

Itálie

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

V italských vinařských zákonech platí o něco méně přísné normy a tak se zde setkáme s velmi rozdílnou kvalitou v rámci jednotlivých kategorií. Můžeme se setkat s výjimečnými a drahými stolními víny, a naopak s víny průměrnými v kategorii DOP.

VDT (Vino Di Tavola)

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

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

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

DOC (Denominazione di Origine Protetta)

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

DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita)

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

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

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

Bublínky 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

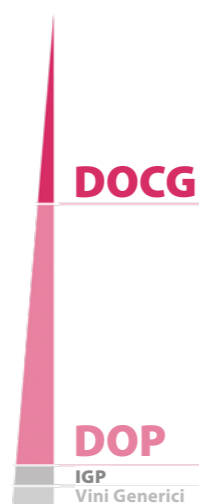
DOCG = Denominazione di Origine Controlata e Garantita

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

DOP = Denominazione di Origine Protetta

- Prosecco Trieste DOP
- Prosecco Treviso DOP
- Prosecco DOP

IGP = Indicazione Geographica Protetta



Prosecco klasifikace podle cukernatosti

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

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

Prosecco klasifikace podle perlivosti

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

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

Primární chutě prosecca

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



Podávání prosecca

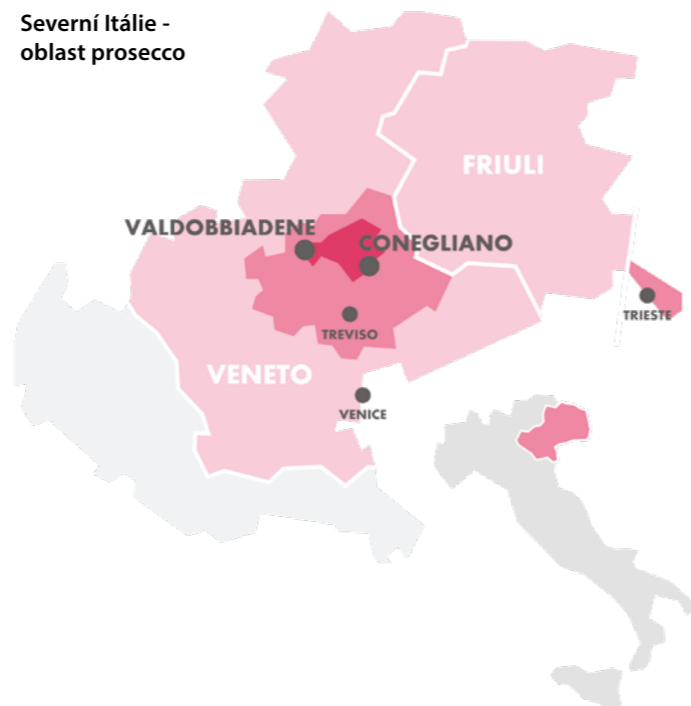
Prosecco podávejte **vychlazené na 3–7 °C**. Ideální je použít vyšší skleničku na nožičce. Víno netřeba dekantovat a nemělo by se ani uskláňovat. Je to mladé čerstvé víno a přesně tak by se i mělo vypít. Dá se samozřejmě kombinovat do různých drinků nebo jen ozvláštňit drobným ovocem.

Růžové prosecco

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

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

Severní Itálie - oblast prosecco



1

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

90

92



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

[proseko tere del fae']

Šumivé víno s nízkým přidavkem dozážního líkeru 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

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

92



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

naš 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 kampfálko]

Šumivé víno s jemným, dlouhou 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

naš tip!

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



Prosecco Setage Valdobbiadene DOCG Extra Dry

[proseko sétaž]

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 předkrmů, saláty.

7

naš tip!

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

90

92



Prosecco Setage Valdobbiadene DOCG Brut

[proseko setáž]

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

8

naš 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 květin. V ústech působí měkce, příjemná kyselina a svěžest. Velmi univerzální. Od aperitivu přes slané mořského vlka až po špagety s mušlemi.

4 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

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

naš tip!

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



Casa Canevel Prosecco DOP Brut

[káza kánevel proseko brut]

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

10

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



Casa Canevel Prosecco Rose DOP Brut Millesimato

[káza kánevel proseko róze]

Šumivé víno světle růžové barvy s jemným perlením a plnou pěnou. Vůně lesního ovoce s tóny květin. 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 De L Fae', Valdobbiadene DOCG Extra Brut (single vineyard)	2020/21	6 0,75	428,93	519	539 ○
2 263523	Canevel Rosa Del Fae', Marzemino Spumante Brut (single vineyard)	2020/21	6 0,75	428,93	519	539 ●
3 263517	Canevel Prosecco Campofalco, Valdobbiadene DOCG Brut (single vineyard, organic)	2020/21	6 0,75	428,93	519	539 ○
4 263512	Canevel Prosecco IL Millesimato, Valdobbiadene DOCG Extra Dry	2020/21	6 0,75	428,93	519	539 ○
5 263500	Canevel Prosecco Cartizze, Valdobbiadene DOCG Dry	2020/21	6 0,75	734,71	889	919 ○

Canevel Setage, 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 Setage, Valdobbiadene DOCG Extra Dry	2020/21	6 0,75	342,98	415	435 ○
7 263528	Canevel Prosecco Setage, Valdobbiadene DOCG Brut	2020/21	6 0,75	342,98	415	435 ○

Casa Canevel, Prosecco DOP

8 263535	Casa Canevel Prosecco DOP Extra Dry		6 0,75	288,43	349	365 ○
9 263540	Casa Canevel Prosecco DOP Brut		6 0,75	288,43	349	365 ○
10 263551	Casa Canevel Prosecco Rosé DOP Brut Millesimato	2020/21	6 0,75	301,65	365	382 ●



1 náš tip!

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

Gold Prosecco Spumante Brut DOP

[gold prosecco spumante brut]

Zajímavé prosecco s jasnou, slámově žlutou barvou a jemným, vytrvalým perlením. Typická, rafinovaná vůně s aroma ovoce (zelená jablka, hrušky, citrusy) a květin (bílé květy, akát, 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.



Gold Medal
UK 2021
The Fifty Best Sparkling Wines

Gold Medal
UK 2021
The Drinks Business

2

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

White Gold Venezia Spumante Brut DOP

[vajt gold venécia spumante brut]

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



Silver Medal
UK 2019
The Sommelier Wine Awards (SMA)

Bronze Medal
UK 2019
The Drinks Business Global Sparkling

3

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

Rose Gold Pinot Nero Spumante Brut

[rozé gold pinó 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.



Silver Medal
UK 2020
December World Wine Awards

Silver Medal
UK 2020
IWSC

7 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 DOP Treviso Brut Millesimato Spumante

[kasa bottega es prosekó]

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.



8

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

[prosecco bottega 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 DOP Rosé trvat 60 dní v cuve-closé, což zlepšuje jemnost a délku perlení.



9

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

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

[bottega pétalo il vino del amore 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 tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Poeti Prosecco Valdobbiadene Spumante DOCG Extra Dry

[poéty prosecco valdobbiadene spumante ekstra draj]

Zářivá, slámově žlutá barva s živým perlením. Typická prosecco vůně s aroma zelených jablek, hrušek a citrusových plodů s dotekem květů 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.



Gold Medal
UK 2018
The Prosecco Masters

Silver Medal
UK 2017
The Prosecco Masters

5 náš tip!

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

Poeti Prosecco Spumante DOP Brut

[poéty prosecco spumante brut]

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



Bronze Medal
UK 2020
IWC

Bronze Medal
UK 2019
December World Wine Awards

6 novinka

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

Bottega Pink Gold Prosecco Spumante Rosé DOP

[bottega pink gold]

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



10 novinka 0,0% alk.

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

Bottega Sparkling Zero Rose (polosuché)

[bottega 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.



11 novinka 0,0% alk.

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

Bottega Sparkling Zero White (polosuché)

[bottega spárklink zero vajt]

Nealkoholické perlivé víno světle slámově 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.



12 novinka

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

Bottega Millesimato Spumante Brut (Glera-Chardonnay-Pinot)

[bottega millezímáto 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.



Silver Medal
KR 2019
Korea Wine Challenge

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		24 0,20	78,51	95	○
1	115090		6 0,75	379,34	459	○
1	115080		4 1,50	825,62	999	○
2	115070		6 0,75	379,34	459	○
3	115060		6 0,75	379,34	459	●
4	115040		6 0,75	288,43	349	○
5	115050		6 0,75	228,93	277	○
6	115097		6 0,75	519,83	629	●

Bottega S.p.A, Veneto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	115020		6 0,75	276,86	335	○
8	115102		24 0,20	78,51	95	●
8	115100		6 0,75	255,37	309	●
8	115105		6 1,50	701,65	849	●
9	115010		6 0,75	222,31	269	○
10	115901		6 0,75	138,26	159	●
11	115902		6 0,75	138,26	159	○
12	115115		6 0,75	164,46	199	○

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 frызante]

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 draž 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 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 proseko 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



FILI Mille Bolle Spumante Bianco Extra Dry Millesimato

[mýle bole vno spumante ekstra draž 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



FILI Mille Bolle Rosé Spumante Brut

[mýle bole spumante brut rozé]

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

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 (sladké)

[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 frызante]

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

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



FILI Mille Bolle Spumante Bianco Extra Dry Millesimato Sunny Days Edition

[mýle bole spumante bijanko ekstra draž]

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 kyselínou. Ideální v horkých letních dnech vychlazené na 4–6 °C.

11

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



Bianco Frizzante Veneto IGP Mini

[bijanko frызante veneto 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	164,46	199	209	○
2	259137	FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP	2020/21	6	0,75	205,79	249	265	○
2	259139	FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP Magnum	2020/21	6	1,50	437,19	529	559	○
3	259140	FILI Prosecco Brut Spumante DOP Millesimato	2020/21	6	0,75	205,79	249	265	○
4	217128	FILI Prosecco Ice Dry Spumante DOP	2020/21	6	0,75	219,01	265	279	○
5	259142	FILI Moscato Spumante, Veneto IGP (sladké)	2020/21	6	0,75	183,47	222	235	○
6	259138	FILI Rosato Frizzante, Veneto IGP	2020/21	6	0,75	163,64	198	209	●

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	219,01	265	279	●
8	217123	FILI Mille Bolle, Spumante Bianco Extra Dry Millesimato	2020/21	6	0,75	161,16	195	205	○
9	217125	FILI Mille Bolle Rose Brut, Spumante	2020/21	6	0,75	169,42	205	215	●
10	217121	FILI Mille Bolle, Spumante Bianco Extra Dry Millesimato Sunny Days Edition	2020/21	6	0,75	172,73	209	219	○
11	217220	Bianco Frizzante Veneto IGP Mini	2020/21	24	0,20	57,85	70	74	○

1

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

Gold medal
2022
Mundus Vini



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

[prapian prosecco kol de l'utija valdobbiadene superioře ekstra draj millezýmáto spumante]

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

2

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

90
2019
Falstaff



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

[prapian prosecco kol de l'utija valdobbiadene superioře brut millezýmáto spumante]

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

3 bio

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

Silver Medal
2021
I.W.S.C.



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

[prapian prosecco kol de l'utija]

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

6

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

Silver Medal
2022
I.W.S.C.



Prosecco Spumante Brut Asolo DOCG Superiore

[prosecco spumante bryt]

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

7

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

Veneto Frizzante IGP

[veneto frizzante]

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



8 náš tip!

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

Prosecco „abc“ Frizzante DOP

[prosecco a-by-či frizzante]

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



4 bio

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

Bronze Medal
2022
I.W.S.C.

Commended
2021
I.W.C.



Prapian „Presa N°3“ Prosecco Frizzante Asolo DOCG Spago

[prapian přeza numero tre prosecco frizzante ázolo]

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

5 bio

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

Bronze Medal
2022
I.W.S.C.



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

[prapian přeza numero tre prosecco brut spumante ázolo]

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

Sacchetto

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



9

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

Prosecco „Sigillo“ Frizzante DOP

[prosecco sigilo frizzante]

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



10 náš tip!

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

Prosecco Spago „Colli“ Frizzante DOP

[prosecco spágo koli frizzante]

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



Sacchetto, Valdobbiadene, Prapian Col De L'Utia, Prosecco Superiore		karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	217352 Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene DOCG Superiore, Extra Dry Millesimato Spumante	2020/21	6 0,75	242,15	293	309 ○
2	217308 Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene DOCG Superiore, Brut Millesimato Spumante	2020/21	6 0,75	242,15	293	309 ○
3	217310 Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene DOCG Superiore, Brut Millesimato Spumante BIO	2020/21	6 0,75	260,33	315	332 ○
Sacchetto, Asolo, Prapian Presa N°3, Prosecco (BIO)						
4	217350 Prapian „Presa No°3“ Prosecco Frizzante Asolo DOCG Spago BIO	2020/21	6 0,75	197,52	239	252 ○
5	217351 Prapian „Presa No°3“ Prosecco Brut Spumante Asolo DOCG BIO	2020/21	6 0,75	235,54	285	299 ○

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 Spumante Brut, Asolo DOCG Superiore	2020/21	6 0,75	200,00	242	255 ○	
7	217208 Veneto Frizzante IGP	2020/21	6 0,75	129,75	157	166 ○	
8	321321 Prosecco „abc“ Frizzante DOP (screw cup)	2020/21	6 0,75	134,71	163	172 ○	
9	237218 Prosecco Frizzante DOP (Sigillo - screw cup)	2020/21	6 0,75	163,64	198	209 ○	
10	217263 Prosecco Frizzante DOP (Colli - Spago - korek)	2020/21	6 0,75	185,95	225	239 ○	
10	217251 Prosecco Frizzante DOP Mini	2020/21	24 0,20	70,25	85	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 grýdzio la ninfra gráve del fryjùly]

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

2

novinka

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



Pinot Grigio Asolo DOP Organic

[pinot grýdzio asolo]

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

3

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



Pinot Grigio del Veneto „L'Elfo“ (korek)

[pinot grýdzio del veneto lelfo]

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

7

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



Merlot „La Cortigiana“ IGP

[merlot la kortydziana]

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

8

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



Cabernet Sauvignon „Il Satiro“ IGP

[kabernet soviñon il satyro]

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

9 bio

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 syté 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.

4 novinka

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“ (screw cup)

[pinot grýdzio del veneto lelfo]

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

5

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



Chardonnay „La Fiera“ IGP

[šardoné del veneto la fijera]

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

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 „Il Bianchetto“ IGP

[soviñon dele venécije 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 předkrmů, salátů, vhodné také jako aperitiv nebo k těstovinám a rybám.



10 bio

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

	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	2020/21	6	0,75	171,07	207	219	○
2	217218	Pinot Grigio Asolo DOP Organic	2020/21	6	0,75	156,20	189	199	○
3	217213	Pinot Grigio delle Venezie DOP „L'Elfo“ (korek)	2020/21	6	0,75	152,89	185	195	○
4	217225	Pinot Grigio delle Venezie DOP „L'Elfo“ (screw cup)	2020/21	6	0,75	144,63	175	185	○
5	217204	Chardonnay „La Fiera“ IGP	2020/21	6	0,75	131,40	159	169	○
6	217215	Sauvignon „Il Bianchetto“ IGP	2020/21	6	0,75	131,40	159	169	○

Sacchetto, Veneto IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	217236	Merlot „La Cortigiana“ IGP	2020/21	6	0,75	153,72	186	196	●
8	217258	Cabernet Sauvignon „Il Satiro“ IGP	2019/20	6	0,75	153,72	186	196	●

Masi Agricola, Fresco di Masi, Vino Biologico Verona IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
9	263931	Fresco di Masi Bianco, Organic - non filtrato BIO	2020/21	6	0,75	252,07	305	322	○
10	263941	Fresco di Masi Rosso, Organic - non filtrato BIO	2020/21	6	0,75	285,12	345	363	●



1 **náš tip!**

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

**Cuvée Royale Franciacorta DOCG**

[kuvě roajal frančákórta]

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

2

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

**Blanc de Blanc Franciacorta DOCG**

[blank de blank frančákórta]

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

3

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

**Rosé Franciacorta DOCG**

[rozé frančákórta]

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

4

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

**Donna Cora Satén Brut Franciacorta DOCG**

[dona córa saten brut frančákórta]

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

5

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

**Contessa Maggi Riserva Franciacorta DOCG**

[contéza mádži rizerva frančákórta]

Světle žlutozlatá barva se zelenavými odlesky. Intenzivní 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.

6

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

**Conte Aymo Blanc de Noir Franciacorta DOCG**

[conte ajmo blank de noar frančákórta]

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

Marchese Antinori, Lombardia, Tenuta Montenisa, Franciacorta DOCG

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	277500		Cuvée Royale, Franciacorta DOCG	6	0,75	445,45 539 559 ○ L
2	277503		Blanc de Blanc, Franciacorta DOCG	6	0,75	495,04 599 619 ○ L
3	277501		Rosé, Franciacorta DOCG	6	0,75	527,27 638 659 ● L
4	277502	2016/17	Donna Cora Satén Brut, Franciacorta DOCG	6	0,75	577,69 699 723 ○ L
5	277504	2017/18	Contessa Maggi, Riserva Franciacorta DOCG	3	0,75	756,20 915 949 ○ L
6	277505	2016/17	Conte Aymo, Blanc de Noir, Franciacorta DOCG	3	0,75	756,20 915 949 ○ L

1

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

90
2015
The Wine Spectator91
2015
The Wine Enthusiast

Barbera d'Asti DOCG „Fiulot“

[barbera dy asty fiulot]

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

2

náš tip!

odrůda	Barbera
technologie výroby	8 měsíců zrání v 75l 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 d'alba]

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



3

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

92
2016
James Suckling

Barbera DOPG Nizza Bansella

[barbera nizza bansella]

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

5

náš tip!

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

90
2016
James Suckling92
2015
James Suckling

Nebbiolo di Alba „Occhetti“ DOP

[nebiolo dy alba oketi]

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

6

náš tip!

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

92
2015
James Suckling

Barbera D'Asti Superiore DOPG Nizza „Costamiole“

[barbera dy asty nizza kostamiole]

Rubínová a granátová barva s fialovými odstíny. Bohatá vůně ovoce, zejména švestky a třešně s náznakem fialek, skořice, kakaa a kůže. Chuť je kulatá, bohatá s jemnou kyselinou a dobrou strukturou s tóny ovoce, koření a 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

92
2012
The Wine Advocate94
2014
The Wine Enthusiast

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 50–70l sudech z francouzského dubu a 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

92
2015
James Suckling

Barolo DOCG

[barolo]

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



Piemonte

Region v severozápadní části Itálie je druhým největším v zemi. Na ploše 25 000 km² je vysázeno více než 70 000 ha vinic (36 000 ha v kategorii DOP). Průměrně se zde vyrobí přes 0,5 miliardy lahví ročně (téměř rovnoměrně bílé/červené). První zmínky o vinařství se objevují ve 14. století a po celou dobu historie tvoří Piemonte společně s Toskánskem pilíř italského kvalitního vinařství. Region je rozdělen do pěti základních oblastí: Canavese, Colline 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 přísadkou tajných kořeněných a bylinných směsí. Apelační kategorizace DOP v Piemontu platí od roku 1994 a jsou do nich zahrnuty všechny typy vín, které se v Piemontu vyrábějí.



8

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

94
2016
James Suckling95
2016
The Wine Enthusiast

Barolo DOCG „Bussia“

[barolo busia]

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

9

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

95
2012
The Wine Enthusiast94
2014
Galloni

Barolo DOCG Reserva „Bussia Vigna Colonello“

[barolo rizerva busia vina kolonelo]

Barva rubínově červená s cihlovými okraji. Ve vůni se otevírají růžové okvětní lístky, maliny a granátové jablko, které přecházejí do kořeněných tónů s náznaky balzamiky. Intenzivní chuť a jemně kulatá tanina 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“	2020/21	6	0,75	243,80	295	309	●
2	487505	Prunotto Barbera d'Alba DOP	2020/21	6	0,75	309,92	375	392	●
3	214193	Prunotto Barbera DOCG, Nizza Bansella	2019/20	6	0,75	329,75	399	417	●
4	487503	Prunotto Barolo DOCG	2019/20	6	0,75	847,11	1 025	1 069	●

Prunotto, Piemonte (Antinori) - Prunotto I Cru

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
5	214160	Prunotto Nebbiolo di Alba „Occhetti“ DOP	2019/20	6	0,75	392,56	475	499	●
6	214140	Prunotto Barbera D'Asti Superiore DOCG Nizza „Costamiole“	2016/17	6	0,75	673,55	815	849	●
7	214110	Prunotto Barbaresco DOCG „Bric Turot“	2018/19	6	0,75	875,21	1 059	1 099	●
8	214121	Prunotto Barolo DOCG „Bussia“	2017/18	6	0,75	1 309,92	1 585	1 639	●
9	214129	Prunotto Barolo DOCG Reserva „Bussia Vigna Colonello“	2015/16	6	0,75	3 941,32	4 769	4 849	●



1

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



„Cervaro della Sala“ Umbria IGP

[*cervaro dela sala umbryja*]

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

2 **novinka** náš tip!

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



Pinot Nero della Sala Umbria IGP

[*pinot nero dela sala*]

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

3

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 zápachem. Chuť je svěží, živá a šťavnatá se špetkou citronové kůry, bylinek a bezových květů.

7

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



Casasole Orvieto Classico DOP Amabile (polosuché)

[*kazasóle orvijeto klásiko*]

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

8

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



Santa Cristina Bianco Umbria IGP

[*santa krystýna bijanko umbryja*]

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

9

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



Santa Cristina Pinot Grigio delle Venezie DOP

[*santa krystýna pino grýdžo dele venezie*]

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

4 **naš 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 cervo šardoné*]

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

5 **naš tip!**

odrůda	50 % Grechetto, 25 % Procanico, 25 % Pinot Bianco a Viognier
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, dále několik měsíců na jemných kalcích.
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.

6

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



„Campogrande“ Orvieto Classico Umbria DOP

[*kampogrande orvieto klásiko umbryja*]

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

10

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



Santa Cristina Rosso Toscana IGP

[*santa krystýna roso toskána*]

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

11

odrůda	60 % Sangiovese, 20 % Merlot, 20 % Syrah
technologie výroby	15 % vína trávě 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 IGP

[*le maestrelle toskána roso*]

Živá, přímá a ovocná vůně s aroma kaka, červených peckovin a náznaky čerstvé 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

[*kjyanty superijóre santa krystýna*]

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

Antinori, 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	2020/21	6	0,75	1 271,90	1 539	1 599	○ ●
2	269140	Pinot Nero della Sala Umbria IGP	2018/19	6	0,75	1 114,88	1 349	1 399	● ●
3	258150	Conte della Vipera, Sauvignon Blanc, Umbria IGP	2020/21	6	0,75	478,51	579	599	○
4	269150	Bramito Del Cervo, Chardonnay	2020/21	6	0,75	362,81	439	459	○ ●
5	269130	San Giovanni della Sala, Orvieto Superiore DOP	2020/21	6	0,75	326,45	395	415	○
6	269121	„Campogrande“ Orvieto Classico, Umbria DOP	2021/22	6	0,75	152,89	185	195	○

Antinori, Castello della Sala, Umbria

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	257142	Casasole Orvieto Classico DOP, Amabile (polosuché)	2020/21	6	0,75	144,63	175	185	○

Antinori, Tenuta Santa Cristina, Toscana

8	269120	Santa Cristina Bianco, Umbria IGP	2020/21	6	0,75	161,16	195	205	○
9	257116	Santa Cristina Pinot Grigio delle Venezie DOP	2020/21	6	0,75	217,36	263	275	○
10	257110	Santa Cristina Rosso, Toscana IGP	2020/21	6	0,75	204,13	247	259	●
11	257112	Santa Cristina „Le Maestrelle“ Toscana Rosso IGP	2020/21	6	0,75	222,31	269	282	● ●
12	257113	Santa Cristina Chianti Superiore DOCG	2020/21	6	0,75	243,80	295	309	●

1 novinka

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



Santa Cristina Giardino Toscana Rosé

[santa krystýna džiarđyno toskána rosé]

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

2

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

90
2017
Luca Maroni



Villa Antinori Bianco Toscana IGP

[vila 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.

3

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

91
2018
James Suckling

90
2015
Luca Maroni



Villa Antinori Rosso Toscana IGP

[vila antynóry roso toskána]

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

7

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

90
2017
James Suckling

90
2017
The Wine Spectator



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“.

8 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

93
2016
The Wine Advocate



Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG „Santa Pia“

[vino nóbile di montepulčijáno santa pija]

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

9 náš tip!

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

93
2016
The Wine Advocate

94
2015
The Wine Enthusiast



Vino Nobile di Montepulciano DOCG „Maggiarino“

[vino nóbile di montepulčijáno maďarína]

Maggiarino má výraznou rubínově červenou barvu. Vůně je jemná s tóny fialek, višně 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.

4

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

90
2017
Luca Maroni



Villa Antinori Pinot Bianco Toscana IGP

[vila 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.

5

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

92
2017
The Wine Enthusiast

93
2017
James Suckling



Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG

[vila antynóry kyjanty klásiko rizerva]

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.

6

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

90
2016
The Wine Spectator



Rosso di Montepulciano DOP „Sabazio“

[roso dy montepulčijáno sabázio]

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

10

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

92
2019
Galloni



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.

11

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

93
2016
James Suckling

95
2016
The Wine Enthusiast



Brunello di Montalcino DOCG „Pian delle Vigne“

[brunelo dy montalčino pian dele ferovija]

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

12

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

94
2013
James Suckling

93
2013
The Wine Spectator



Brunello di Montalcino DOCG „Vigna Ferrovia“

[brunelo dy montalčino viňa ferovija]

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

Antinori, Tenuta Santa Cristina, Toscana IGP	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 257114 Santa Cristina Giardino Toscana Rosé	2021/22	6	0,75	180,17	218	●
Antinori, Toscana						
2 257130 Villa Antinori Bianco, Toscana IGP	2021/22	6	0,75	205,79	249	○
3 258110 Villa Antinori Rosso, Toscana IGP	2019/20	6	0,75	338,02	409	●
3 258310 Villa Antinori Rosso, Toscana IGP Magnum	2019/20	3	1,50	809,09	979	●
4 257139 Villa Antinori Pinot Bianco, Toscana IGP	2020/21	6	0,75	301,65	365	○
5 258115 Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG	2018/19	6	0,75	379,34	459	●

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 267120 Rosso di Montepulciano DOP „Sabazio“	2020/21	6	0,75	241,32	292	●
7 267110 Vino Nobile di Montepulciano DOCG „La Braccessa“	2018/19	6	0,75	400,83	485	●
8 267150 Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG „Santa Pia“	2017/18	6	0,75	847,11	1 025	●
9 267130 Vino Nobile di Montepulciano DOCG „Maggiarino“	2016/17	6	0,75	1 285,12	1 555	●

Antinori, Tenuta Pian Delle Vigne, Toscana	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
10 259141 Rosso di Montalcino DOP „Pian delle Vigne“	2020/21	6	0,75	442,15	535	●
11 259130 Brunello di Montalcino DOCG „Pian delle Vigne“	2017/18	6	0,75	1 114,88	1 349	●
12 259132 Brunello di Montalcino DOCG Riserva „Vigna Ferrovia“	2015/16	6	0,75	2 511,57	3 039	●

1 **náš tip!**

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

**„Carrubo“ Primitivo di Manduria DOP**

[karúbo primitívno di mandúria]

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

2

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

**Negroamaro „Masseria Maime“ Salento IGP**

[negroamáro maserija majme salento]

Typické odrůdové aroma – elegantní směs nazrálého červeného ovoce, praline a toastů. Objevují se i náznaky vanilky, lékořice, kávy a karamelu. Kořenitě 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

**„Torcicoda“ Primitivo Salento IGP**

[primitívno torčikóda salento]

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

7 **náš tip!**

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

**Tormaresca Neprica Primitivo Puglia IGP**

[tormareska nepryka primitívno púlija]

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

8

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

**Tormaresca Neprica Negroamaro Puglia IGP**

[tormareska nepryka negroamáro púlija]

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

9

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 púlija]

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

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

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 sardone púlija]

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



Antinori, Tormaresca, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	2017/18	6	0,75	1 177,69	1 425	● ●
2	2017/18	6	0,75	561,16	679	● ●
3	2019/20	6	0,75	371,07	449	● ●
4	2018/19	6	0,75	280,17	339	● ●
5	2020/21	6	0,75	280,17	339	●
6	2021/22	6	0,75	185,95	225	○

Antinori, Tormaresca, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	2020/21	6	0,75	185,95	225	●
8	2020/21	6	0,75	185,95	225	●
9	2020/21	6	0,75	185,95	225	●

1 **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 IGP Salento 2020

[fúria rosáto salento]

Dokonalá barva růžových broskvových květů. Velmi příjemná vůně broskví, liči, meruňek 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 slavanských sudech, 10 % pak v malých z amerického dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Chianti Classico Tenuta di Péppoli

[kyjanty klasiko tenuta dy péppoli]

Víno má komplexní, bohaté aroma květů, třešní, čokolády a vanilky s dotekem dřeva. Je světle 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



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 vyrobená z nejlepších, velmi důkladně vybraných hroznů z vinic Badia a Passignano. Víno začal vyrábět Piero Antinori jako experiment s toskánskými viny vyšší třídy.

7 **náš tip!**

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



„Scalabrone“ Bolgheri Rosato DOP

[skalabróna 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 světoznámého 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



„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP

[gvado al taso bolgery superijóre]

Vůně čerstvé vymačkaného dužnatého ovoce s decentními tóny toasty, 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



Marchese Antinori Chianti Classico Riserva DOCG

[markéze antynóry kyjanty klasiko rizerva]

Hrozny na výrobu dřívě 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.

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



„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



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



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.

Tenuta Tignanello

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

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



Tignanello

[tyňanelo]

Nádherná, lesklá, tmavá barva a velmi elegantní, ovocná a komplexní vůně. Víno má harmonické třísloviny, výraznou a pevnou kostru. Tělnatě, komplexní a bohaté na chuti s výjimečnou strukturou a dlouhým závěrem. Nejméně 20 let od Antinori a jedno z nejslavnějších „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



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	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 258180	Tormaresca Furia Rosato IGP Salento	2020/21	6 0,75	693,39 839	●

Antinori, Toscana, Chianti DOCG

2 258120	Chianti Classico, Tenuta di Péppoli	2019/20	6 0,75	351,24 425	● ●
3 258140	Chianti Classico Riserva, Badia a Passignano	2018/19	6 0,75	921,49 1 115 1 159	● ● ● L

Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Toscana, Bolgheri

4 268160	„Il Bruciato“ Bolgheri DOP	2020/21	6 0,75	536,36 649	675 ● ● ● L
4 268360	„Il Bruciato“ Bolgheri DOP Magnum (v dřevěném boxu)	2020/21	1 1,5	1 271,90 1 539	1 595 ● ● ● L
5 258111	Cont'Ugo, Bolgheri DOP	2019/20	6 0,75	847,11 1 025	1 065 ● ● ● L
6 268150	Vermentino Bolgheri DOP	2021/22	6 0,75	338,02 409	429 ○

Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Toscana, Bolgheri

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 268140	„Scalabrone“ Bolgheri Rosato DOP	2020/21	6 0,75	323,97 392	409 ● ● L
8 26811019	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP	2019	6 0,75	2 296,69 2 779	2 899 ● ● ● L

Antinori, Tenuta Tignanello, Toscana

9 258131	Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva DOCG	2019/20	6 0,75	681,82 825	859 ● ● ●
10 25911019	Tignanello	2019	6 0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● ● L!
10 25931019	Tignanello Magnum (v dřevěném boxu)	2019	1 1,5	6 355,37 7 690	7 690 ● ● ● LI
11 25912014	Solaia	2014	6 0,75	7 602,48 9 199	9 490 ● ● ● LI
11 25912017	Solaia	2017	6 0,75	8 256,20 9 990	9 990 ● ● ● LI
11 25912018	Solaia	2018	6 0,75	8 669,42 10 490	10 490 ● ● ● LI



1 **náš tip!**

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



91
2017
James Suckling

Weissburgunder*[wajsburgundr]*

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

2 **náš tip!**

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



92
2017
James Suckling

Chardonnay*[šardoné]*

Příjemná, nepřilíš výrazná vůně, typická pro Chardonnay severního typu. Svěží a plná chuť s minerálními tóny a harmonickou kyselinou. Příjemně, 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*[gevürctraminer]*

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 podpořena kyselinou a delším závěrem. Hrozny pocházejí z vinic v jižním Tyrolsku. Vinice jsou položeny v nadmořské výšce 300–500 m.n.m. a převládá zde písčitoštěrkové podloží.

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 Advocate

„Winkl“ Sauvignon Blanc*[vinkl soviñon blank]*

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

8

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



93
2015
The Wine Advocate

„Monticol“ Pinot Noir Riserva*[montykol pino noár rizerva]*

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

4

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

**Lagrein***[lagrajn]*

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

5 **náš tip!**

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

**Pinot Grigio***[pino grýdzo]*

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 víno na export). Víno bylo v tomto regionu pěstováno již po staletí. Místní lidé mají příhodné přísloví „Chleba a víno zaručí 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 šteřko-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)	2021/22	6	0,75	301,65 365 385 ○
2	260083	Terlan Chardonnay	2021/22	6	0,75	301,65 365 385 ○
3	260125	Terlan Gewürztraminer	2021/22	6	0,75	354,55 429 449 ○
4	260095	Terlan Lagrein	2021/22	6	0,75	334,71 405 425 ●
5	261200	Terlan Pinot Grigio	2021/22	6	0,75	318,18 385 405 ○ 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	2021/22	6	0,75	362,81 439 459 ○
7	261100	Terlan „Winkl“ Sauvignon Blanc	2021/22	6	0,75	425,62 515 539 ○ L
8	261103	Terlan „Monticol“ Pinot Noir Riserva	2019/20	6	0,75	599,17 725 755 ● ○ L

Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP, vlajková vína

9	261105	„Nova Domus“ Terlaner Riserva	2019/20	6	0,75	875,21 1 059 1 099 ○ ○ L
10	261109	„Porphyr“ Lagrein Riserva	2018/19	6	0,75	990,91 1 199 1 249 ● ○ L

1 náš tip!

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



Barbera d'Alba DOP

[barbéra d'alba]

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

2

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 monfalletto]

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

3

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 enrico vi]

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

7 náš tip!

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



Marco Felluga Pinot Grigio „Mongris“

[pinot grigio mongris]

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

8

odrůda	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

[cabernet savignon collio]

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

9

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“ Venezia Giulia IGP

[pino grigio vila kanlungo]

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.

4 novinka

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Zrání 6 měsíců v nerezových tancích, malá část na dřevě.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Langhe Nebbiolo

[lange nebiolo]

Langhe Nebbiolo je víno vyrobené z hroznů pocházejících z mladších vinic. Odrůdu Nebbiolo vyjadřuje charakteristicky, avšak jemně a přístupně. Víno má jasně rubínově červenou barvu s intenzivní vůní fialky, růže a červeného bobulového ovoce. Jedná se o elegantní víno s hedvábnými taniny a jemnou kyselinou. Skvěle se hodí k pizze, těstovinám a grilovaným masům. Doporučujeme podávat vychlazené na 12–14 °C.

5 novinka

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Zrání minimálně 24 měsíců ve velkých dubových sudech
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	5–10 let



Borgogno „No name“ Lange Nebbiolo

[borgoño nou nejm lange nebiolo]

Nebbiolo se skvělou strukturou. Má rubínově červenou barvu s fialovými odlesky. Éterická vůně fialek, růží a čerstvého ovoce s kořenitými náznaky ve vůni. Suché, harmonické, sametové, plné a velkorysé víno. Ideální teplota podávání je 16–18 °C.

6 novinka náš tip!

odrůda	30 % Marzemino, 30 % Groppello, 20 % Sangiovese, 20 % Barbera
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Opera Roses

[opera rózis]

Toto víno zaujme svou mimořádnou lehkostí, která je patrná již v zářivé jemné růžové barvě. Ve vůni dominují tóny malin, granátového jablka a jahod. Na patře se rozvine fantastická rovnováha kyselin a jemného ovoce. Velmi příjemné růžové víno, které se hodí jako aperitiv, k bílým masům či mořským plodům. Doporučujeme podávat vychlazené na 8–10 °C.



Cordero di Montezemolo, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	241002	Barbera d'Alba DOP	2020/21	6	0,75	409,09	495	515	●
2	241004	Barolo DOCG „Monfalletto“	2017/18	6	0,75	1 032,23	1 249	1 299	●
3	241005	Barolo DOCG „Enrico VI“	2017/18	6	0,75	1 858,68	2 249	2 339	●

G.D. Vajra, Piemonte DOP

4	651249	Langhe Nebbiolo	2020/21	6	0,75	371,07	449	479	●
---	--------	-----------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Borgogno, Piemonte DOP

5	652104	Borgogno „No name“ Lange Nebbiolo	2018/19	6	0,75	784,30	949	999	●
---	--------	-----------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Opera Roses, Valtensi Riviera del Garda Classico Charetto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	211297	Opera Roses, Garda Classico DOP	2020/21	6	0,75	235,54	285	299	●

Marco Felluga, Collio, Friuli DOP

7	203000	Pinot Grigio „Mongris“	2020/21	6	0,75	362,81	439	469	○
8	203009	Cabernet Sauvignon Collio	2018/19	6	0,75	442,15	535	569	●

Eugenio Collavini, Friuli

9	202810	Pinot Grigio „Villa Canlungo“ Venezia Giulia IGP	2020/21	6	0,75	222,31	269	289	○
---	--------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	---



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 DOCG „D'Antan“

[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 vyzrállosti 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 nejpřestížnějších 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.



3 náš tip!

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

Gavi del Comune di Gavi DOCG „Etichetta bianca“

[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 DOCG „Valentino“

[gavi valentino]

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



Dokonalost od začátku až do konce

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

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



5 náš tip!

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

Rosa Chiara

[roza chiara]

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



6 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

[solui sovihon 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. Příjemně 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 DOCG „D'Antan“	2017/18	6	0,75	1 387,60	1 679	1 749 ○
2	212101 Gavi dei Gavi DOCG „Etichetta nera“	2020/21	6	0,75	569,42	689	719 ○
3	212104 Gavi del Comune di Gavi DOCG „Etichetta bianca“	2020/21	6	0,75	304,96	369	385 ○

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 DOCG „Valentino“	2020/21	6	0,75	247,11	299	312 ○
5	212122 Rosa Chiara	2020/21	6	0,75	243,80	295	309 ●
6	212131 Solui Sauvignon blanc	2020/21	6	0,75	255,37	309	323 ○



1

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



Gavi DOCG Gavi del Comune di Gavi

[gávi del komune di gávi]

Vůně zralého bílého ovoce, bílých třešní a jablek s jemnými tóny koření a vanilky. V chuti plné, obsáhlé a bohaté víno s výraznou kyselinou a pevnou strukturou. Dlouhý závěr s aroma zralých rynglí, citrusů, zelených jablek a mandlí. Gavi di Gavi lze považovat za nejvýznamnější bílé víno z oblasti Piemonte. Vhodné k rybám, úhoři, 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 vychlazené, je ideální pro letní osvěžení či na jakoukoliv párty.

3

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



Barbera Piemonte DOP „Antara“

[barbera pijemonte antara]

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

4

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



Barbera d'Asti DOP „Costalunga“

[barbera dásty kostalunga]

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

5

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



Barbera d'Asti Superiore DOP „Cremosina“

[barbera dásty superyóre kremosína]

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

6

náš tip!

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



Barbera d'Asti Riserva Superiore DOP Nizza „Generala“

[barbera dásty rizerva superyóre nyca dženerála]

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

Barolo

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

7

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



Barolo DOCG „Nirvasco“

[barolo nyrvasko]

Má jemnou vůni s tóny peckovitého ovoce. Elegantní chuť je podpořena harmonickou tříslovinou a tóny zralých švestek s jemným nádechem skořice a kompotovaných višni 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 kaka, máty, černých třešní a kůže. Plná a výrazná chuť s jemnými a dobře zakomponovanými tříslovinami. Objevují se intenzivní tóny růží a fialek. Vhodné ke zvěřině nebo zralým pikantním sýrům. Víno má dlouhý potenciál zrání.



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	2020/21	6	0,75	238,84	289	303	○
2	210077	Moscato d'Asti DOCG, „Monteolivo“	2020/21	6	0,75	285,12	345	359	○
3	210052	Barbera Piemonte DOP „Antara“	2020/21	6	0,75	189,26	229	239	●
4	013897	Barbera d'Asti DOP „Costalunga“	2018/19	6	0,75	238,84	289	299	●
5	210056	Barbera d'Asti Superiore DOP „Cremosina“	2018/19	6	0,75	442,15	535	559	●
6	757254	Barbera d'Asti Riserva Superiore Nizza DOP „Generala“	2014/15	6	0,75	701,65	849	879	●

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“	2017/18	6	0,75	635,54	769	809	●
8	210057	Barolo Riserva DOCG	2012/13	6	0,75	1 594,21	1 929	1 989	●



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	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“ Guicciardini Strozzi

[kyjanty koli senesi tytoláto štrozzi]

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

3

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 montalcino kazále del bosko]

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

7

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



Chianti Colli Senesi DOCG „Caspagnolo“ Villa Poggio Salvi

[kyjanty koli senesi kaspagno]

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

8

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 montalcino 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.

9 novinka

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



Brunello di Montalcino DOCG „Le Macioche“ Famiglia Cotarella

[brunelo dy montalcino le mačioke]

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

4

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 DOCG Argiano

[brunelo dy montalcino ardiáno]

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.

5 novinka náš tip!

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



Morellino di Scansano DOCG „Kamarte“

[morelino dy skansáno kamárte]

Jasně granátově červená barva s rubínovými odlesky. Jemná ovocná vůně zralých třešní, červených bobulí a tóny bylinek. Třísloviny v ústech jsou jemné, typická kyselina, dlouhá dochuť. Víno se hodí k párování s červeným masem, zvěřinou, zralými sýry i vepřovým. Ideální teplota podávání je 16–18 °C.

6

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 Riserva DOCG „Battiferro“

[morelino dy skansáno rizerva batyféro]

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

10 náš tip!

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



Insoglio Tenuta di Biserno Bolgheri IGP

[insóljo]

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

11

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



Ornellaia Tenuta dell' Ornellaia Toscana IGP

[ornelája]

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

12

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



Sassicaia Tenuta San Guido Bolgheri, Toscana DOP

[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	2019/20	6	0,75	152,89 185 195 ●
2	222454	Chianti Colli Senesi DOCG „Titolato Strozzi“ Guicciardini Strozzi	2020/21	6	0,75	219,01 265 279 ●
3	310600	Brunello di Montalcino DOCG Casale del Bosco	2014/15	6	0,75	809,09 979 1 029 ● ☞
4	220458	Brunello di Montalcino DOCG Argiano	2017/18	6	0,75	1 048,76 1 269 1 329 ● ☞
Azienda Il Grillesino, Toscana (Antinori)						
5	206091	Morellino di Scansano DOCG „Kamarte“	2018/19	6	0,75	338,02 409 429 ● ☞
6	206030	Morellino di Scansano Riserva DOCG „Battiferro“	2016/17	6	0,75	404,13 489 509 ● ☞

Villa Poggio Salvi	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	223820	Chianti Colli Senesi DOCG „Caspagnolo“ Villa Poggio Salvi	2020/21	6	0,75	185,95 225 235 ●
8	220826	Brunello di Montalcino DOCG, Villa Poggio Salvi	2017/18	6	0,75	709,92 859 899 ● ☞
Tenuta Le Macioche, Famiglia Cotarella						
9	206221	Brunello di Montalcino DOCG „Le Macioche“	2017/18	6	0,75	1 610,74 1 949 2 019 ● ☞
Toscana Premium						
10	226150	Insoglio, Tenuta di Biserno, Bolgheri IGP (L. & P. Antinori)	2020/21	6	0,75	569,42 689 719 ● ☞ L
11	693727	Ornellaia, Tenuta dell' Ornellaia, Toscana IGP	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ☞ LI
12	54107	Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana DOP	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ☞ LI



1 novinka náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	9 měsíců zrání ve francouzských barikových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Sodale

[sodále]

Barva je intenzivně červená s fialovými odlesky. Vůně přichází s tóny červeného ovoce a sladkého koření a dále se v dokonalé rovnováze mísí s tóny vanilkového dřeva. Chuť je kulatá, harmonická, příjemná s dlouhou dochutí podtrženou sladkými tříslovinami. Doporučená teplota podávání je 10–12 °C.

2 novinka náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	12 měsíců zrání ve francouzských barikových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Montiano

[montiáno]

Víno s nádhernou, hlubokou, rubínově červenou barvou a širokou aromatickou škálou vůní, ve kterých se snoubí lahodné tóny vanilky, drobného červeného ovoce, džemu a sladkého koření. Chuť je plná, příjemně zakulacená a jemná s poměrně elegantní, příjemnou a přetrvávající dochutí v ústech. Podávejte při teplotě 16–18 °C.

3 novinka

odrůda	70 % Vermentino, 30 % Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, zrání v láhvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Vitiano Bianco Umbria IGP

[vitijáno bjanko]

Ve Vitiano se odrůda Vermentino plně projevuje kořenitým aroma na jedné straně a jemností a svěžestí na straně druhé. Víno má kyselinový závěr, který přetrvává v ústech a nutí k dalšímu napití. Víno je velmi svěží a příjemně se pije. Skvěle se hodí k zeleninovým pokrmům a bílým masům. Doporučujeme podávat vychlazené na 7–10 °C.

7 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

[primitívno salento vékyja torre]

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

8 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

[primitívno luidži 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 chuti.

9

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

[primitívno 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. Vyvážená tříslovina v kombinaci s bohatou chutí. Vynikající perzistence, dlouhý závěr.

4 novinka

odrůda	34 % Sangiovese, 33 % Merlot, 33 % Cabernet
technologie výroby	3 měsíce zrání ve francouzských sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Vitiano Rosso Umbria IGP

[vitijáno roso]

Víno má intenzivní červenou barvu s fialovými odlesky. Vůně je ovocná s příjemnými tóny sladkého dřeva. Chuť je silná, kulatá s bohatým a harmonickým závěrem. Podávejte při teplotě 14–16 °C.

5 novinka

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



Tellus Chardonnay Lazio IGP

[telus šardoné]

Intenzivní žlutá barva okamžitě naznačuje komplexnost a bohatost vína. Citrusové tóny se mísí s vůní jablek. Toto víno je plné v ústech, ale přitom stále svěží, pikantní a perzistentní. Perfektně se hodí v kombinaci s rybami, masem bez tepelné úpravy jako je carpaccio nebo zeleninou. Doporučená teplota podávání je 10–12 °C.

6 novinka náš tip!

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



Tellus Syrah Lazio IGP

[telus syrach]

Víno s intenzivní červenou barvou a fialovými odlesky. Jeho vůně je umocněna nádechem čerstvého ovoce, třešní s kořenitými tóny, které se snoubí s elegancí sladkého dřeva a vanilky. Chuť je hedvábná, s jemnými tříslovinami. Víno má bohatý a dlouhý závěr. Doporučená teplota podávání je 10–12 °C.



10

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 DOP

[primitívno 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.

Cotarella, Famiglia Cotarella, Lazio IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	206218	Sodale	2019/20	6	0,75	491,74	595	619	● ●
2	206217	Montiano	2019/20	6	0,75	1 280,17	1 549	1 599	● ●

Falesco, Famiglia Cotarella

3	206211	Vitiano Bianco, Umbria IGP	2021/22	6	0,75	189,26	229	239	○
4	206212	Vitiano Rosso, Umbria IGP	2019/20	6	0,75	219,01	265	279	●
5	206213	Tellus Chardonnay, Lazio IGP	2021/22	6	0,75	260,33	315	329	○
6	206215	Tellus Syrah, Lazio IGP	2019/20	6	0,75	268,60	325	339	● ●

Cantina Vecchia Torre, Puglia IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	21679	Primitivo Salento Vecchia Torre	2018/19	6	0,75	185,95	225	239	●

Luigi Avogadri, Puglia IGP

8	23825	Primitivo Luigi Avogadri	2020/21	6	0,75	190,91	231	245	●
---	-------	--------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Cantina San Marzano, Puglia

9	21113	Primitivo Il Pumo, Salento IGP	2020/21	6	0,75	154,55	187	198	● ●
10	23663	Primitivo Riserva Gran Pumo D'Oro, Primitivo di Manduria DOP	2018/19	6	0,75	657,02	795	829	● ●



1

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



Silver Medal
2016
AWC VIENNA 2017

Lunatico Pinot Grigio „Terre Siciliane“ IGP

[lunátyko pyno grýdížo tere syčilláně]

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 IGP „Terre di Chieti“

[lunátyko šardoné tere di kyjéty]

Má slámově žlutou barvu. Svěží, ovocně sladká vůně s tóny tropického ovoce. Příjemná, středně intenzivní chuť s delším závěrem. Vhodně doprovází 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 DOP

[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 sandžovéze]

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

8

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



Sangiovese IGP „Don Camillo“

[sandžovéze don kamilo]

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

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 jidlům 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 púlija]

Má rubínově červenou barvu s fialovými odlesky. Intenzivní chuť s aroma červeného bobulového ovoce, balzamiky a květín. 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 dávoła púlija]

Má rubínovou barvu s purpurovými okraji. Intenzivní vůně s aroma červeného ovoce, balsamiky a květín. 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



Silver Medal
2016
AWC VIENNA 2017

Montepulciano d'Abruzzo DOP „Casale Vecchio“

[montepulčijáno dabručo kazále vékijo]

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

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



90
2015
The Wine Spectator

Edizione Cinque Autoctoni VDT

[edycjaóně 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



Gold Medal
2012
AWC VIENNA 2017

Montepulciano d'Abruzzo DOP „Opi“ Colline Teramane 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 neškodí 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

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	291225	Lunatico Pinot Grigio „Terre Siciliane“ IGP	2021/22	6	0,75	144,63	175	185	○
2	291230	Lunatico Chardonnay „Terre di Chieti“ IGP	2020/21	6	0,75	144,63	175	185	○
3	291018	Lunatico Rosé, Cerasuolo d'Abruzzo DOP	2020/21	6	0,75	144,63	175	185	●
4	291020	Lunatico Primitivo Puglia IGP	2020/21	6	0,75	144,63	175	185	●
5	291019	Lunatico Negroamaro, Puglia IGP	2020/21	6	0,75	144,63	175	185	●
6	291023	Lunatico Nero d'Avola, Puglia IGP	2020/21	6	0,75	144,63	175	185	●

Farnese Vini, Abruzzo

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	291240	Lunatico Sangiovese IGP	2020/21	6	0,75	144,63	175	185	●
8	291219	Lunatico Montepulciano d'Abruzzo DOP	2020/21	6	0,75	144,63	175	185	●
9	291317	„Don Camillo“ Sangiovese IGP	2020/21	6	0,75	252,07	305	319	●
10	291216	Montepulciano d'Abruzzo DOP „Casale Vecchio“	2019/20	6	0,75	276,86	335	349	●
11	291226	Edizione Cinque Autoctoni VDT	2020/21	6	0,75	577,69	699	729	●
12	291208	Montepulciano d'Abruzzo DOP „Opi“ Colline Teramane DOCG Riserva	2012/13	6	0,75	577,69	699	729	●



1

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

Planeta La Segreta Rosso Sicilia IGP

[la segreta rosso sicília]

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



2

novinka

odrůda	Nero D'Avola
technologie výroby	8 měsíců zrání v použitých dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia IGP

[planeta plumbago nero d'Avola]

Bohatá vůně červeného ovoce s aroma švestek a zralých ostružin, které jsou typické pro vína Nero d'Avola ze západní Sicílie. Typická a kulatá chuť s tóny kakaa, podpořená měkkými tříslovinami. Dobře se kombinuje se středomořskou kuchyní a jídly jako lasagne „caccate“, vepřové grilované karbanátky, grilovaný steak z tuňáka nebo špagety s bylinkami.



3

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

„Sanremy“ Vermentino Sardegna DOP

[sanremy vermentino sarděňa]

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.



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

[altavilla della corte cabernet savignon terre siciliane]

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



7

odrůda	Syrah
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

„Altavilla della Corte“ Syrah Terre Siciliane IGP

[altavilla della corte syra terre siciliane]

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.



8

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

„Santagostino Baglio Soria“ Nero d'Avola Sicilia IGP

[santagostino baglio soria nero d'Avola sicília]

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



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

[rokaperciata insolya šardoné sicília]

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

[rokaperciata nero d'Avola syra sicília]

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



9

odrůda	Merlot, Syrah, Frappato
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

„Bayamore“ Rosso di Rossi Sicilia DOP

[bajamore rosso dy rosi sicília]

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

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.



11 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.



	Planeta, Sicília	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	533666 Planeta La Segreta Rosso, Sicilia IGP	2019/20	6	0,75	210,74	255 275	● ●
2	533668 Planeta Plumbago Nero d'Avola, Sicilia IGP	2019/20	6	0,75	280,17	339 359	● ●
Ferruccio Deiana, Sardegná DOP							
3	222017 „Sanremy“ Vermentino	2020/21	6	0,75	169,42	205 219	○ ○
Roccaperciata, Sicília IGP							
4	207092 Roccaperciata Inzolia - Chardonnay	2020/21	6	0,75	152,89	185 195	○ ○
5	207091 Roccaperciata Nero d'Avola - Syrah	2020/21	6	0,75	152,89	185 195	● ●

	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	2018/19	6	0,75	222,31	269 282	● ●
7	207061 „Altavilla della Corte“ Syrah Terre Siciliane IGP	2018/19	6	0,75	280,17	339 355	● ●
8	207040 „Santagostino Baglio Soria“ Nero d'Avola, Sicilia IGP	2015/16	6	0,75	318,18	385 405	● ●
9	263362 „Bayamore“ Rosso di Rossi Sicilia DOP	2018/19	6	0,75	296,69	359 375	● ●
13 Jul Plantaže AD, Podgorica, Montenegro							
10	25410 Plantaže Vranac „Pro Corde“	2017/18	6	0,75	237,19	287 299	● ●
11	25401 Plantaže Vranac	2017/18	6	0,75	131,40	159 169	● ●



Sandro Bottega, majitel rodinného vinařství

Vinařství Bottega

Odpovídá Andrea Nicolò Spadoni, Export Area Manager East Europe

Jak hodnotíte ročník 2021?

Celkově to byl dobrý rok. Udělali jsme vše, co bylo v našich silách, abychom udrželi kvalitu našich produktů na té nejvyšší úrovni.

Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?

Sklenka našeho jedinečného zlatého Prosecca Bottega Gold potěší každou chuťovou buňku a jeho unikátní zlatá láhev je nezapomenutelná.

Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

Prosecco Ancestrale col fondo vyrobené druhotnou fermentací v láhvi je opravdu charakteristickým produktem. Má silnou a autentickou chuť díky svým skromným kořenům.

Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?

Pink Gold Prosecco DOP Rosé rok co rok přináší skvělé výsledky, protože je představitelem značky Bottega: jiskřivé, elegantní a ryze italské.

Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?

Bylo by mi ctí pozvat Sharon Stone na sklenku Petalo Amore Moscato Spumante, bílého šumivého vína vyznačujícího se jasnou sladkostí.



Vinařství Masi

Odpovídá Raffaele Boscaini, spolumajitel vinařství

Jak hodnotíte ročník 2021?

Rok 2021 byl skvělý, s velkým potenciálem pro červená i bílá vína.

Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?

Rozhodně bych doporučil Campofiorin, a pokud se jedná o velké setkání, doporučil bych velikost magnum.

Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

Costasera Amarone dokonale reprezentuje paralelní historii Amarone a naší společnosti. Tradiční, ale současně a moderní víno.

Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?

Jsmeme velmi hrdí na úspěch šumivých vín Valdobbiadene a Canevel. Díky nim jsme dokázali, že společnost Masi dokáže dělat excelentní vína i v kategorii šumivých vín a Prosecca.

Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?

Který produkt by to byl? Chtěl bych strávit večer s papežem, popíjet Mezzanellinu „grappu“ a povídat si o důležitosti oslavy života.

Vinařství Sacchetto

Odpovídá Paolo Sacchetto, majitel vinařství

Jak hodnotíte ročník 2021?

Nepředvídatelný a nadějný do budoucna

Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?

Sacchetto Mille Bolle.

Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

Prapian Col De L'Utia DOCG Prosecco Extra Dry Valdobbiadene.

Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?

Prapian Col De L'Utia DOCG Prosecco Valdobbiadene Brut Biologico.

Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?

Denzel Washington - Prapian Col De L'Utia DOCG Prosecco Brut Valdobbiadene



Vinařství Marchese Antinori

Odpovídá Renzo Cotarella, hlavní enolog a ředitel vinařství

Jak hodnotíte ročník 2021?

Rok 2021 byl skvělý ročník. Jeden z nejlepších vůbec v Chianti Classico a opravdu velmi dobrý v oblasti podél toskánského pobřeží. Byl charakterizován silnými mrazy v dubnu, které snížily výnos v některých oblastech, jako je Umbrie, oblast jižně od Toskánska a Montepulciano.

Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?

Určitě by to z bílých bylo Conte della Vipera z Castello della Sala a z červených Marchese Antinori Chianti Classico Riserva.

Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

Je poměrně složité si vybrat jedno víno, jelikož vyrábíme vína se silnou osobností. Nejjednodušší volbou je však Tignanello.

Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?

Jsem velmi hrdý na to, co jsme v posledním desetiletí dokázali se všemi našimi víny. Nejvíce se zlepšilo víno Poggio alle Nane založené na odrůdě Cabernet Franc, pocházející z Le Mortelle Estate.

Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?

Měl jsem možnost ochutnat některá z našich vín společně s Davidem Beckhamem. Ochutnali jsme mnoho ročníků Cervaro della Sala a jsem si jistý, že by byl velmi nadšený, kdyby stejným způsobem ochutnal Guado al Tasso.

