáto 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.



7 náš tip!

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



Morellino di Scansano „Battiferro“ DOCG

[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.

8

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



Morellino di Scansano „Battiferro“ Riserva DOCG

[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.

4

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



Brunello di Montalcino DOCG „Villa Poggio Salvi“

[brunelo dy montalcíno vila pódžio sálvy]

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

5

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Víno zráló 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 montalcíno 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



Brunello di Montalcino Argiano

[brunelo dy montalcíno ardziáno]

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.

9 náš tip!

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



Insoglio

[insólio]

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

10

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



Ornellaia

[ornelája]

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

11

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



Sassicaia

[sasikája]

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



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	2018/19	6	0,75	147,93	179	189 ●
2	223820	Chianti Colli Senesi DOCG „Caspagnolo“ Villa Poggio Salvi	2019/20	6	0,75	180,99	219	229 ●
3	222454	Chianti Colli Senesi DOCG „Titolato Strozzi“ Guicciardini Strozzi	2019/20	6	0,75	214,05	259	279 ●
4	220826	Brunello di Montalcino DOCG „Villa Poggio Salvi“	2016/17	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	2016/17	6	0,75	1 015,70	1 229	1 289 ● ☞

Azienda Il Grillesino, Toscana (Antinori)

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	206050	Morellino di Scansano „Battiferro“ DOCG	2018/19	6	0,75	230,58	279	299 ● ☞
8	206030	Morellino di Scansano „Battiferro“ Riserva DOCG	2016/17	6	0,75	404,13	489	509 ● ☞

Toscana Premium

9	226150	Insoglio, Tenuta di Biserno, Bolgheri IGP (Lodovico & Piero Antinori)	2019/20	6	0,75	552,89	669	695 ● ☞ L
10	693727	Ornellaia, Tenuta dell' Ornellaia, Toscana IGP		6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz		● ☞ L!
11	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 kalech.
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.

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 sandžověze]

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

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 sandžověze]

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

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 primitívjo půlja]

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 půlja]

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 půlja]

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

10

náš tip!

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



Montepulciano d'Abruzzo DOP „Casale Vecchio“

[montepulčijáno dabručo kazdle vékijo]

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

11

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



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.

12

náš tip!

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



„Opi“ Montepulciano D'Abruzzo DOCG Riserva

[ópy montepulčáno dabručo rizerva]

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



Farnese Vini, Abruzzo, Puglia

1	291225	Lunatico Pinot Grigio „Terre Siciliane“ IGP	2020/21	6	0,75	139,67	169	179	○
2	291230	Lunatico Chardonnay „Terre di Chieti“ IGP	2019/20	6	0,75	139,67	169	179	○
3	291018	Lunatico Rosé, Cerasuolo d'Abruzzo DOC	2019/20	6	0,75	139,67	169	179	◐
4	291020	Lunatico Primitivo Puglia IGP	2019/20	6	0,75	139,67	169	179	●
5	291019	Lunatico Negroamaro, Puglia IGP	2019/20	6	0,75	139,67	169	179	●
6	291023	Lunatico Nero d'Avola, Puglia IGP	2019/20	6	0,75	139,67	169	179	●

Farnese Vini, Abruzzo

7	291240	Lunatico Sangiovese IGP	2019/20	6	0,75	139,67	169	179	●
8	291219	Lunatico Montepulciano d'Abruzzo DOC	2019/20	6	0,75	139,67	169	179	●🌀
9	291317	„Don Camillo“ Sangiovese IGT	2019/20	6	0,75	243,80	295	315	●🌀
10	291216	Montepulciano d'Abruzzo DOP „Casale Vecchio“	2017/18	6	0,75	267,77	324	339	●🌀
11	291226	Edizione Cinque Autoctoni VDT	2017/18	6	0,75	524,79	635	665	●🌀
12	291208	Montepulciano d'Abruzzo DOP „Opi“ Colline Teramante DOCG Riserva	2012/13	6	0,75	561,16	679	719	●🌀



1 **novinka** **náš tip!**

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

„Calalenta“
Merlot Rosato IGT

[kalalénta mérolo rozátó]

Jemně růžová průzračná barva. Aroma borůvek, ostružin a černého rybízu doplněné růžovým grepem a květinovými tóny. Na patře suché, vyvážené s lehkou strukturou. Čerstvé a mladistvé růžové víno s chutí červených a černých bobulí a svěžích citrusů. Skvěle doplní krevety, lososa či středomořské rybí pokrmy.

2

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

La Segreta Rosso
Sicilia DOP

[la segréta roso sicílija]

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

3

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

„Sanremy“
Vermentino
Sardegna IGP

[sanrémy vermentýno sardéňa]

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

Vinicola Firriato

Vinařství Firriato bylo založeno v roce 1985 a velmi rychle si získalo pozornost vinařských nadšenců i odborníků. Rozkládá se v centru Sicílie, regionu s nejhustší sítí vinic v celé Itálii, nedaleko města Trapani. Hlavními strůjci úspěchu jsou Salvatore a Vinzia Di Gaetano – jejich podnikatelské nadšení, houževnatost a odhodlanost. Vinice mají rozlohu více než 300 hektarů s převládajícím jilovitým podložím. Leží ve výšce 150 až 400 m n.m. Filozofií vinařství je vyrábět typická vína z tradičních sicilských odrůd s využitím jejich maximálního potenciálu (Grillo, Catarrato, Ansonica, Nero d'Avola apod.). Samozřejmě zde využívají i mezinárodní odrůdy, jako Chardonnay, Syrah a Merlot, vhodné i pro sicilské prostředí. Kvalitu vín zaručuje také spolupráce s vinařskými konzultanty z Austrálie a Nového Zélandu ve spolupráci s winemakerem Firriato – Giuseppe Pellegriinem. Výsledkem jsou zajímavá vína velmi dobré hodnoty. Produkce vinařství se z 300 000 lahví ročně v roce 1994 zvýšila na dnešní 4 miliony při zachování vysokého standardu. Motivy a charakter regionu lze nalézt jak na vinětech, tak v obsahu každé lahve. Zprostředkovaný zážitek ze slunné Sicílie!

6

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

[altavíla dele korte kabernet saviñon tére sicíliáne]

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.

7 **novinka**

odrůda	Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

„Altavilla della Corte“
Syrah
Terre Siciliane IGP

[áltavíla déla kórté syra tére sicíliáne]

Zářivý jasně červený odstín. Ve vůni se objevují tóny koření a sladké vanilky, které přecházejí do šťavnatého ovoce. Elegantní a hladká chuť s minerálními tóny, zajímavou kořenitostí pepře, lékořice a sušených bylinek. V závěru ovocnost, švestky a borůvky.

4

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

Roccaperciata
Inzolia - Chardonnay
Sicilia IGP

[rokaperčíata insólja šardoné sicílija]

Víno vyrobené z odrůd Inzolia a Chardonnay v rovnoměrném poměru. Inzolia je tradiční, poměrně málo známá a zatím nepřilíší 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, korýšům a rybám.

5

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

Roccaperciata
Nero d'Avola - Syrah
Sicilia IGP

[rokaperčíata néro d'ávola syra sicílija]

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

Sicílie

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

8

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

„Santagostino
Baglio Soria“
Nero d'Avola
Sicilia IGP

[santagostýno bálijo sorija nero d'avola sicílija]

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 duženému kančímu masu nebo vyzrálým sýrům

9 **novinka**

odrůda	Merlot, Syrah, Frappato
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

„Bayamore“
Rosso di Rossi
Sicilia DOC

[bajamóre roso dy rosi sicílija]

Elegantní spojení mírně přezrálých hroznů odrůd Merlot, Syrah a Frappato. Krásná rubínová barva, vůně zralých červených bobulovitých plodů. V chuti příjemná tříslovina a zralé tmavé ovoce. Intenzivní koncentrované víno s delším závěrem a dozvukem třísloviny na patře. Vhodné k tučnějšímu červenému masu.

10 **náš 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

[primitívjo salento vékyja torre]

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

Farnese Vini, Abruzzo

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

1	291027	„Calalenta“ Merlot Rosato IGT	2019/20	6	0,75	222,31	269	282	●
---	--------	-------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Planeta, Sicília

2	533666	Planeta La Segreta Rosso, Sicília IGP	2018/19	6	0,75	202,48	245	265	●
---	--------	---------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Ferruccio Deiana, Sardegna DOP

3	222017	„Sanremy“ Vermentino	2019/20	6	0,75	164,46	199	215	○
---	--------	----------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Roccaperciata, Sicília IGP

4	207092	Roccaperciata Inzolia - Chardonnay	2019/20	6	0,75	147,93	179	189	○
---	--------	------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

5	207091	Roccaperciata Nero d'Avola - Syrah	2019/20	6	0,75	147,93	179	189	●
---	--------	------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Firriato, Sicília

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

6	207080	„Altavilla della Corte“ Cabernet Sauvignon Terre Siciliane IGP	2017/18	6	0,75	205,79	249	259	●
---	--------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	---

7	207061	„Altavilla della Corte“ Syrah Terre Siciliane IGT	2017/18	6	0,75	271,90	329	345	●
---	--------	---	---------	---	------	--------	-----	-----	---

8	207040	„Santagostino Baglio Soria“ Nero d'Avola, Sicília IGP	2014/15	6	0,75	309,92	375	399	●
---	--------	---	---------	---	------	--------	-----	-----	---

9	263362	„Bayamore“ Rosso di Rossi Sicília DOC	2017/18	6	0,75	288,43	349	365	●
---	--------	---------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Cantina Vecchia Torre, Puglia IGP

10	21679	Primitivo Salento Vecchia Torre	2017/18	6	0,75	180,99	219	235	●
----	-------	---------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---



1 novinka náš tip!

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

**Primitivo
Luigi Avogadri***[primitývo luídzi avogádry]*

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

2 novinka

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

**Primitivo Il Pumo
Salento IGP***[primitývo il pumo]*

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

3 novinka

odrůda	Primitivo
technologie výroby	18 měsíců zrání v dubových sudech
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

**Primitivo Riserva
Gran Pumo D'Oro
Primitivo di Manduria DOC***[primitývo riserva gran pumodóro]*

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



Luigi Avogadri, Puglia IGT

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	23825	Primitivo Luigi Avogadri	2019/20	6	0,75	185,95 225 237 ●

Cantina San Marzano, Puglia

2	21113	Primitivo Il Pumo, Salento IGP	2019/20	6	0,75	147,93 179 189 ●
3	23663	Primitivo Riserva Gran Pumo D'Oro, Primitivo di Manduria DOC	2017/18	6	0,75	635,54 769 799 ●



Černá Hora

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.

4

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 říkájí, že odsud pochází nejlepší Vranac na světě. Legenda balkánského poloostrova. Pro Corde = Na srdce.

5 náš tip!

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

**Plantaže Vranac
Montenegro***[plantaže vranac]*

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.



13 Jul Plantaže AD, Podgorica, Montenegro

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4	25410	Plantaže Vranac „Pro Corde“	2016/17	6	0,75	230,58 279 299 ●
5	25401	Plantaže Vranac	2016/17	6	0,75	128,10 155 165 ●





Vinařství Bottega

Odpovídá Sandro Bottega, majitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Minulý rok byl obtížný, zejména na začátku pandemie, kdy byl podnik dramaticky zmrazen. Léto 2020 bylo lepší a část obratu jsme obnovili, bohužel na podzim začala pandemie znovu. Nyní se zdá, že i díky našemu úsilí bouře pominula.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Pokud jde o Prosecco, ročník 2020 nebyl v porovnání s předchozími příliš úrodný. Víno se vyznačuje dobrou základní kvalitou, je vyvážené ve vůni a příjemné na patře. Pokud jde o Amarone z regionu Valpolicella, došlo k malému snížení množství hroznů vybraných pro proces sušení. V tuto chvíli se kvalita vín pocházejících ze sklizně 2020 zdá být vysoká.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Ve společnosti jsme důsledně dodržovali všechny bezpečnostní předpisy. Měli jsme štěstí, že jsme nikdy nepřestali pracovat. První čtvrtletí roku 2021 skončilo pozitivně i díky postupnému znovuotevření. Příštích několik měsíců vidíme optimisticky.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Velký posun jsme udělali v rozvoji online prodeje, což je pro nás strategické a funguje dobře v kombinaci s tradičními kanály. Velký krok kupředu jsme udělali i v oblasti technologických platforem, které vytvářejí možnost na dálku pracovat, pořádat schůzky a dokonce i ochutnávat produkty.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

První bylo najít správnou rovnováhu k ochraně zdraví všech zaměstnanců společnosti Bottega a udržení práce. Snažili jsme se našim zákazníkům po celém světě nabídnout řešení, jak k nim dostat naše víno i v době pandemie. Našli jsme nové obchodní příležitosti, které, jak věříme, mohou představovat milník pro budoucí vývoj společnosti.



Vinařství Masi

Odpovídá Raffaele Boscaini, spolumajitel vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Celkově byl ročník 2020 velmi dobrý co se kvality týče a i kvantita odpovídala průměru za posledních 10 let. Měli jsme také to štěstí, že nám krupobití, ke kterému došlo v Benátsku, neovlivnilo naše vinice. Hrozny z regionu Valpolicella - Corvina, Rondinella a Molinara - dosáhly v době sklizně dokonalé zralosti a byly v perfektním stavu, a to i díky zdravotní péči o vinice. Stejně dobré podmínky jsme měli i v ostatních oblastech vinohradů Masi: Friuli, Valdobbiadene, Toskánsku, ale i v Argentině.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Profil jednotlivých terroirů ještě více zvýraznil ovocný charakter blendu Valpolicella.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Zavření restaurací, kaváren a hotelů výrazně omezilo značce Masi prodej vysoce kvalitních vín. Pozitivní na tom je, že lidé se do těchto podniků zase rádi vrátí, protože zde trávili příjemný čas s rodinou a přáteli. Důkazem toho je i loňské léto, kdy se prostředředně po rozvolnění obnovila veškerá aktivita, bohužel pouze do dalších omezení.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Zpomalení způsobené opatřeními proti Covid-19 nám poskytlo čas, díky kterému jsme urychlili zahájení inovativního projektu šetrného vůči životnímu prostředí: Fresco di Masi. Fresco di Masi je zastoupená dvěma organickými víny a ztělesňuje minimální zásah člověka do přírody, návrat k původu a hledání samotné podstaty vína.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Užívat si chvíle veselí s blízkými, přáteli a kolegy. Přes negativní dopady pandemie zůstáváme ohledně budoucnosti optimističtí.



Vinařství Marchese Antinori

Odpovídá Renzo Cotarella, hlavní enolog a ředitel vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Se sklizní roku 2020 jsme nesmírně spokojeni. Oproti roku 2019 byla sice nižší v kvantitě, ale zato velmi kvalitní. Takové sklizně je opravdu vzácnost dosáhnout. Dokonce ani srážky, které byly v září, kvalitu hroznů nijak neovlivnily, což znamená, že bobule byly po příjezdu do sklepa ve velmi dobrém zdravotním stavu.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Celkově byl rok 2020 spíše chladným a vyváženým ročníkem a to, co jsme zatím viděli, jsou vína s velkou intenzitou, svěžestí, energií a zejména v Chianti Classico velmi bohatá.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Není třeba říkat, že Covid-19 ovlivnil všechny aspekty a pro společnost, jako je ta naše, bylo odstavení gastronomie velmi obtížné zvládnout. Z hlediska spotřeby nejvíce utrpěla centra měst kvůli chybějícím zahraničním turistům. Opačný trend byl zaznamenán na venkově, u moře a v horách. Pomocnou ruku nám ve velkém měřítku poskytla distribuce a online prodeje, i když nebyly schopny ztráty v gastronomii vyrovnat. Na druhou stranu, příroda se nezastaví nikdy a jako vinaři jsme zvyklí čelit obtížím, jako je krupobití nebo mraz, takže víme, že je to někdy součástí hry.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Životní prostředí a udržitelnost jsou dva pozitivní aspekty, které se v posledních měsících dostaly výrazně do popředí, a kterým budeme i nadále věnovat maximální pozornost. Tato náročná doba se stala také příležitostí pro zlepšení efektivity ve všech oblastech fungování naší společnosti.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

V náročném a nejistém roce 2020 jsme se naučili žít v situacích plných náhlých změn. Potvrdilo se nám, že dlouhodobá strategická vize je nezbytná, aby bylo možné v době nejistoty udržet správný směr.

Vinařství La Scolca

Odpovídá Chiara Soldati, spolumajitelka rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Události uplynulého roku byly bezprecedentní. Naši hlavní prioritou vždy bylo pokračovat v našem podnikání a zároveň pečovat o blaho našeho týmu, našich zákazníků a naší komunity. Pokračovali jsme ve všech svých činnostech a čelili potížím s novým obchodním modelem - zejména s digitální komunikací a novými technologiemi. Investovali jsme i do nového sklepa, výrobního procesu a vzniklo krásné nové víno Solui.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

La Scolca se svými 101 lety historie a 101. sklizní byla připravena, aby pokračovala ve svých strategických a provozních činnostech jak na vinici, tak na mezinárodních trzích. Na začátku nás jako každého ovlivnil dopad událostí, ale reagovali jsme odhodláním a silnou vizí do budoucnosti. Všichni v La Scolca pracovali v nouzovém režimu. Vždy jsme věřili, že to společně překonáme a budeme si navzájem pomáhat, jak to bude možné.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

I v takové složité a děsivé situaci jsme v La Scolca nikdy nepřestali pracovat se sociálními médii a mezinárodním PR, abychom zůstali v blízkosti všech našich partnerů, someliérů, restaurací a milovníků vína. Byla to příležitost k urychlení některých již probíhajících procesů.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Na začátku bylo jednou z největších výzev zabezpečit všechny provozní činnosti a zorganizovat interní tým na ochranu zdraví vinic v souladu s opatřeními přijatými k zabránění šíření Covid-19. Později určitě zajistit dobrou viditelnost značky na mezinárodních trzích, a to i bez cestování a setkávání se se zákazníky, a udržovat pevné vztahy se všemi našimi partnery a zákazníky po celém světě pouze pomocí digitální komunikace.

