



**ITAL** *inum*  
premium wines

# Katalóg 2024







*Naša profesionálna spoločnosť je oddaná svetu vína po viac ako 20 rokoch. Od Anglicka až po Taliansko, a teraz, konečne aj na Slovensku. Sme toho názoru, že víno je ako umelecké dielo. A tak by sa s ním malo zaobchádzať.*

*Víno neberme len ako obyčajný nápoj, ale keď ho ochutnáme, snažíme sa pochopiť jeho 2000 ročnú históriu, ktorú má za sebou, kultúru a vývoj, ktorý nám umožňuje pochopiť lásku a starostlivosť ľudí, ktorí ho vyvíjajú.*

*Toto sme mali na pamäti, keď sme sa rozhodli priniesť Vám výber prvotriednych vín z Talianska a Sicílie.*

**Kontakty**

[info@italvinum.com](mailto:info@italvinum.com)

+421905 518 009

<https://www.fb.com/italvinum>

[italvinum\\_sk](https://www.facebook.com/italvinum)



# Obsah

<i>Castel Firmian</i> .....	02
<i>Mezzacorona</i> .....	02
<i>Rotari</i> .....	06
<i>Antica Fratta</i> .....	07
<i>Vite Colte</i> .....	09
<i>Cesari</i> .....	12
<i>Ca´di Rajo</i> .....	15
<i>Aganis</i> .....	19
<i>Terre de Trinci</i> .....	20
<i>Ricasoli</i> .....	21
<i>Franco Biondi Santi</i> .....	24
<i>Jacopo Biondi Santi</i> .....	25
<i>Banfi</i> .....	26
<i>Tenuta Ulisse</i> .....	29
<i>Principe Pallavicini</i> .....	31
<i>Feudi di San Gregorio</i> .....	33
<i>Feudo Arancio</i> .....	36
<i>Tagaro</i> .....	38
<i>Špeciálne edície</i> .....	40
<i>Grappa</i> .....	42
<i>Gin, likér</i> .....	43
<i>Likér</i> .....	44
<i>Magnum</i> .....	45





# Castel Firmian Mezzacorona

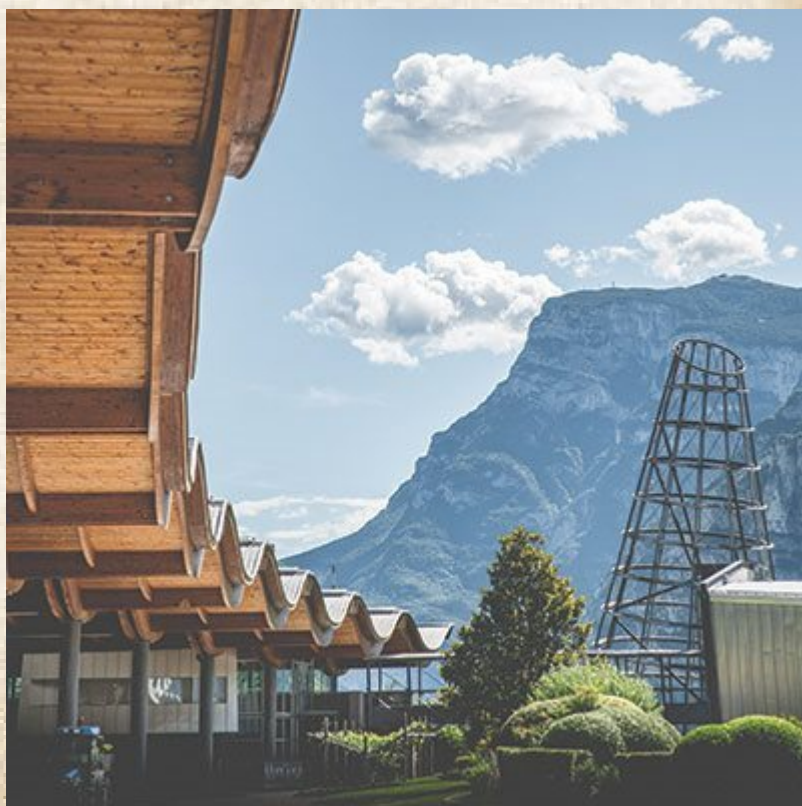
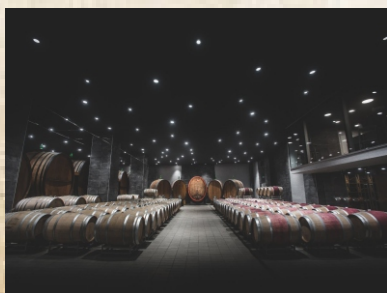
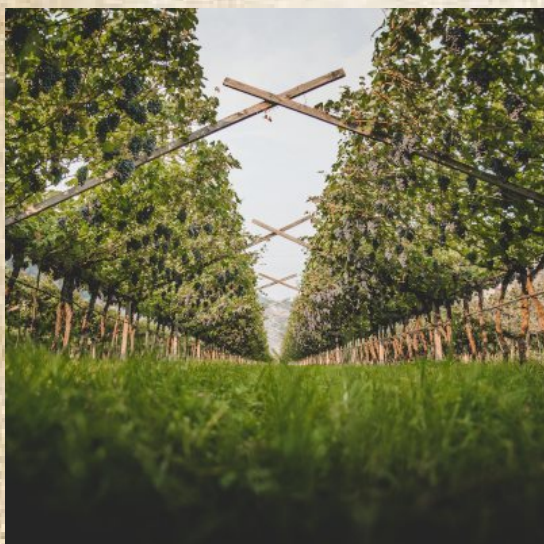
*Od roku 1904 sa generácie rodín venujú pestovaniu hrozna, ktoré prostredníctvom najmodernejších vinárskych techník ponúka konečnému spotrebiteľovi 100% odrodové vína.*

*Trentino je jednou z najlepších vinárskych oblastí na svete.*

*Pre tento región sú charakteristické vinice s pergolami, ktoré siahajú od jazera Garda až po Dolomiti kde ťažia z alpského podnebia. Vánoč z okolitých jazier a hôr vytvára vínu vyvážený buket a aromatickú intenzitu.*

*„Trentinská pergola“ sa vyvinula z dlhoročných tradícií a výskumu, ktorý zaručuje špičkovú kvalitu. V tomto procese pestovania hrozna je potrebná neustála manuálna práca a preto hlavnú úlohu zohráva človek. Mezzacorona neustále dostáva vysoké hodnotenia a je známa svojou stálou kvalitou, ročník za ročníkom.*

## CASTEL FIRMIAN





**Odroda vína:** 100 % Pinot Grigio  
**Obsah alkoholu:** 12 %  
**Teplota pri podávaní:** 10 - 12 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá  
**vôňa:** ovocná s náznakmi jablka a hrušky  
**chuť:** suchá jemná, dlhotrvajúca, s dlhým buketom

**Odroda vína:** 100 % Merlot  
**Obsah alkoholu:** 12,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** granátovo-červená  
**vôňa:** pripomínajúca zrelé slivky a morušu s náznakom duba  
**chuť:** dobre štruktúrovaná, ovocná, jemne minerálna so sviežimi tanínmi.

**Odroda vína:** 100 % Pinot Grigio  
**Obsah alkoholu:** 12 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** jemná ružová  
**vôňa:** príjemná, svieža a ovocná  
**chuť:** elegantná, suchá s jemnou kyselinou.

**Odroda vína:** 100 % Pinot Grigio  
**Obsah alkoholu:** 12,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 10 - 12 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá  
**vôňa:** ovocná s kvetinovým náznakom rumančeka  
**chuť:** suchá, elegantná s jemnou kyslosťou

**Odroda vína:** 100 % Chardonnay  
**Obsah alkoholu:** 12,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 10 - 12 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá  
**vôňa:** elegantná ovocná s náznakmi jablka, marhúľ, bieleho melóna a citrusov  
**chuť:** suchá, harmonická, rafinovaná, dobre štruktúrovaná s vyváženou kyslosťou

**Odroda vína:** 100 % Sauvignon Blanc  
**Obsah alkoholu:** 12,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 10 - 12 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá  
**vôňa:** so zábleskami zelenej papriky, bazy, egrešov, špargle a listov rajčin  
**chuť:** svieža, suchá a osobitá

## Terre Del Noce PINOT GRIGIO IGT

**Vinifikácia:**

Tradičné spracovanie vína pre maximálne zachovanie a zaistenie prenosu charakteristických vôní z hrozna do vína, po ktorom nasleduje kontrolovaná fermentácia pri teplotách v rozmedzí 16 - 18°C. Víno potom dozrieva v inoxových sudoch.



## Terre Del Noce MERLOT IGT

**Vinifikácia:**

Tradičná vinifikácia "in rosso" s maceráciou hrozna aj so šupkami po dobu 6-7 dní, fermentáciou pri teplotách 26 - 28°C, nasledovaná dozrievaním v dubových sudoch 6 - 8 mesiacov.



## Terre Del Noce PINOT GRIGIO ROSÉ IGT

**Vinifikácia:**

Tradičná vinifikácia, fermentácia nasleduje pri kontrolovaných teplotách v rozmedzí 16 - 18°C. Následne víno dozrieva v inoxových sudoch.



## Castel Firmian PINOT GRIGIO DOC

**Vinifikácia:**

Tradičné spracovanie vína pre zvýšenie štruktúrovanosti a bohatosti chuti, teplotne kontrolovaná fermentácia v rozmedzí 18 - 20 °C. Výhradné právo pestovať ho majú vinice položené pozdĺž údolia Aldige na úpätí Dolomitov.



## Castel Firmian CHARDONNAY DOC

**Vinifikácia:**

Tradičné spracovanie vína pre maximálne zachovanie a zaistenie prenosu charakteristických vôní z hrozna do vína, nasledované kontrolovanou fermentáciou pri nízkych teplotách.



## Castel Firmian SAUVIGNON DOC

**Vinifikácia:**

Tradičné spracovanie vína pre maximálne zachovanie a zaistenie prenosu charakteristických vôní z hrozna do vína, nasledované kontrolovanou fermentáciou pri teplotách v rozmedzí 16 - 18°C.





**Odroda vína:** 100 % Traminer  
**Aromatico**  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 10 - 12 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** slamená žltá so zlatými zábleskami  
**vôňa:** intenzívna, s tónmi poľných kvetín, zvlášť šípových ruží a ovocia ako mango a červené ribezle  
**chuť:** suchá, príjemná, pripomínajúca zrelé ovocie s miernou kyslosťou

**Odroda vína:** 100 % Moscato Giallo  
**Obsah alkoholu:** 10,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 8-10 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** slamená žltá  
**vôňa:** vôňa tropického a zrelého ovocia  
**chuť:** sladká a intenzívna

**Odroda vína:** 100 % Lagrein  
**Obsah alkoholu:** 12,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 10 - 12 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** ružová s fialovými zábleskami  
**vôňa:** pripomínajúca čerstvé ovocie: čerešne, višne, maliny a slivky  
**chuť:** suchá, čerstvá so živou kyselinkou, ktorá prechádza až k citrusovému plodom. Dlhé zakončenie s jemnou eleganciou.

**Odroda vína:** 100 % Merlot  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** granátovo-červená  
**vôňa:** intenzívna zmes zrelých plodov dobre zmiešaná s náznakom tône dubu  
**chuť:** suchá, komplexná a dobre štruktúrovaná

**Odroda vína:** 100 % Cabernet Sauvignon  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** rubínovo-červená,  
**vôňa:** intenzívna, komplexná s korenistými tónmi pripomínajúce eucalyptus a sladké ovocie, ktoré skvele integrujú s vôňou dubu  
**chuť:** suchá, plná a dobre štruktúrovaná

**Odroda vína:** 100 % Marzemino  
**Obsah alkoholu:** 12,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** rubínovo-červená s modravo-fialovými zábleskami  
**vôňa:** jemná, pripomínajúca červené ovocie ako trpké černice s ľahkým nádychom fialiek.  
**chuť:** suchá, plná, dobre vyvážená s jemnou kyslosťou

## Castel Firmian TRAMINER AROMATICO DOC

**Vinifikácia:**  
Tradičné spracovanie vína pre maximálne zachovanie a zaistenie prenosu charakteristických vôní z hrozna do vína, po ktorom nasleduje kontrolovaná fermentácia pri teplotách v rozmedzí 16 - 18°C.



## Castel Firmian MOSCATO GIALLO DOC

**Vinifikácia:**  
Tradičná vinifikácia s maceráciou hrozna so šupkami, fermentáciou pri kontrolovanej teplote 16-18°C, fermentácia je prerušovaná ochladením muštu pre dosiahnutie väčšej sladkosti. Potom víno dozrieva v dubových sudoch.



## Castel Firmian LAGREIN ROSATO DOC

**Vinifikácia:**  
Tradičná vinifikácia s maceráciou hrozna so šupkami, fermentáciou pri kontrolovanej teplote 18°C, nasledovaná dozrievaním v dubových sudoch.



## Castel Firmian MERLOT DOC

**Vinifikácia:**  
Tradičná vinifikácia "in rosso" s maceráciou hrozna aj so šupkami po dobu 6-7 dní, fermentáciou pri teplotách 26 - 28°C, nasledovaná dozrievaním v kontakte s drevom dubových sudov 6 - 8 mesiacov.



## Castel Firmian CABERNET SAUVIGNON DOC

**Vinifikácia:**  
Tradičná vinifikácia "in rosso" s maceráciou hrozna aj so šupkami 8 - 10 dní, fermentáciou pri teplotách 26 - 28°C, s kontaktom s drevom pri dozrievaní v kvalitných dubových sudoch 6 - 10 mesiacov.



## Castel Firmian MARZEMINO DOC

**Vinifikácia:**  
Tradičná vinifikácia "in rosso" s maceráciou hrozna aj so šupkami, fermentáciou pri teplotách 24 - 26°C.





**Odroda vína:** 100 % Pinot Nero  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo-červená s granátovými zbleskami  
**vôňa:** zrelého ovocia ako čerešní, jahôd, čiernych ríbezlí s kvetinovými náznakmi fialiek, vôňa korenín  
**chuť:** suchá s elegantnou trieslovitou štruktúrou, vyváženou kyslosťou a ovocnej chuti.

**Odroda vína:** Teroldego, Lagrein  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo-červená  
**vôňa:** bohatá vôňa s náznakom kakaa a červeného ovocia  
**chuť:** veľmi dobre štruktúrovaná, s náznakom ríbezlí, moruše a čučoriedok.

**Odroda vína:** 100 % Teroldego Rotaliano  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna rubínovo-červená  
**vôňa:** komplexná, charakteristická príjemnou arómou zrelého ovocia dopĺňaná korenistými tónmi.  
**chuť:** plná, dobre vyvážená, príjemne kyslá

**Odroda vína:** 100 % Pinot Grigio  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 10 - 12 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** jasná žltá  
**vôňa:** komplexná, pripomínajúca zrelé ovocie (broskyne, hrušky) a rumanček, dobre harmonizujúce so sladkými tónmi.  
**chuť:** harmonická, elegantná, jemná so sviežim a elegantným zakončením

**Odroda vína:** 100 % Teroldego  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 - 20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo-červená, so zbleskami fialovej  
**vôňa:** intenzívna, príjemne ovocná, s arómami lesného ovocia hlavne černíc, čučoriedok, čiernych ríbezlí, dopĺňaná korenistými tónmi.  
**chuť:** plná a dobre štruktúrovaná, s typickým ľahkým náznakom mandlí.

**Odroda vína:** 60 % Chardonnay, 30 % Pinot Bianco, 10 % Muller Thurgau  
**Obsah alkoholu:** 12 %  
**Teplota pri podávaní:** 10 - 12 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá  
**vôňa:** bohatá a intenzívna vôňa zrelého ovocia ako jablko, hruška, broskyňa, melón s náznakom vône ruží

## Castel Firmian PINOT NERO DOC

**Vinifikácia:**

Tradičná vinifikácia "in rosso" s maceráciou hrozna so šupkami 4-5 dní, fermentáciou pri teplotách 25°C, nasledovaná dozrievaním v dubových sudoch 6 - 8 mesiacov.

## Castel Firmian NEROFINO IGT

**Vinifikácia:**

Oddelená fermentácia pri kontrolovanej teplote obidvoch odrôd s pridanými kvasinkami. Polovica objemu potom dozrieva vo francúzskych dubových sudoch po dobu 3 rokov.

## Castel Firmian TEROLDEGO ROTALIANO RISERVA DOC

**Vinifikácia:**

Stláčanie so separáciou kostrniček. Macerácia hrozna aj so šupkami, čiastočné odstraňovanie semienok s častým premývaním so šľavou. Fermentácia pri riadenej teplote 25°C po dobu 12 - 13 dní. Víno dozrieva 24 mesiacov, z toho 12 mesiacov v dubových sudoch (Allier a Tronçais) a nakoniec finálne dozrievanie vo fľaši.

## Castel Firmian PINOT GRIGIO RISERVA DOC

**Vinifikácia:**

Ručne zbierané hrozno je vyselektované a následne zlisované, potom sa ponechá v chlade a pod miernym tlakom. Mušt sa schladí na 8 - 10°C. Nasledujúci deň sa čistá časť stočí a pridajú sa kvasinky - tým začína fermentácia pri kontrolovanej teplote 16 - 18°C, ktorá trvá 12 až 15 dní. Pričom 40% sa fermentuje v oceľových sudoch a 60% v barikových sudoch 1-2 roky. Po fermentácii víno zostáva v barikoch 6-8 mesiacov.

## NOS TEROLDEGO ROTALIANO RISERVA DOC

**Vinifikácia:**

Po úvodnej fermentácii v malých kovových sudoch prechádza ďalším 2 ročným zušľachtovaním v starostlivo vybraných barikových sudoch. Ďalší rok víno zostáva vo veľkých dubových sudoch. Po naflaškovaní sa víno nechá na 12 mesiacov v pokoji, aby dosiahlo stav absolútnej perfektosti.

## Mezzacorona MEZZA

**Vinifikácia:**

Ručný zber a výber hrozna. Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna a prirodzenom vyčistení muštu. Alkoholická fermentácia pri kontrolovanej teplote 18°C po dobu 10 - 11 dní. Nasleduje zrenie vína so šupkami 4-6 mesiacov. Po druhej fermentácii sa víno schladí a nechá dozrieť na šupkách. Potom nasleduje filtrácia a plnenie do fľaš.







# Rotari

Vinárstvo Rotari je klenotom spoločnosti Mezzacorona group. Je jednou z najdôležitejších štruktúr v Taliansku na výrobu šumivého vína metódou „Metodo h vinice classprbeico“.

V každej fľaši Rotari je príbeh tohto vinárstva. Vinice, z ktorých sa vyrába šumivé víno Trento DOC Rotari vynikajú v srdci Dolomitov v Trentine.

Vplyvy álp zo severu a jazera Logo di Garda z juhu su mimoriadne vhodné na pestovanie hrozna Chardonnay a Pinot Nero, ktoré sú typické pre Rotari.



**Odroda vína:** 25 % Chardonnay ,  
75 % Pinot Nero  
**Obsah alkoholu:** 12,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** ružová

**vôňa:** elegantná, ovocná,  
dlhotrvajúca

**chuť:** suchá, čerstvá, aromatická  
perlivosť: jemná a trvalá

## Rotari CUVÉE 28 TRENTO DOC

**Vinifikácia:**

Tradičná vinifikácia "Metodo Classico" (víno prechádza druhým kvasením vo fľaši) rešpektujúca pravidlá oblasti "Trento DOC". Dozrievanie s kvasením 28 mesiacov. Víno je uložené v chladných tmavých pivniciach v horizontálnej polohe. Konzumácia, najlepšie v priebehu 2-3 rokov od naliatia do fľaši. Tento proces sa používa len pri najlepších a najkvalitnejších šumivých vínach.

**Odroda vína:** 100 % Chardonnay  
**Obsah alkoholu:** 12,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 7 - 8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** svetlo žltá

**vôňa:** intenzívna, jemné tóny zrelého  
ovocia

**chuť:** suchá, minerálna, dobre  
vyvážená, dlhá dochuť po ovoci a  
lieskových orechoch  
perlivosť: jemná a trvalá

## Rotari ROTARI BLANC de BLANCS EXTRA BRUT

**Vinifikácia:**

Tradičná vinifikácia "Metodo Classico" (víno prechádza druhým kvasením vo fľaši) rešpektujúca pravidlá oblasti "Trento DOC". Dozrievanie s kvasením 48 mesiacov na kaloch. Víno je uložené v chladných tmavých pivniciach v horizontálnej polohe. Konzumácia, najlepšie v priebehu 2-3 rokov od naliatia do fľaši. Tento proces sa používa len pri najlepších a najkvalitnejších šumivých vínach.







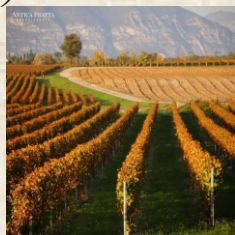
# Antica Fratta

O pivnici postavenej vo štvrti Fratta Monticelli Brusati sa hovorilo s obdivom už v polovici devätnásteho storočia. Kedy sa Rytier Luigi Rossetti, obchodník z tejto oblasti rozhodol premeniť tento statok na svoju elegantnú rezidenciu a na sídlo svojho obchodu s vínom, pre ktorú postavil nádherné pivnice získané kôpaním do skaly zo svahu za vilou. Táto vila bola zrekonštruovaná v roku 1979 a vrátila sa do svojej starobylej nádhery. Franciacorta sa nachádza medzi mestom Brescia, Alpami a jazerom Iseo a riekou Oglio s pôdou bohatou na vápenec.

Chladný vánok zostupujúci z predalpských údolí prináša široké výkyvy dennej a nočnej teploty. Veľkorysé slnečné svetlo a dobre rozložené zrážky. To sú optimálne podmienky na výrobu základných vín, ktoré sú ideálne na opätovné kvasenie vo fľaši požadované klasickou metódou.

Franciacorta patrí medzi prvé sekty vyrobené klasickou metódou v Taliansku. V roku 1995 ako prvá získala štatút DOCG. Vďaka ich úsiliu, vedomostiam a vášni sa im podarilo stať sa najvýznamnejším producentom oblasti.

Všetky šumivé vína Franciacorta sú vyrábané klasickou metódou (Champenoise).





**Odroda vína:** 90 % Chardonnay,  
10 % Pinot Nero  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 7-8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** svetlo žltá so zelenými  
zábleskami

**vôňa:** príjemná ovocno kvetová

**chuť:** elegantná a plná, s jemnou  
kyselinkou.

**Odroda vína:** 70 % Chardonnay,  
30 % Pinot nero

**Obsah alkoholu:** 13 %

**Teplota pri podávaní:** 7-8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** svetlo žltá so zelenými  
zábleskami

**vôňa:** výrazná korenistá a po sušenom  
ovoci

**chuť:** plná a dobre štruktúrovaná a  
vyvážená s dlhou dochuťou.

**Odroda vína:** 60 % Pinot Nero,  
40 % Chardonnay

**Obsah alkoholu:** 13 %

**Teplota pri podávaní:** 7-8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** mäkké ružové tóny

**vôňa:** intenzívna po červenom ovoci  
s náznakmi korenia

**chuť:** plná a dobre štruktúrovaná a  
vyvážená s dlhou dochuťou.

**Odroda vína:** 90 % Chardonnay,  
10 % Pinot nero

**Obsah alkoholu:** 13 %

**Teplota pri podávaní:** 7-8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zlatými  
zábleskami

**vôňa:** výrazná po zrelosti ovoci

**chuť:** plná a dobre štruktúrovaná a  
vyvážená s dlhou dochuťou.

**Odroda vína:** 100 % Chardonnay,  
**Obsah alkoholu:** 13 %

**Teplota pri podávaní:** 7-8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zlatými  
zábleskami

**vôňa:** svieža s tónmi exotického  
ovocia

**chuť:** plná a dobre štruktúrovaná a  
vyvážená s dlhou dochuťou.

**Odroda vína:** 80 % Chardonnay,  
20 % Pinot nero

**Obsah alkoholu:** 13 %

**Teplota pri podávaní:** 7 - 8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** žltá so zlatými zábleskami

**vôňa:** výrazná elegantná po sušenom  
a tropickom ovoci

**chuť:** bohatá a čerstvá, dobre  
štruktúrovaná s dlhou dochuťou.

## Antica Fratta FRANCIACORTA BRUT DOCG

**Vinifikácia:**

Po macerácii výberu z hrozna prebieha fermentácia pri kontrolovanej teplote. Víno dozrieva po dobu 24 mesiacov s kvasinkami.



## Antica Fratta FRANCIACORTA ESSENCE BRUT DOCG

**Vinifikácia:**

Po macerácii výberu z hrozna prebieha fermentácia pri kontrolovanej teplote. Víno dozrieva po dobu 36 mesiacov s kvasinkami.



## Antica Fratta FRANCIACORTA ESSENCE ROSÉ DOCG

**Vinifikácia:**

Po macerácii výberu z hrozna prebieha fermentácia pri kontrolovanej teplote. Víno dozrieva po dobu 42 mesiacov z toho 36 mesiacov na vybraných kvasinkách. Po vytiahnutí víno dozrieva ďalších 5-6 mesiacov.



## Antica Fratta FRANCIACORTA ESSENCE NATURE

**Vinifikácia:**

Po macerácii výberu z hrozna prebieha fermentácia pri kontrolovanej teplote. Víno dozrieva po dobu 36 mesiacov s kvasinkami.



## Antica Fratta FRANCIACORTA ESSENCE SATEN DOCG

**Vinifikácia:**

Po macerácii výberu z hrozna prebieha fermentácia pri kontrolovanej teplote. Víno dozrieva po dobu minimálne 30 mesiacov z toho 24 mesiacov na vybraných kvasinkách. Po oddelení od šupiek, víno dozrieva ďalších 5-6 mesiacov pred naflaškováním.



## Antica Fratta FRANCIACORTA QUINTESSENCE

**Vinifikácia:**

Po macerácii výberu z hrozna prebieha fermentácia pri kontrolovanej teplote. Víno dozrieva po dobu minimálne 70 mesiacov z toho 60 mesiacov na vybraných kvasinkách. Po oddelení od šupiek, víno dozrieva ďalších 10 mesiacov pred naflaškováním.





VITE COLTE®

PIEMONTE



# Vite Colte

*Vinárstvo Vite Colte bolo otvorené v roku 2000 a nachádza sa pod najprestížnejšími vinohradmi Barolo cru.*

*Jeho dizajn bol hodnotený mnohými časopismi o modernej architektúre.*

*Vite Colte tvoria ľudia, ktorí pevne veria v zdieľaný koncept kvality, kde je zodpovednosť jednotlivcov neoddeliteľnou súčasťou konečného výsledku.*

*Vinice majú najmenej 15 rokov. Vite Colte sa zameriava na integrované a ekologické vinohradníctvo a správnu výživu rastlín.*

*Hrozno sa zbiera úplne ručne a venujú maximálnu pozornosť výberu dátumu zberania hrozna.*





**Odroda vína:** 100 % Nebbiolo  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 - 20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená  
**vôňa:** intenzívna, veľmi komplexná  
**chuť:** suchá, vláčna, svieža  
a štruktúrovaná so zakončením

**Odroda vína:** 100 % Nebbiolo  
**Obsah alkoholu:** 14,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 - 20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená  
**vôňa:** s nádychom  
fialiek, ostružinovej marmelády,  
sladkého driebka a marmelády.  
**chuť:** suchá, vláčna, svieža  
s bohatým buketom

**Odroda vína:** 100 % Nebbiolo  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 - 20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená s  
granátovými zábleskami  
**vôňa:** intenzívna s náznakmi korenia  
- klinčeky, fialky a horec a ovocia -  
ríbezlí a jahôd  
**chuť:** plná, s bohatými trieslovinami  
a skvelou rovnováhou

**Odroda vína:** 100 % Barbera  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 - 20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna rubínovo-červená  
**vôňa:** intenzívna a aromatická  
**chuť:** jemná a plná, delikátna stopa  
vanilky

**Odroda vína:** 100 % Nebbiolo  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 - 20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna rubínovo-červená  
**vôňa:** intenzívna a komplexná s  
tónmi zrelého ovocia, najmä čerešne a  
čučuriedok, náznak tabaku a kávy  
**chuť:** suchá, sladké taníny, dlhý záver  
s jahodovo-vanilkovou dochuťou

**Odroda vína:** 100 % Barbera  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna rubínovo-červená  
**vôňa:** intenzívna s náznakmi čerešne  
**chuť:** suchá, neuveriteľne jemná  
vzhľadom na typ odrody

## Vite Colte BAROLO ESSENZE DOCG

**Vinifikácia:**

Dodržiujúc tradičné postupy, ktoré určujú techniku  
nakladania s vínom je oblasť Barolo schopná produkovať  
víno tej najvyššej kvality. Vinifikácia podľa tradičných  
postupov. Po premiešavaní hrozna so šŕpkami cca 25 dní,  
prebehne malolaktická fermentácia v ocelových súdoch a  
následné dozretie v drevených sudoch 24 mesiacov. Víno  
po naflaškovani zostáva v pivniciach ešte jeden rok.

## Vite Colte BAROLO ESSENZE RISERVA DOCG

**Vinifikácia:**

Vinifikácia podľa tradičných postupov tohto výrobcu. Po  
dlhej macerácii (až 25 dní), prebehne malolaktická  
fermentácia pri kontrolovanej teplote v ocelových súdoch.  
Víno potom dozrieva v drevených sudoch 36 mesiacov,  
potom odpočíva vo fľašiach aspoň 24 mesiacov.

## Vite Colte BARBARESCO RISERVA SPEZIE DOCG

**Vinifikácia:**

Po jemnom lisovaní prebieha alkoholická fermentácia  
tradičným spôsobom pri teplote 28-30 °C a trvá približne  
20 dní. Po malolaktickej fermentácii nasleduje dozrievanie  
v malých dubových súdoch, kde víno zostáva najmenej 2  
roky.

Ďalších 12 mesiacov vo fľaši sú potrebné pre podporu

## Vite Colte BARBERA D'ASTI LA LUNA E I FALÒ DOC

**Vinifikácia:**

Vinifikácia je tradičného typu, s maceráciou hrozna 15 dní  
pri teplote 28 - 30°C, po ktorom hneď nasleduje  
malolaktická fermentácia. Dozrievanie v barikových  
súdoch, pričom 1/3 sudov sú nové. Počas týchto 12  
mesiacov získava víno robustnú štruktúru, ešte viac sa  
obohacujú jeho charakteristické vlastnosti a vyvíja sa do  
vína komplexného a elegantného.

## Vite Colte BARBARESCO LA CASA IN COLLINA DOCG

**Vinifikácia:**

Vinifikácia je tradičného typu, s maceráciou hrozna aj so  
šŕpkami cca 10 dní pri teplote 25 - 28 °C. Malolaktická  
fermentácia prichádza hneď po ukončení alkoholicej  
fermentácie. Potom nasleduje obdobie dozrievania vína  
vo fľašiach, tak aby sa vyzdvihli typické charakteristické  
vlastnosti a to najmä jeho výnimočná jemnosť.

## Vite Colte BARBERA D'ASTI SAN NICOLAO DOC

**Vinifikácia:**

Vinifikácia je tradičného typu, s maceráciou hrozna aj so  
šŕpkami cca 10 dní pri teplote 25 - 28 °C. Malolaktická  
fermentácia prichádza hneď po ukončení alkoholicej  
fermentácie. Potom nasleduje obdobie dozrievania vína  
vo fľašiach, tak aby sa vyzdvihli typické charakteristické  
vlastnosti a to najmä jeho výnimočná jemnosť.





**Odroda vína:** 100 % Cortese  
**Obsah alkoholu:** 12 %  
**Teplota pri podávaní:** 10 - 12 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zelenkastými zábleskami

**vôňa:** ovocná, čerstvá s náznakmi kvetov

**chuť:** suchá, správnej a príjemnej kyslosti

**Odroda vína:** 100 % Sauvignon  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 10 - 12 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamovo žltá

**vôňa:** intenzívna arómy, obohatené o tóny bazového kvetu

**chuť:** komplexná s tónmi vanilky a jablka, sprevádzaná nádychom mäty a sladkého drevka

**Odroda vína:** 100 % Moscato Bianco  
**Obsah alkoholu:** 5 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamovo žltá alebo zlatožltá so zelenými odleskami

**vôňa:** výrazná, ovocná

**chuť:** sladká, jemná, dlhotrvajúca, s dlhým buketom

**Odroda vína:** 100 % Nebbiolo  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 - 20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna rubínovo červená

**vôňa:** príjemná, intenzívna

**chuť:** suchá, plná, hebká a harmonická

**Odroda vína:** 100 % Cortese  
**Obsah alkoholu:** 11,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zelenkastými zábleskami

**vôňa:** ovocná, čerstvá s náznakmi kvetov

**chuť:** suchá, správnej a príjemnej kyslosti

## Vite Colte - Gavi di Gavi MASSERIA DEI CARMELITANI DOCG

**Vinifikácia:**

Po jemnom lisovaní sa mušt uvedie do fermentácie pri kontrolovanej teplote 16-17° C na cca 10 dní. Takto nízka teplota pomáha zachovať dôležité charakteristiky použitého hrozna pre toto víno.



## Vite Colte TRA DONNE SOLE DOC

**Vinifikácia:**

Vinohrady sa nachádzajú v dvoch rôznych oblastiach čo znamená, že hrozno dozrieva v rôznych časoch. Jedna je o niečo skôr, ktorá dodáva kyslosť a bohatosť vôni typickú pre sauvignon a druhá dodáva vôňu tropického ovocia. Po alkoholovom kvasení víno niekoľko mesiacov odpočívá a dekantuje pri nízkej teplote na kaloch v oceli.



## Vite Colte MOSCATO D'ASTI LA GATTA DOCG

**Vinifikácia:**

Po jemnom lisovaní je šťava udržiavaná pri nízkej teplote až do doby fermentácie v autokláve a následného stáčania. Táto technika vedie k stálemu vínu s čerstvou chuťou a veľkou aromatickou bohatosťou.



## Vite Colte BAROLO PAESI TUOI DOCG

**Vinifikácia:**

Tradičnou vinifikáciou sa Barolo obohacuje o taníny a extrakty potrebné pre jeho ušľachtilú a starobylú štruktúru, pričom víno sa necháva dozrieť 2 roky v dubových sudoch. Barolo je známe červené víno s dlhoročnou históriou, ktorého charakteristiky boli ocenené slávnym Camillo Benso Conte di Cavour. Vinice tejto odrody sú situované v oblastiach Grinzane Cavour, La Morra a Castiglione Falletto v provincii Cuneo.



## Vite Colte GAVI AURELIANA DOCG

**Vinifikácia:**

Hrozno je jemne stláčané a ošetrované mušt ide do fermentácie pri teplote 15 - 16°C na 10 dní. Potom nasleduje obdobie dozrievania vo fľašiach pre získanie svojich charakteristik a štruktúry.







# Cesari

*Cesari, ktoré bolo založené v roku 1936 sa stalo celosvetovým synonymom vín z oblasti Verona. Cesari Amarone bol jedným z prvých, ktorí dosiahli všetkých päť kontinentov vďaka nadšeniu a iniciatíve Franca Cesariho, syna zakladateľa Gerarda. Jeho víziou bolo vyrobiť skvelé Amarone, tak aby bolo schopné konkurovať tým najlepším. A tak sa začal úspešný príbeh vín Cesari po celom svete. Dnes si Gerardo Cesari kladie ďalšie ciele. A to reagovať na trh výrobou jedinečných, elegantných, vyvážených vín čerpajúcich z tradícií ale s využitím najnovších a najmodernejších poznatkov.*





**Odroda vína:** Corvina, Rondinella  
**Obsah alkoholu:** 14,50 %  
**Teplota pri podávaní:** 20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna purpurová,  
**vôňa:** príjemná, intenzívna  
**chuť:** už pri prvom ochutnaní  
rozoznať chute dozretého ovocia,  
lekváru a čerešni

**Odroda vína:** Corvina, Rondinella  
**Obsah alkoholu:** 14,30 %  
**Teplota pri podávaní:** 18-20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna purpurová,  
**vôňa:** príjemná intenzívna  
**chuť:** v bukete poznáme chute  
červeného ovocia, čerešni a korenia.  
Telo je plné harmonické, kyslosť  
jemná s chuťami čokolády a praženej  
kávy

**Odroda vína:** Corvina, Corvinone,  
Rondinella a Molinara  
**Obsah alkoholu:** 13,50 %  
**Teplota pri podávaní:** 18-20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna purpurová,  
**vôňa:** príjemná intenzívna  
**chuť:** v bukete poznáme chute  
červeného ovocia, čerešni a korenia.  
Telo je plné harmonické, kyslosť  
jemná s chuťami čokolády a praženej  
kávy

**Odroda vína:** 80 % Corvina, 20 %  
Rondinella  
**Obsah alkoholu:** 15 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna rubínovo-červená s  
fialovými zábleskami  
**vôňa:** intenzívna s náznakmi čerešni,  
jemne korenistá  
**chuť:** plná, hebká, teplá delikátna a  
elegantná

## **Cesari** **AMARONE DOCG**

**Vinifikácia:**

Ten najlepší výber hrozna sa s veľkou starostlivosťou suší až do konca januára. Počas tohto obdobia stratí hrozno 30-40% vody, pričom sa zvýši koncentrácia cukrov, nevyhnutných pre nasl. fermentáciu. Počas fermentácie dosiahne víno vysoký stupeň alkoholu. Použité sú špeciálne kvasnice odolné voči nízkym teplotám. Potom sa víno nechá dozrievať vo veľkých sudoch, barikoch a tonneaux 2-3 roky, ďalej sa nechá odpočinúť aspoň 6 mesiacov vo fľašiach.

## **Cesari** **RIPASSO BOSAN DOC**

**Vinifikácia:**

Originálna technika nazývaná "Ripasso", kde sa pri 15 dňovej fermentácii Valpolicelli využíva už raz fermentovaná zmes hrozna 80% Corvina Veronese, a 20% Rondinella, pre výrobu Bosan. Týmto získava víno farbu, štruktúru, vôňu, taníny a cca 1-1,5 stupňa alkoholu navyiac oproti pôvodnému vínu. Po malolaktickej fermentácii sa víno necháva dozrieť 12 mesiacov v barikoch (fr. dub) a 6 mesiacov vo veľkých sudoch. Víno je hotové po aspoň 8 mesačnom odpočinku vo fľašiach.

## **Cesari** **MARA RIPASSO AMARONE DOC**

**Vinifikácia:**

Originálna technika nazývaná "Ripasso", kde sa pri 15 dňovej fermentácii využíva už raz fermentovaná zmes hrozna 75% Corvina Veronese, a 20% Rondinella, a 5% Molinara pre výrobu Amarone. Týmto získava víno farbu, štruktúru, vôňu, taníny a cca 1-1,5 stupňa alkoholu navyiac oproti pôvodnému vínu. Po malolaktickej fermentácii sa víno necháva dozrieť 12 mesiacov v barikoch (fr. dub) a 6 mesiacov vo veľkých sudoch. Víno je hotové po aspoň 6 mesačnom odpočinku vo fľašiach.

## **Cesari** **IL BOSCO DOCG**

**Vinifikácia:**

Prisný výber hrozna, ktoré sa po zbere necháva sušiť v ovocných pivniciach až do januára. Macerácia so šupkami po dobu 20-30 dní. Po fermentácii dozrieva víno najskôr pár mesiacov v oceľových sudoch, potom v barikoch a nakoniec v dubových sudoch. Pred distribúciou víno ešte odpočívajú 8 mesiacov vo fľašiach.





**Odroda vína:** 100 % Corvina  
**Obsah alkoholu:** 13,70 %  
**Teplota pri podávaní:** 18-20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** purpurovo červená  
**vôňa:** čerstvá pripomínajúca černice,  
**chuť:** čerstvá chuť černíc, suchá  
mladá dobre vyvážená

**Odroda vína:** Corvina, Rondinella,  
Molinara  
**Obsah alkoholu:** 12,50 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** červená granátové jablko  
**vôňa:** čerstvá pripomínajúca černice,  
**chuť:** čerstvá chuť černíc, suchá  
mladá dobre vyvážená

**Odroda vína:** Corvina, Rondinella,  
Molinara, Negrara, Rossignola  
**Obsah alkoholu:** 12 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** jasná rubínovo červená  
**vôňa:** ovocná s prímiesou fialiek  
**chuť:** jemná a ovocná, suchá  
a harmonická

**Odroda vína:** 65 % Corvina, 30 %  
Rondinella, 5 % Negrara  
**Obsah alkoholu:** 13 %

**Charakteristiky:**

**farba:** fialovo červená  
**vôňa:** intenzívna likérovno-čerešňová s  
ľahkými tónmi lesného ovocia  
**chuť:** silne štruktúrované víno s  
vyváženými a sladkými tanínmi

**Odroda vína:** 95 % Turbiana ,  
5 % Chardonay  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 10-12 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá  
**vôňa:** intenzívna ovocná,  
kombinovaná s vôňou kvetov  
**chuť:** dobre vyvážená mineralita s  
kyslosťou, plná, ale zároveň jemná a  
dlho pretrvávajúca

**Odroda vína:** Garganega,  
Trebiano, Chardonay  
**Obsah alkoholu:** 12 %  
**Teplota pri podávaní:** 10 -12 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá  
**vôňa:** príjemná intenzívna  
**chuť:** v trvácnom bukete poznáme  
chute dozretého ovocia

## Cesari JEMA IGT

**Vinifikácia:**

Po zbere sa hrozno necháva sušiť po dobu 20 dní, až potom nasleduje fermentácia pri kontrolovanej teplote, tiež po dobu 20 dní. Po malolaktickej fermentácii, dozrieva víno v malých francúzskych bareloch 18 mesiacov. Následne zostáva víno 6 mesiacov odpočívať vo fľašiach.

## Cesari VALPOLICELLA DOC

**Vinifikácia:**

Miešanie hrozna aj s červenými šupkami 10 dní. Po fermentácii sa víno umiestni na 12 mesiacov do inoxových sudoch na dozretie. Následne zostáva víno 3-4 mesiace odpočívať vo fľašiach.

## Cesari BARDOLINO DOC

**Vinifikácia:**

Miešanie hrozna aj s červenými šupkami 8 dní. Po fermentácii sa víno umiestni na 6 mesiacov do inoxových sudoch na dozretie. Následne víno odpočíva vo fľašiach po dobu ďalších 2 mesiacov.

## Cesari RECIOTO DOC

**Vinifikácia:**

Počas zberu sa vyberú len neporušené a suché bobule. Nechajú sa vysušiť, pričom proces sušenia trvá do konca februára. Na konci sušenia hrozno stratí 30-40% svojej hmotnosti (zvyšuje sa koncentrácia cukru). Macerácia prebieha 20-30 dní. Nasleduje zrenie po dobu 12 až 18 mesiacov v barikových sudoch s pravidelným premiešavaním aby sa zabránilo fermentácií. Ďalších 6 mesiacov odpočíva vo fľaši.

## Cesari LUGANA DOC

**Vinifikácia:**

Zhruba 20% hrozna sa necháva dozrieť po zbere na svojich stonkách. Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholicko-fermentácii pri kontrolovanej teplote 18/20°C. Víno sa necháva zrieť do konca januára aj s vytlačenými šupkami aby ním dobre prenikli charakteristické chute a tóny odrody Turbiana. Víno sa plní do fliaš v priebehu februára.

## Cesari SOAVE DOC

**Vinifikácia:**

Miešanie hrozna aj s bielymi šupkami pri kontrolovanej teplote 20°C a vybranými kvasnicami. Víno zostáva 4 mesiace v inoxových sudoch pre dozretie, následne odpočíva vo fľašiach.





**CA' DI RAJO**  
1931  
GOLDEN BUBBLES

VENETO



# Ca' Di Rajo

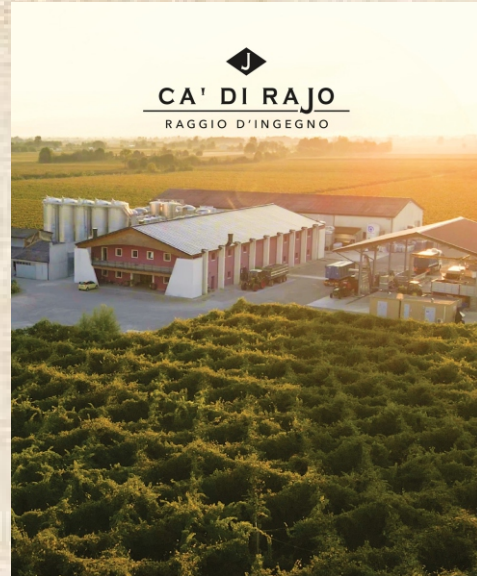
Vinárstvo Ca' Di Rajo bolo založené v roku 2005

vdďaka skúsenostiam rodiny Cecchetto, výrobcov vína od roku 1931. Vedú ho bratia Simone, Alessio a Fabio.

Ca' Di Rajo má výrobnú kapacitu 3 milióny litrov.

Spoločnosť zachováva tradičné postupy pestovania a výroby, ktoré kombinujú s modernými prvkami.

Vinárstvo sa zameriava na výrobu šumivých ale aj tichých vín tej najvyššej kvality.





**Odroda vína:** 100 % Raboso Piave  
**Obsah alkoholu:** 13,50 %  
**Teplota pri podávaní:** 16-18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna červená  
**vôňa:** čerešne, černice, čierna čerešňa, slivka, s nádychom škorice, vanilky, kože, tabaku, fialky a korením.  
**chuť:** dobre štruktúrovaná so silnými tanínmi, príjemná kyselinka a pretrvávajúci buket.

**Odroda vína:** 100 % Glera  
**Obsah alkoholu:** 11,50 %  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zelenými zábleskami  
**vôňa:** kvet agátu s prídavkom jablka, citrónu a grepu  
**chuť:** dobrá štruktúra, zjavná chuť ovocia, na podnebí príjemná a harmonická

**Odroda vína:** 100 % Glera  
**Obsah alkoholu:** 11,50 %  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zelenými zábleskami  
**vôňa:** kvet agátu s prídavkom jablka, citrónu a grepu  
**chuť:** dobrá štruktúra, zjavná chuť ovocia dobre vyvážená, na podnebí príjemná a harmonická

**Odroda vína:** 100 % Glera  
**Obsah alkoholu:** 11 %  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zelenými zábleskami  
**vôňa:** kvet ananásu, banánu a chleba  
**chuť:** dobrá štruktúra, náznak chuti jablaka a hrušky, dobre vyvážená, jemná kyselkavá

**Odroda vína:** 90 % Glera, 10 % Pinot Nero  
**Obsah alkoholu:** 11 %  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** svetloružová  
**vôňa:** po ružiach, čerstvých lesných plodov a jahôd  
**chuť:** dobrá štruktúra, zjavná chuť ovocia dobre vyvážená, na podnebí príjemná a harmonická

## Ca' Di Rajo SANGUE DEL DIAVOLO DOC

**Vinifikácia:**

Vinifikácia začína po macerácii hrozna s prímiešaním 10% sušeného hrozna 20 - 25 dní v drevených sudoch pri kontrolovanej teplote 24 - 26°C, malolaktická fermentácia s vybranými baktériami. Víno dozrieva 24 mesiacov v drevených sudoch - z toho 12 mesiacov v barikových. Víno zostáva dozrievať vo fľašiach 6 mesiacov pred expedíciou.

## Ca' Di Rajo PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG

**Vinifikácia:**

Ručný zber hrozna v polovici septembra. Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholickéj fermentácii. Metóda perlivosti: Charmat lungo 75/90 dní. Víno dozrieva vo fľašiach 45 dní pred expedíciou.

## Ca' Di Rajo PROSECCO EXTRA DRY DOC

**Vinifikácia:**

Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholickéj fermentácii. Metóda perlivosti: Charmat lungo. Víno dozrieva vo fľašiach 30 dní pred expedíciou.

## Ca' Di Rajo PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE BRUT DOCG

**Vinifikácia:**

Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholickéj fermentácii. Metóda perlivosti: Charmat lungo. Víno dozrieva vo fľašiach 30 dní pred expedíciou.

## Ca' Di Rajo PROSECCO MILLESIMATO BRUT ROSÉ DOC

**Vinifikácia:**

Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholickéj fermentácii. Metóda perlivosti: Charmat lungo. Víno dozrieva vo fľašiach 60 dní pred expedíciou.





**Odroda vína:** Glera 100%  
**Obsah alkoholu:** 11 %  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zelenými zábleskami

**vôňa:** kvet agátu s prídavkom jablka, citrónu a grepu

**chuť:** dobrá štruktúra, zjavná chuť ovocia dobre vyvážená, na podnebí príjemná a harmonická

**Ružové šumivé víno**

**Odroda vína:** Traminer, Trebbiano  
**Obsah alkoholu:** 11 %  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** bledo ružová - číra

**vôňa:** jemná vôňa bobúľ, citrusov, ruží a zrelých marhúľ

**chuť:** suchá a zamatová, dobre štruktúrovaná a vyvážená medzi kyslosťou a sladkou chuťou.

**Odroda vína:** Raboso, Pinot noir  
**Obsah alkoholu:** 10,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** bledo ružová

**vôňa:** po jahodách, brusniciach a čerešniach

**chuť:** ľahká, svieža a ovocná

**Odroda vína:** 100 % Glera  
**Obsah alkoholu:** 10,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zelenými zábleskami - jemne zakalená vzhľadom na prítomnosť pôvodných kvasiniek

**vôňa:** chlebovej kôry, kvasníc, kvetov agátu, s náznakmi jablka, citrónu a grepu

**chuť:** čerstvá chuť, dobre

**Odroda vína:** 100 % Sauvignon  
**Obsah alkoholu:** 12 %  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zelenými zábleskami

**vôňa:** rôznorodá a jemná, s náznakmi červeneho grepu, ananásu

**chuť:** intenzívna, plná, dobre štruktúrovaná a vyvážená

**Biele šumivé víno**

**Odroda vína:** Blend -zmes bielych vín  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zelenými zábleskami

**vôňa:** kvet agátu s prídavkom jablka, citrónu a grepu

**chuť:** dobrá štruktúra, zjavná chuť ovocia dobre vyvážená, na podnebí príjemná a harmonická

## Ca' Di Rajo PROSECCO FRIZZANTE SPAGO DOC

**Vinifikácia:**

Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholickéj fermentácii.

Metóda perlivosti: Charmat lungo.

Víno dozrieva vo fľašiach 30 dní pred expedíciou.



## Ca' Di Rajo MANZONI ROSATO

**Vinifikácia:**

Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholickéj fermentácii.

Metóda perlivosti: Charmat lungo.

Víno dozrieva vo fľašiach 30 dní pred expedíciou.



## Ca' Di Rajo LEMOSS IGT

**Vinifikácia:**

Po jemnej macerácii hrozna nasleduje fermentácia pri kontrolovanej teplote 15-17°C v kontakte so šupkami po dobu 7 -10 dní. Metóda perlivosti - druhá fermentácia vo fľaši za prítomnosti pôvodných kvasiniek.

Víno odpočívá vo fľašiach 2 mesiace pred expedíciou.

Víno neobsahuje žiaden zostatkový cukor.



## Ca' Di Rajo LEMOSS IGT

**Vinifikácia:**

Po jemnej macerácii hrozna nasleduje fermentácia pri kontrolovanej teplote 15-17°C v kontakte so šupkami po dobu 7 -10 dní. Metóda perlivosti - druhá fermentácia vo fľaši za prítomnosti pôvodných kvasiniek.

Víno odpočívá vo fľašiach 2 mesiace pred expedíciou.

Víno neobsahuje žiaden zostatkový cukor.



## Ca' Di Rajo SAUVIGNON IGT

**Vinifikácia:**

Po jemnej macerácii hrozna nasleduje fermentácia pri kontrolovanej teplote. Víno dozrieva v barikových sudoch a potom odpočívá vo fľašiach 2 mesiace pred expedíciou.



## Ca' Di Rajo MITO

**Vinifikácia:**

Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholickéj fermentácii.

Metóda perlivosti: Charmat lungo.

Víno dozrieva vo fľašiach 30 dní pred expedíciou.





### **Biele šumivé víno**

**Odroda vína:** blend bielych vín  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

#### **Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zelenými zábleskami  
**vôňa:** kvet agátu s prídavkom jablka, citrónu a grepu  
**chuť:** dobrá štruktúra, zjavná chuť ovocia dobre vyvážená, na podnebí príjemná a harmonická

### **Biele šumivé víno**

**Odroda vína:** 100 % Glera  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

#### **Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá  
**vôňa:** kvet agátu s prídavkom jablka, citrónu a grepu  
**chuť:** dobrá štruktúra, zjavná chuť ovocia dobre vyvážená, na podnebí príjemná a harmonická

### **Biele šumivé víno**

**Odroda vína:** Blend - zmes bielych vín  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

#### **Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zlatými zábleskami  
**vôňa:** kvetinové tóny s náznakom zrelého bieleho ovocia  
**chuť:** zamatovo hebká, príjemne vyvážená

### **Biele šumivé víno**

**Odroda vína:** 100 % Pinot Grigio  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

#### **Charakteristiky:**

**farba:** bledoružová  
**vôňa:** s náznakmi jablka, broskyne a citrusov  
**chuť:** suchá plná harmonická

### **Biele šumivé víno**

**Odroda vína:** 100 % Glera  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

#### **Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zelenými zábleskami  
**vôňa:** kvet agátu s prídavkom jablka, citrónu a grepu  
**chuť:** dobrá štruktúra, zjavná chuť ovocia dobre vyvážená, na podnebí príjemná a harmonická

### **Biele šumivé víno**

**Odroda vína:** 100 % Moscato  
**Teplota pri podávaní:** 6 - 8 °C

#### **Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá  
**vôňa:** intenzívna s tónmi broskyne, pomaranča a agátového medu  
**chuť:** aromatická, vyvážená prirodzenou sladkosťou

## **Ca' Di Rajo EPSILON GOLD DOC**

#### **Vinifikácia:**

Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholickéj fermentácii.  
Metóda perlivosti: Charmat lungo.  
Vino dozrieva vo fľašiach 30 dní pred expedíciou.



## **Ca' Di Rajo EPSILON PROSECCO DOC**

#### **Vinifikácia:**

Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholickéj fermentácii.  
Metóda perlivosti: Charmat lungo.  
Vino dozrieva vo fľašiach 30 dní pred expedíciou.



## **Ca' Di Rajo EPSILON LUX XO**

#### **Vinifikácia:**

Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholickéj fermentácii.  
Metóda perlivosti: Charmat lungo.  
Vino dozrieva vo fľašiach 30 dní pred expedíciou.



## **Ca' Di Rajo EPSILON PINOT GRIGIO DOC**

#### **Vinifikácia:**

Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholickéj fermentácii.  
Metóda perlivosti: Charmat lungo.  
Vino dozrieva vo fľašiach 30 dní pred expedíciou.



## **Ca' Di Rajo EPSILON PROSECCO ICE DOC**

#### **Vinifikácia:**

Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholickéj fermentácii.  
Metóda perlivosti: Charmat lungo.  
Vino dozrieva vo fľašiach 30 dní pred expedíciou.



## **Ca' Di Rajo EPSILON MOSCATO ICE DOC**

#### **Vinifikácia:**

Vinifikácia začína po jemnom lisovaní hrozna pri alkoholickéj fermentácii.  
Metóda perlivosti: Charmat lungo.  
Vino dozrieva vo fľašiach 30 dní pred expedíciou.





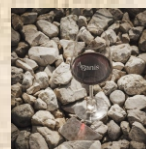
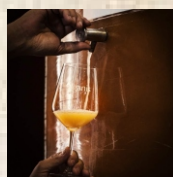
# Aganis

FRIULI



# Aganis

Aganis je nový projekt (vinárstvo), ktorý spája inováciu a tradíciu, životné prostredie, udržateľnosť a predovšetkým výroba lokálnych vín. Vinárstvo sa nachádza severovýchodne od Friuli na úpätí Julských Álp a zahŕňa 15 hektárov lesa a 22 hektárov viníc. Región Friuli Venezia-Giulia patrí k tým chladnejším v Taliansku a produkuje vína s vynikajúcou kyselinou a sviežosťou. Vinárstvo Aganis je symbolom prepojenia prírody, kultúrneho dedičstva a chuti regiónu Aganis.



**Odroda vína:** 100 % Friulano  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

#### Charakteristiky:

**farba:** slamená žltá

**vôňa:** mandlí s náznakmi kvetov akácie a ovocnými tónmi jablk, hrušiek a citrusov

**chuť:** komplexná s intenzívnymi odrodovými vnemami a dlhou pretrvávajúcou dochuťou

**Odroda vína:** 100 % Malvasia  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

#### Charakteristiky:

**farba:** slamená žltá

**vôňa:** tropického a exotického ovocia, broskyne, ľalie s náznakmi stredomorského korenia

**chuť:** komplexná s intenzívnymi odrodovými vnemami a dlhou pretrvávajúcou dochuťou

**Odroda vína:** 100 % Ribolla Gialla  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

#### Charakteristiky:

**farba:** slamená žltá

**vôňa:** kvetinové tóny limetky a vistérie, citrusové tóny doplnené jablkom a marhuľou

**chuť:** komplexná s intenzívnymi odrodovými vnemami a dlhou pretrvávajúcou dochuťou

**Odroda vína:** 100 % Refosco dal  
Panduncolo Rosso  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 - 20 °C

#### Charakteristiky:

**farba:** rubínovo červená s fialovými zábleskami

**vôňa:** prevláda ovocný buket čerešne, marasca, černice a ribezle s kvetovým nádychom fialky a aromatických tónov

**chuť:** komplexná s príjemným a korenistým záverom

## Aganis FRIULANO INCJANT DOC

#### Vinifikácia:

Po jemnej macerácii hrozna nasleduje fermentácia pri kontrolovanej teplote 15-17 °C s vybranými kvasinkami. Následne 20 % vína dozrieva v barikových sudačoch po dobu 4 mesiace.

## Aganis MALVASIA FLÔR DOC

#### Vinifikácia:

Po jemnej macerácii hrozna nasleduje fermentácia pri kontrolovanej teplote 15-17 °C s vybranými kvasinkami. Následne 20 % vína dozrieva v barikových sudačoch po dobu 4 mesiace.

## Aganis RIBOLLA GIALLA DI FLABE DOC

#### Vinifikácia:

Po jemnej macerácii hrozna nasleduje fermentácia pri kontrolovanej teplote 15-17 °C s vybranými kvasinkami. Následne 20 % vína dozrieva v barikových sudačoch po dobu 4 mesiace.

## Aganis REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO PO'FOLC DOC

#### Vinifikácia:

Po jemnej macerácii hrozna nasleduje fermentácia pri kontrolovanej teplote 15-17 °C s vybranými kvasinkami. Následne 20 % vína dozrieva v barikových sudačoch po dobu 4 mesiace.







# Terre de trinci

Terre de Trinci bolo jedným z najvplyvnejších vinárstiev v renesancii umbrijského vinárstva. Vinárstvo má s touto oblasťou spojenie od roku 1992.

Vinice sú skutočným bohatstvom vinárstva. Prevzatie mena Trinci (jednej z najslávnejších rodín v miestnej histórii) je prejavom túžby prispieť k pozitívnemu rastu a vývoju oblasti, v ktorej sa nachádza.



**Odroda vína:** 100 % Sagrantino  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 - 20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená  
**vôňa:** bohatá na lesné ovocie, jemne korenistá  
**chuť:** plná robustná na ponebí, jemná v ústach.

## Terre De Trinci SAGRANTINO DOCG

**Vinifikácia:**

Fermentácia vína pri kontrolovanej teplote 15-20 dní.  
 Dozrievanie vína v barikových sudoch aspoň 12 mesiacov, potom víno odpočíva vo fľašiach aspoň 6 mesiacov.



**Odroda vína:** 100 % Sagrantino  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 - 20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená, s vekom sa objavujú oranžové záblesky  
**vôňa:** komplexná s náznakom čučoriedok a vanilky, trochu korenistá.  
**chuť:** výrazná avšak dobre vyvážená a dynamická, s elegantným aromatickým zakončením.

## Terre De Trinci UGOLINO DOCG

**Vinifikácia:**

Fermentácia vína pri kontrolovanej teplote 15-20 dní.  
 Dozrievanie vína v barikových sudoch aspoň 12 mesiacov, potom víno odpočíva vo fľašiach aspoň 6 mesiacov.







TOSCANA



# Ricasoli

Ricasoli je najrepresentatívnejším výrobcom vína v oblasti Chianti Classico. So svojimi kopcami, zamatovými údoliami a hustými lesmi s dubmi a gaštanmi zahŕňa 1200 hektárov pozemku, takmer 240 hektárov viníc a 26 olivových hájov.

Od roku 1993 vedie túto toskánsku spoločnosť Francesco Ricasoli. Bolo to vytvorené s úctou k jeho slávnym predkom.

História rodiny Ricasoli je spojená s vínom od roku 1141, kedy rodina Ricasoli už vlastnila hrad Brolio. Roína Ricasoli pochopila veľký potenciál územia Brolio a bola medzi prvými, ktorí sa venovali zlepšovaniu viníc.

Pivnice Barone Ricasoli sa nachádzajú na úpätí hradu Brolio oddelené od hlavnej časti vinárstva a slúžia výlučne na výrobu vína.

Sangiovese je vládnuou odrodou.

Nachádza tu ideálne prostredie kde môže rozvinúť svoj potenciál.





**Odroda vína:** 100% Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** jasná rubínovo červená  
**vôňa:** s náznakmi ríbežlí fialiek a sliviek.  
**chuť:** elegantná dobre vyvážená plná s bohatým buketom.

**Odroda vína:** Sangiovese,  
s prídavkami Cabernet Sauvignon  
a Merlot

**Obsah alkoholu:** 14,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna rubínovo červená,  
**vôňa:** príjemná, plná  
**chuť:** intenzívna, sladké taníny,  
bohatý dlhotrvajúci buket.

**Odroda vína:** 80 % Sangiovese,  
15 % Merlot, 5 % Cabernet  
Sauvignon

**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená farba.  
**vôňa:** príjemná, plná  
**chuť:** sladká vôňa vanilky a čokolády  
s trochou čerešni a fialiek. Bohatá  
dlhotrvajúca elegantná chuť, s  
náznakmi čerešni, jemne korenistá.

**Odroda vína:** 80 % Sangiovese, 10  
% Cabernet Sauvignon a Merlot

**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená farba.  
**vôňa:** príjemná, plná  
**chuť:** okúzľujúce arómy typické pre  
mediteranskú oblasť. Bohatá  
dlhotrvajúca elegantná chuť,  
kde v buketu sa rozoznávajú malé  
červené ovocie. Maximálne  
vyjadrenie oblasti Brolio.

**Odroda vína:** 90 % Sangiovese,  
10 % Abrusco  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**Farba:** rubínovo-červená farba.  
**Vôňa:** je intenzívna s náznakmi  
čerešni, jemne korenistá.  
**Chuť:** bohatá, pekne zaoblená  
jemnými tanínmi.

**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**Farba:** rubínovo-červená farba  
s fialovými zábleskami  
**Vôňa:** je intenzívna s náznakmi  
čučoriedok a černíc.  
**Chuť:** plná chuť odrážajúca mladosť,  
pekne zaoblená.

## Ricasoli CHIANTI DOCG

**Vinifikácia:**

Fermentácia prebieha v inoxových sudoch pri  
kontrolovanej teplote 24 - 38°C po dobu 8-10 dní, víno  
dozrieva v oceľových sudoch (80%) a barikových sudoch  
(20%).

## Ricasoli CASTELLO DI BROLIO DOCG

**Vinifikácia:**

Fermentácia prebieha v inoxových sudoch pri  
kontrolovanej teplote 28 - 31°C 19 dní, víno dozrieva 18  
mesiacov v barikových sudoch.

## Ricasoli BROLIO CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

**Vinifikácia:**

Fermentácia prebieha 16 dní v inoxových sudoch pri  
kontrolovanej teplote 24-27°C, víno dozrieva 16 mesiacov  
vo veľkých dubových a barikových sudoch, potom zostáva  
3 mesiace vo fľašiach.

## Ricasoli BROLIO CHIANTI CLASSICO DOCG

**Vinifikácia:**

Fermentácia prebieha 16 dní v inoxových sudoch  
pri kontrolovanej teplote 32°C, víno dozrieva 9 mesiacov  
vo veľkých dubových a barikových sudoch.

## Ricasoli BROLIO CHIANTI CLASSICO BETTINO DOCG

**Vinifikácia:**

Po 12-16 dňovej macerácii, nasleduje fermentácia, ktorá  
prebieha v inoxových sudoch pri kontrolovanej teplote  
24 - 27°C. Potom víno dozrieva 18 mesiacov v drevených  
sudoch. Po statickej dekantácii víno odpočíva vo fľašiach  
aspoň ďalšie 3 mesiace.

## Ricasoli ROCCA GUICCIARDA DOCG

**Vinifikácia:**

Fermentácia prebieha v inoxových sudoch pri  
kontrolovanej teplote 28 - 31°C, potom víno dozrieva 16  
mesiacov v barikových a tonneaux sudoch.





**Odroda vína:** 60 % Sangiovese  
25 % Cabernet Sauvignon, 15 %  
Merlot

**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** Intenzívna rubínovo červená  
**vôňa:** éterická s náznakom  
ovocia, korenia a tabaku

**chuť:** svieža, dobre vyvážená s dlhým  
záverom

**Odroda vína:** 100 % Merlot

**Obsah alkoholu:** 14,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** Intenzívna rubínovo červená  
**vôňa:** bohaté arómy typické pre  
mediteranskú oblasť

**chuť:** bohatý buket s náznakom  
minerálnej až korenistej chuti

**Odroda vína:** 60 % Cabernet  
Sauvignon, 20 % Merlot, 10 % Petit  
Verdot, 10 % Cabernet Franc

**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** jasná rubínovo červená  
**vôňa:** s náznakmi malín a černíc.  
**chuť:** harmonická jemne korenistá a  
dobře vyvážená, plná s bohatým  
buketom.

**Odroda vína:** Chardonnay 75 %,  
Sauvignon Blanc 25 %  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 8-10 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** svetlá slameno-žltá  
**vôňa:** jemná s náznakom broskví a  
vanilky  
**chuť:** hebká, svieža dlhotrvajúca.

**Odroda vína:** Sauvignon Blanc,  
Chardonnay, Malvasia Bianca  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 8-10 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** svetlá slameno-žltá  
**vôňa:** jemná s náznakom pomaranča  
**chuť:** hebká elegantná, s vyváženou  
kyslosťou a mineralitou

**Odroda vína:** Sangiovese, Merlot  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 8-10 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** svetlo ružová  
**vôňa:** jemná po červených a čiernych  
malinách  
**chuť:** dobre vyvážená s jemnou  
kyslosťou a mineralitou

## Ricasoli ANTICO FEUDO DELLA TRAPPOLA IGT

**Vinifikácia:**

Fermentácia prebieha v ocelových nádržiach počas dvoch  
týždňov. Dozrievanie prebieha počas 8-9 mesiacov v  
tonneaux druhej a tretej pasáže.



## Ricasoli CASALFERRO SUPERTOSCAN IGT

**Vinifikácia:**

Fermentácia prebieha v inoxových sudoch pri  
kontrolovanej teplote 28 - 31°C po dobu 7-9 dní. Víno  
potom dozrieva  
18 mesiacov v sudoch z francúzskeho dubu (90%) a z



## Ricasoli ASTUTO DOC

**Vinifikácia:**

Fermentácia prebieha v inoxových sudoch pri  
kontrolovanej teplote 8-10 dní, víno dozrieva vo  
francúzskych dubových sudoch 18 mesiacov, potom  
odpočívajú vo fľašiach ďalších 10 mesiacov.



## Ricasoli TORRICELLA IGT

**Vinifikácia:**

Kryo-macerácia pri veľmi nízkej teplote 5°C po dobu  
niekoľkých hodín bez prítomnosti kyslíka. Fermentácia  
prebieha v inoxových sudoch pri kontrolovanej teplote  
12-16°C. Víno dozrieva v drevených sudoch 9 mesiacov so  
šupkami Chardonnay, a rovnaký čas so Sauvignon blanc.



## Ricasoli ALBIA BIANCO IGT

**Vinifikácia:**

Macerácia pri veľmi nízkej teplote 5°C po dobu  
niekoľkých hodín. Fermentácia prebieha v inoxových  
sudoch pri kontrolovanej teplote, víno dozrieva v  
inoxových 3 mesiace.



## Ricasoli ALBIA ROSÉ IGT

**Vinifikácia:**

Fermentácia prebieha v inoxových sudoch pri  
kontrolovanej teplote, víno dozrieva v inoxových sudoch 3  
mesiace.





TOSCANA



# Franco Biondi Santi



FRANCO BIONDI SANTI  
TENUTA GREPPO

Franco Biondi Santi sa preslávil výrobou vína Brunello di Montalcino vyrobené iba v Montalcino, Toskánsko. Dedko Franca vynašiel Brunello na konci 18. storočia. Sám Franco sa vinárskemu remeslu priučil od svojho otca. Dodržiaval tradície svojho otca ale zároveň zlepšoval kvalitu. Vinárstvo si v pivnici zachovalo bezzásahový prístup, pričom víno kvasilo iba pomocou prírodných kvasiniek. Sangiovese je prirodzene bohatá odroda na triesloviny. Vždy bol obrancom toho aby Brunello di Montalcino bolo 100% Sangiovese a to aj v časoch, keď boli jeho vína považované za staromódne.



**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 °C

#### Charakteristiky:

**farba:** intenzívna rubínovo červená  
**vôňa:** intenzívna s náznakom vanilky

**chuť:** harmonická, dobre štruktúrovaná, teplá, veľmi lahodná a dlhotrvajúca.

**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 °C

#### Charakteristiky:

**farba:** intenzívna rubínovo červená  
**vôňa:** plná, s náznakmi sušených ruží

**chuť:** harmonická, dobre štruktúrovaná, teplá, perfektné vyvážený pomer medzi tanínmi a kyselkou, pretrvávajúca

**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 °C

#### Charakteristiky:

**farba:** rubínová veľmi intenzívna  
**vôňa:** intenzívna po vanilke a sušených ružiach

**chuť:** harmonická krásne štruktúrovaná s robustným telom, lahodná a pretrvávajúca, výborný pomer medzi tanínmi a kyselkou.

## Franco Biondi Santi ROSSO DI MONTALCINO DOC

#### Vinifikácia:

Normálna fermentácia pri kontrolovanej teplote. Víno dozrieva v dubových sudoch 12 mesiacov.

## Franco Biondi Santi BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

#### Vinifikácia:

Normálna fermentácia pri kontrolovanej teplote. Víno dozrieva v dubových sudoch 24 mesiacov, potom 12 mesiacov v barikoch. Po naflaškovani zostáva v pivniciach aspoň jeden rok. V súčasnosti je možné objednať víno vo veku 25 až 40 rokov. Toto víno sa vyrába len vo vynikajúcich rokoch. Pred podávaním treba víno nechať otvorené aspoň 8 hodín.

## Franco Biondi Santi BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

#### Vinifikácia:

Normálna fermentácia pri kontrolovanej teplote. Víno dozrieva v dubových sudoch 36 mesiacov, potom 12 mesiacov v barikoch. Po naflaškovani zostáva v pivniciach aspoň jeden rok. Toto víno sa dorába len vo výnimočných rokoch. Existujú exempláre až do 100 rokov staré. Pred podávaním treba víno nechať otvorené aspoň 8 hodín.





TOSCANA



JACOPO BIONDI SANTI

# Jacopo Biondi Santi

Jacopo Biondi Santi a jeho synovia sa zaviazali pokračovať v histórii kvalitného talianskeho vína a odovzdať ho novým generáciám. Korene siahajú do 19. storočia, keď Ferruccio Biondi Santi vysadil prvý vinohrad Montalcino s viničom Sangiovese. Podarilo sa im pozdvihnúť značku Biondi Santi na svetový bod ako excelentnosť talianskeho vinarstva. Jacopo dokázal oživiť staré tradície vínami so súčasným štýlom.



**Odroda vína:** 85 % Sangiovese, 15 % Cabernet Franc  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 - 20 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** rubínovo červená s fialovými zábleskami  
**vôňa:** éterická, po červenom sušenom ovocí  
**chuť:** suchá, dobre štruktúrovaná

**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 - 20 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** rubínovo červená prechádzajúca až do fialovej  
**vôňa:** čerstvá ovocná s trochou fialiek  
**chuť:** plná a harmonická s extrémne dlhou dochuťou.

**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 - 20 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** rubínovo červená prechádzajúca až do fialovej  
**vôňa:** čerstvá ovocná s trochou fialiek  
**chuť:** plná a harmonická s extrémne dlhou dochuťou.

**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** bledo-ružová  
**vôňa:** svieža, ovocná s náznakom bielych kvetov  
**chuť:** harmonická s osviežujúcou kyselinkou.

## Jacopo Biondi Santi MORELLINO DI SCANSANO DOCG

**Vinifikácia:**  
 Zber na konci septembra. Po jemnej macerácii hrozna, fermentácia prebieha v inoxidových sudoch pri kontrolovanej teplote. Po dozretí, víno dozrieva v barikových sudoch po dobu 14 mesiacov.



## Jacopo Biondi Santi SASSOALLORO ORO IGT

**Vinifikácia:**  
 Zber na konci septembra. Po jemnej macerácii hrozna, fermentácia prebieha v inoxidových sudoch pri kontrolovanej teplote. Po dozretí, víno dozrieva v barikových sudoch po dobu 14 mesiacov.



## Jacopo Biondi Santi SASSOALLORO IGT

**Vinifikácia:**  
 Zber na konci septembra. Po jemnej macerácii hrozna, fermentácia prebieha v inoxidových sudoch pri kontrolovanej teplote. Po dozretí, víno dozrieva v barikových sudoch po dobu 14 mesiacov.



## Jacopo Biondi Santi JeT ROSÉ

**Vinifikácia:**  
 Zber na konci septembra. Po jemnej macerácii hrozna, fermentácia prebieha v inoxidových sudoch pri kontrolovanej teplote. Po dozretí, víno dozrieva v barikových sudoch po dobu 14 mesiacov.





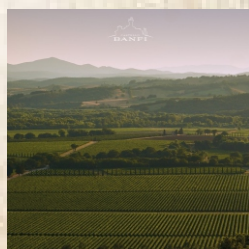
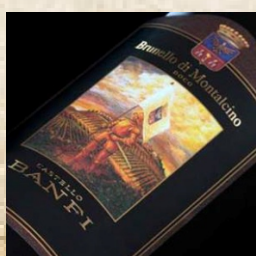


TOSCANA



# Banfi

Banfi bola založená v roku 1978 vďaka záveti taliansko-amerických bratov Johna a Harryho Marianiocov. Od začiatku bolo cieľom dvoch bratov vytvoriť špičkové vinárstvo spojené s najpokročilejšou vedou vo vinohradoch na výrobu prémiových vín. Spolu s rodinou Marianiocov Ezio Rivella, jeden z popredných talianskych enológov, ktorý pochopil, že vďaka bohatosti pôdy a privilegovanej mikroklimatickej polohe bude mať pozemok veľkú kapacitu rozvoja. Ich oddanosť Toskánsku nedávno priviedla Banfi na nové územia, medzi tie najevoštatívnejšie v regióne: Bolgheri, kde malý majetok založený na legende o Etruskoch vyrába Bolgheri DOC Maremma územie venované výrobe Vermentina Chianti najviac cenené pri zrode Chianti Classico.





**Odroda vína:** Chardonnay,  
Vermentino  
**Obsah alkoholu:** 12,50 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** svetlá slamenná žltá.  
**vôňa:** svieža, ovocná vôňa marhulí,  
citrusov a grepu s kvetinovými tónmi  
**chuť:** jemná, bohatá kyslosť, ktorá  
dodáva sviežosť

## **Banfi** **CENTINE BIANCO TOSCANA IGT**

**Vinifikácia:**  
Fermentácia 16 dní pri kontrolovanej teplote v  
nerezových nádobach, následne krátky čas vo  
francúzskych sudoch a na záver víno krátko oddychuje vo  
fľašiach.



**Odroda vína:** Sangiovese, Merlot  
**Obsah alkoholu:** 12,50 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** bledoružové odtiene typické  
pre tóny červeného ovocia  
**vôňa:** jemná ovocná po červenom  
ovoci  
**chuť:** príjemná kyslosť, jemne  
korenistá

## **Banfi** **CENTINE ROSÉ TOSCANA IGT**

**Vinifikácia:**  
Vinifikácia 14 dní pri kontrolovanej teplote 18°C v  
nerezových nádobach.



**Odroda vína:** Sangiovese, Cabernet  
Sauvignon, Merlot  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** intenzívna rubínovo červená  
farba  
**vôňa:** čerstvá a ovocná vôňa  
sprevádzaná sladkými tónmi  
drobného ovocia a vanilky  
**chuť:** svieža, elegantná, s dobre  
vyváženou kyslosťou

## **Banfi** **CENTINE ROSSO TOSCANA IGT**

**Vinifikácia:**  
Tradičná metóda vinifikácie.  
Vino sa necháva dozrieť 6 mesiacov v dubových sudoch.  
Následne sa plní do fliaš kde sa necháva krátko  
oddychovať.



**Odroda vína:** 100 % Vermentino  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** bledožltá  
**vôňa:** príjemná svieža s ovocným  
buketom exotického ovocia a korenia  
**chuť:** svieža s dobre vyváženými  
kyselinkami a čistým záverom

## **Banfi** **LA PETTEGOLA IGT**

**Vinifikácia:**  
Po veľmi mäkkom lisovaní prebieha fermentácia  
približne 13 - 16 dní v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele s  
regulovanou teplotou.



**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16-18 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** rubínovo červená  
**vôňa:** intenzívna s náznakmi sliviek,  
čučoriedok a trochu škorice  
**chuť:** dobre štruktúrovaná, plná s  
dlhým zakončením

## **Banfi** **ROSSO DI MONTALCINO DOC**

**Vinifikácia:**  
Výber hrozna po macerácii trvajúcej 7-10 dní pri  
kontrolovanej teplote v dubových a nerezových sudoch,  
pokračuje fermentáciou. Víno potom dozrieva aspoň 10-12  
mesiacov v drevených sudoch (Francúzsky dub). Po  
naflaškovaní víno odpočívajú d'alsích 6 mesiacov pred  
uvedením na trh.





**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 13,50 %  
**Teplota pri podávaní:** 16-18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna purpurová  
**vôňa:** príjemná intenzívna  
**chuť:** v bukete poznáme chute červeného ovocia, čerešni a korenia. Telo je plné harmonické, kyslosť jemná s chuťami čokolády a praženej kávy

**Odroda vína:** 60 % Merlot, 40 % Cabernet  
**Obsah alkoholu:** 14,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16-18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna červená  
**vôňa:** komplexná, intenzívna s náznakmi čerešni, čučoriedok, škorice a tabaku

**chuť:** robustná s výraznými tanínmi

**Odroda vína:** 40 % Sangiovese, 35 % Cabernet Sauvignon, 25 % Syrah

**Obsah alkoholu:** 14 %

**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna rubínovo-červená  
**vôňa:** intenzívna s náznakmi čerešni a sliviek, jemne korenistá s trochou kávy

**chuť:** plná, hebká, s jemnými tanínmi a dlhým zakončením.

**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 -18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená  
**vôňa:** svieža vôňa tmavého ovocia, sladké arómy  
**chuť:** jemná štruktúra, elegantná plná chuť zakončená príjemnou kyslosťou

**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 -18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená  
**vôňa:** intenzívna vôňa charakteristická pre červené plody ako sú čerešne

**chuť:** jemná, elegantná s jemným náznakom tabaku

## Banfi BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

**Vinifikácia:**

Prísny výber hrozna po macerácii trvajúcej 10-12 dní pri kontrolovanej teplote v dubových a nerezových sudoch v kontakte so šupkami, pokračuje fermentáciou. Víno potom dozrieva aspoň 24 mesiacov v drevených sudoch (Francúzsky dub). Po naflašovaní víno odpočíva ďalších 8-12 mesiacov pred uvedením na trh.



## Banfi EXCELSUS IGT

**Vinifikácia:**

Odrodovo oddelená macerácia trvá 8 (Merlot) až 18 (Cabernet) dní pri kontrolovanej teplote v dubových a nerezových sudoch, pokračuje fermentáciou. Víno potom dozrieva aspoň 20 mesiacov v barikoch. Prvých 12 mesiacov sú odrody stále oddelené, spoja sa až na posledných 8 mesiacov. Pred uvedením na trh, víno odpočíva vo fľašiach.



## Banfi SUMMUS IGT

**Vinifikácia:**

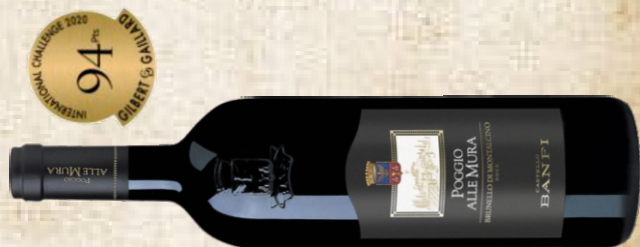
Odrodovo oddelená macerácia trvá 10 až 18 dní pri kontrolovanej teplote v dubových a nerezových sudoch, pokračuje fermentáciou. Víno potom dozrieva aspoň 20-22 mesiacov v barikoch. Prvých 12 mesiacov sú odrody stále oddelené, spoja sa až na posledných 8-10 mesiacov. Pred uvedením na trh, víno odpočíva vo fľašiach ďalších 6 mesiacov.



## Banfi BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ALLE MURA DOCG

**Vinifikácia:**

Fermentácia a macerácia trvá 12 - 13 dní v kombinácii dreva a nerezových tankoch pri kontrolovanej teplote 27-29 °C. Maturácia 2 roky vo francúzskych dubových sudoch. Po naflašovaní odpočíva víno ešte 12 mesiacov.



## Banfi BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ALLE MURA RISERVA DOCG

**Vinifikácia:**

Fermentácia a macerácia trvá 12 - 13 dní v kombinácii dreva a nerezových tankoch pri kontrolovanej teplote 27-29 °C. Maturácia 4 roky vo francúzskych dubových sudoch. Po naflašovaní odpočíva víno ešte 24 mesiacov.







ABRUZZO



# Tenuta Ulisse

Tenuta Ulisse, založená v roku 2006 je dnes symbolickým znakom enologickej renesancie v Abruzzo. Tenuta Ulisse je moderné vyjadrenie stáročnej tradície, vášne a oddanosti krajine, je jedným z popredných vinárskych usadlostí Abruzzo. Ponorila sa do obrovského potenciálu starodávnych odrôd Abruzzo tým že vložila súčasnú tradíciu do pôvodného hrozna ako je Montepulciano, Trebbiano, Pecorino a Passerina.

Tieto vína sú výsledkom vášne a skúseností Antonia a Luigiho Ulisse, dvoch bratov. Tenuta Ulisse je rodinným podnikom kde je vidieť pocit spolupatričnosti, hrdosti a vášne.



**Odroda vína:** 80 % Chardonnay, 20 % Malvasia

**Obsah alkoholu:** 13 %

**Teplota pri podávaní:** 8 -10 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá

**vôňa:** čistá ovocná vôňa a vôňa

bielych kvetov

**chuf:** svieža, ale zároveň jemná

## Sogno Di Ulisse

### CHARDONNAY MALVASIA IGP

**Vinifikácia:**

Macerácia pod tlakom a pri veľmi nízkej teplote po dobu 6 - 8 hodín. Potom nasleduje jemné lisovanie. Stáčanie pri nízkej teplote, fermentácia pri kontrolovanej teplote 11°C.



**Odroda vína:** 100 % Montepulciano D'Abruzzo

**Obsah alkoholu:** 13,5 %

**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená s fialovými zábleskami

**vôňa:** výrazná hrozňová aróma.

**chuf:** plná robustná chuť dobre vyvážená

## Sogno Di Ulisse

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

**Vinifikácia:**

Macerácia a alkoholická fermentácia v nerezových sudoch aj so šupkami hrozna po dobu 15-20 dní v závislosti na ročníku.



**Odroda vína:** 100 % Montepulciano

**Obsah alkoholu:** 14 %

**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená

**vôňa:** ovocná vôňa s náznakom

sliviek a čerešní na konci korenistá

**chuf:** komplexná, dobrá štruktúra, dobre vyvážená

## Tenuta Ulisse

### NATIVEAE - Montepulciano d'Abruzzo DOP

**Vinifikácia:**

Víno sa získava spontánnou fermentáciou v betónových tankoch s kvasinkami prirodzene prítomnými v hrozne bez regulácie teploty a filtrácie. Zrenie prebieha tradičným spôsobom v tankoch z betónu pred plnením do fľaš a následne 3 mesiace vo fľaši.



**Odroda vína:** 100 % Montepulciano

**Obsah alkoholu:** 14 %

**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená

**vôňa:** bohatá ovocná vôňa s

náznakom sliviek a čerešní na konci

trochu korenistá

**chuf:** komplexná, dobrá štruktúra, dobre vyvážená

## Tenuta Ulisse

### AMARANTA - Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Vinifikácia:**

Víno sa pestuje na 30-35 ročných viničoch. Po macerácii 15 až 20 dní prebieha fermentácia v nerezových sudoch pri kontrolovanej teplote 24 - 26 °C. Víno zraje vo francúzskych a amerických barikoch 9 až 12 mesiacov.





**Odroda vína:** 100 % Cerasuolo  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** svetlá jahodovo ružová  
**vôňa:** elegantná vôňa čerstvého červeného ovocia - jahôd a čerešní sa mieša s jemnou kvetinovou vôňou.

**chuť:** príjemná svieža chuť, s jemnými kyselinkami, dlho pretrvávajúca

**Tenuta Ulisse**  
**CERASUOLO D'ABRUZZO DOC**

**Vinifikácia:**

Ručný vyber hrozna, macerácia pri nízkej teplote. Potom prebieha fermentácia so šupkami na bielo pri nízkej kontrolovanej teplote 11°C. Víno dozrieva v nerezových sudoch mesiace, potom odpočíva vo fľašiach.



**Odroda vína:** 100 % Montepulciano  
**D'Abruzzo**  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubinovo červená s fialovými zábleskami.

**vôňa:** intenzívna vôňa po čerešniach.

**chuť:** robustná pekne zaoblená chuť, zakončená so sladkými tanínmi

**Tenuta Ulisse**  
**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

**Vinifikácia:**

Macerácia a alkoholická fermentácia v nerezových sudoch aj so šupkami hrozna po dobu 15-20 dní v závislosti na ročníku.



**Odroda vína:** 100 % Passerina  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá so zelenými zábleskami.

**vôňa:** intenzívna pripomínajúca broskyne, marhule a grep.

**chuť:** je svieža a vyvážená, trochu minerálna

**Tenuta Ulisse**  
**PASSERINA IGT**

**Vinifikácia:**

Po výbere a triedení hrozna prebehne macerácia pri nízkej teplote. Nasleduje alkoholická fermentácia pri nízkej kontrolovanej teplote 11°C.



**Odroda vína:** Pecorino  
**Obsah alkoholu:** 13%  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10°C

**Charakteristiky:**

**farba:** Slamená žltá farba so zelenými zábleskami

**vôňa:** intenzívna pripomínajúca broskyne, citrusy a exotické ovocie.

**chuť:** je príjemne kyslá a minerálna. V chuti rozpoznať citrusy a papáju

**Tenuta Ulisse**  
**PECORINO IGT**

**Vinifikácia:**

Po výbere a triedení hrozna prebehne macerácia pri nízkej teplote. Nasleduje alkoholická fermentácia pri nízkej kontrolovanej teplote 11°C.





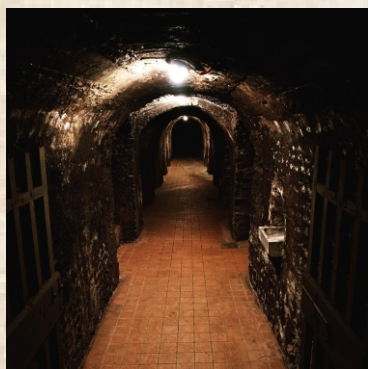
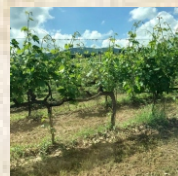


# Principe Pallavicini

*Principe Pallavicini sa nachádza v srdci Castelli Romani, len 25 kilometrov juhovýchodne od centra hlavného mesta. Najväčšia z usadlostí sa nazýva "Le Marmorelle" a nachádza sa v Ríme neďaleko Colonney. Práve tu sa nachádza väčšina hektárov využívaných pre vinohrady. Sídlo, ktoré je veľmi dôležité z kultúrneho a historického hľadiska sa nachádza v oblasti medzi hranicou kráterovej steny sopky Lazio a Ríma. Vulkanická povaha v oblasti robia pôdu mimoriadne úrodnú.*

*Pestujú sa tu typické miestne biele odrody ako Malvasia, Trebbiano, Greco, Grechetto, Chardonnay Falanghina a mnoho ďalšieho z červených je to Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot a predovšetkým Cesanese.*

*Historické archívy v Palazzo Pallavicini odhalili dokumenty dokazujúce, že panstvo dodávalo víno do Vatikánu a anglickej kráľovnej.*





**Odroda vína:** Malvazia del Lazio, di Candi Tebbiano  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 8-10 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá

**vôňa:** príjemná s náznakom bielych plodov ako je hruška, mango a tóny zeleného jablka

**chuť:** jemná, príjemná, ktorá

vyjadruje potenciál veľmi vhodnej výrobnéj oblasti

**Odroda vína:** 100 % Cesanese  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 18-20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna červená

**vôňa:** lesného ovocia a višni

**chuť:** jemná s príjemne horkým zakončením

**Odroda vína:** 50 % Malvazia Puntinata, 30 % Malvazia di Candia, 20 % Bombino Bianco  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 8-10 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** svetlá zlatožltá

**vôňa:** zrelé ovocie, najmä marhule

**chuť:** elegantne minerálna s kyslým tónom

**Odroda vína:** 60 % Montepulciano, 20 % Sangiovese, 20 % Cabernet Sauvignon  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 18-20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna rubínovo červená

**vôňa:** intenzívna s tónmi višni a sliviek

**chuť:** veľmi svieža, mierne korenistá s harmonickou štruktúrou a so zamiatovými tanínmi

## **Principe Pallavicini FRASCATI SUPERIORE DOCG**

**Vinifikácia:**

Zber hrozna v prvej polovici septembra pre dobrú kyselinu, pretože víno je veľmi aromatické.

Fermentácia prebieha v tanku, následná dekantácia trvá 48 hodín. Potom prebieha maturácia v tanku po dobu 4 mesiace a nakoniec 2 mesiace víno oddychuje vo fľašiach.



## **Principe Pallavicini CESANESE LAZIO IGP**

**Vinifikácia:**

Fermentácia prebieha v tanku pri kontrolovanej teplote 26°C s maceráciou 12 dní. Dekantácia trvá 48 hodín.

Nasleduje maturácia po dobu 4 mesiace v barikovom sude a 4 mesiace vo veľkých sudoch. Ďalšie 4 mesiace víno oddychuje vo fľašiach.



## **Principe Pallavicini ROMA DOC CLASSICO BIANCO**

**Vinifikácia:**

Kriomacerácia so šupkami po dobu 12 hodín pri teplote 6°C. Vinifikácia v tanku pri kontrolovanej teplote 22°C, následná dekantácia trvá 48 hodín.

Maturácia prebieha v tanku po dobu 4 mesiace a nakoniec víno oddychuje 3 mesiace vo fľašiach.



## **Principe Pallavicini ROMA DOC CLASSICO ROSSO**

**Vinifikácia:**

Fermentácia prebieha v tanku pri kontrolovanej teplote 26°C. Následná macerácia trvá 10 dní a dekantácia 48 hodín. Maturácia je v barikovom sude po dobu 6 mesiacov a následne víno oddychuje 4 mesiace vo fľašiach.





CAMPANIA



# Feudi Di San Gregorio

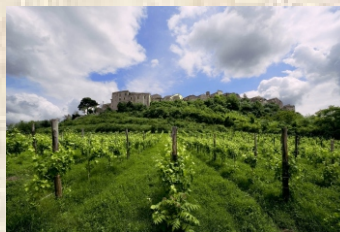
FEUDI DI  
SAN  
GREGORIO

*Irpina je územie Feudi Di San Gregorio, je to historický región Kampánských Apenín, je to jedinečným územím na pestovanie viniča a výroby vína, kde vinohrady vždy koexistovali s ovocnými stromami, lesmi, olívovníkmi a bylinkami.*

*Každé víno hovorí o kopcoch, odkiaľ pochádza, rozpráva príbehy ľudí, ktorí ho vytvorili z generácie na generáciu.*

*Víziou Feudi Di San Gregorio je viera, že fľaša vína a umelecké dielo zdieľajú rovnaký proces.*

*Láska a vášeň vdýchnutá do pestovania viniča, námaha pri zbere hrozna a trpezlivé čakanie na dozretie vína dodávajú každej fľaši vlastnú osobnosť.*





**Odroda vína:** 100 % Aglianico  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 -18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínová červená  
**vôňa:** jemne korenistá s náznakom škorice a kaka  
**chuť:** dobre vyvážená, korenistá a minerálna, pretrvávajúca

### Feudi Di San Gregorio SERPICO DOC

**Vinifikácia:**

Po jemnej macerácii hrozna, fermentácia prebieha v inoxových sudoch pri kontrolovanej teplote po dobu 3-4 týždňov. Víno dozrieva potom 18 mesiacov vo francúzskych sudoch. Po dozretí, víno oddychuje vo fľašiach aspoň 12 mesiacov.



**Odroda vína:** 100 % Aglianico  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** jasná rubínovo červená.  
**vôňa:** ovocná vôňa čerešní a višní, škorice, muškátového oriešku, vanilky a anízu.  
**chuť:** je plná a vyvážená s mäkkými, sladkými tanínmi, ktoré dávajú dobrú aromatickú perzistenciu.

### Feudi Di San Gregorio TAURASI DOCG

**Vinifikácia:**

Po macerácii prebieha fermentácia v inoxových sudoch zhruba 3 týždne. Víno dozrieva v barikových sudoch z francúzskeho dubu 18 mesiacov. Vo fľašiach zostáva ďalších 9 mesiacov pred expedíciou.



**Odroda vína:** 100 % Primitivo  
**Obsah alkoholu:** 14,50 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená.  
**vôňa:** ovocná vôňa s náznakmi višní, jahôd, sladkého korenia.  
**chuť:** minerálna v rovnováhe s jemnými tanínmi. Na konci sú teplé tóny ovocia a škorice.

### Feudi Di San Gregorio PRIMITIVO DOC

**Vinifikácia:**

Po macerácii prebieha fermentácia v inoxových sudoch. Víno dozrieva v ocelových sudoch 12 mesiacov. Vo fľašiach zostáva ďalších 6 mesiacov pred expedíciou.



**Odroda vína:** 100 % Aglianico  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** jasná rubínovo červená farba,  
**vôňa:** čierneho lesného ovocia a sladkého drierka.  
**chuť:** je vyvážená pripomínajúca čerstvé ovocie a končí s jemným náznakom balsamiku.

### Feudi Di San Gregorio RUBRATO AGLIANICO DOC

**Vinifikácia:**

Po macerácii prebieha fermentácia v inoxových sudoch 2 - 3 týždne. Víno dozrieva v ocelových sudoch 8 - 10 mesiacov. Vo fľašiach zostáva ďalších 6 mesiacov pred expedíciou.





**Odroda vína:** Coda di Volpe ,  
Falanghina  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** slamená žltá, kryštálová.  
**vôňa:** svieža ovocná s náznakmi  
citrusovej kôry.  
**chuť:** je perzistentná, jemná, svieža  
trochu minerálna.

### **Feudi Di San Gregorio LACRYMA CHRISTI DOC**

**Vinifikácia:**  
Po macerácii prebieha fermentácia v inoxidových sudoch  
pri kontrolovanej teplote 16-18°C. Víno dozrieva v  
ocelových sudoch 3 mesiace.



**Odroda vína:** 100 % Falanghina  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** slamená žltá farba zo zelenými  
zábleskami.  
**vôňa:** intenzívna a pretrvávajúca,  
prípomína biele kvety a ovocie.  
**chuť:** je svieža a vyvážená s čistým  
koncom.

### **Feudi Di San Gregorio SERRO CIELO FALANGHINA DOC**

**Vinifikácia:**  
Po macerácii prebieha fermentácia v inoxidových sudoch  
pri kontrolovanej teplote 16-18°C. Víno dozrieva v  
ocelových sudoch 3 mesiace za prítomnosti vlastných  
kvasiniek.



**Odroda vína:** 100 % Fiano  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** slamená žltá farba zo zelenými  
zábleskami.  
**vôňa:** príjemná s náznakom kamiliek  
a broskyne.  
**chuť:** čerstvá a minerálna.

### **Feudi Di San Gregorio PIETRACALDA FIANO DI AVELLINO DOCG**

**Vinifikácia:**  
Po macerácii prebieha fermentácia v inoxidových sudoch.  
Víno dozrieva v ocelových sudoch 4 mesiace za  
prítomnosti pôvodných kvasiniek. Vo fľašiach zostáva  
ďalších 6 mesiacov pred expedíciou.



**Odroda vína:** 100 % Greco  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** slamená žltá farba zo zelenými  
zábleskami.  
**vôňa:** intenzívna ovocná a dlho  
pretrvávajúca.  
**chuť:** je vnímaná ako kyslá a  
minerálna, typická pre oblasť Tufo.

### **Feudi Di San Gregorio CUTIZZI GRECO DI TUFO DOCG**

**Vinifikácia:**  
Po macerácii prebieha fermentácia v inoxidových sudoch  
pri kontrolovanej teplote 16-18°C. Víno dozrieva v  
ocelových sudoch 3 mesiace za prítomnosti vlastných  
kvasiniek.







# Feudo Arancio

Ako pocta sicílskej tradície a s veľkým rešpektom k prírodnému prostrediu bolo vinárstvo postavené podľa tradičnej sicílskej budovy s nádvorím známej ako baglio. Tu sa tradícia stretáva s pokročilou technológiou, výsledkom čoho je špičková kvalita a starodávne chute. Výsledok tohto mixu nových technológií vo výrobe vína spolu so starými architektonickými tradíciami je očarujúci. Pôvodná existujúca síla, chute a vône sa v barikovej pivnici len zdušľachťujú a zvyrazňujú. Odborný tím agronómov a enológov, ľudí, ktorí pracujú s vášňou, neustále sleduje celý vývojový proces vín. Venujú sa výrobe špičkových vín, ktoré sú bohaté, intenzívne, pýšia sa jemnou chuťou a sladkými tanínmi, sú zároveň harmonické a elegantné.



Odroda vína: 100 % Nero D'Avola  
Obsah alkoholu: 13,5 %  
Teplota pri podávaní: 16 - 18 °C

## Feudo Arancio NERO D'AVOLA DOC

**Charakteristiky:**  
farba: intenzívna rubínovo červená,  
chuť: delikátna a jemná, ovocná  
(plody lesa, višne, granátové jablko),  
stredne štruktúrovaná

**Vinifikácia:**  
Zber hrozna po perfektnom dozretí, odstránenie kostrniiek a alkoholická fermentácia so šupkami 6 dní pri kontrolovanej teplote 22 - 24°C, obmedzený počet prelievania muštu, malolaktická fermentácia v nádržiac, dozrievanie v barikových sudoch.

Odroda vína: 100 % Inzolia  
Obsah alkoholu: 13 %  
Teplota pri podávaní: 8 - 10 °C

## Feudo Arancio INZOLIA DOC

**Charakteristiky:**  
farba: slamená žltá  
vôňa: komplexná, charakteristická  
príjemnou arómou zrelého ovocia  
doplňaná korenistými tónmi  
chuť: dobre vyvážená, príjemne kyslá

**Vinifikácia:**  
Prísny výber hrozna, stláčanie a prirodzené čistenie muštu, kontrolovaná fermentácia pri teplote 18°C po dobu 12 dní. Dozrievanie s kvasinkami počas 4 mesiacov. Nasleduje filtrácia, stabilizácia až po konečné naflaškovanie.

Odroda vína: 100 % Nero D'Avola  
Obsah alkoholu: 12 %  
Teplota pri podávaní: 10 - 12 °C

## Feudo Arancio ROSATO IGT

**Charakteristiky:**  
farba: svetlo ružová  
vôňa: charakteristická arómou černíc,  
ostružín a malín  
chuť: delikátna, živá, dobrá

**Vinifikácia:**  
Septembrový zber. Po lisovaní zostáva mušt v kontakte s hroznom po dobu 8-10 hodín pri kontrolovanej teplote 12°C. Po oddelení šupiek nasleduje fermentácia pri kontrolovanej teplote 18°C na kvasinkách. Potom nasleduje filtrácia, stabilizácia a naflaškovanie.

Odroda vína: 100 % Grillo  
Obsah alkoholu: 12 %  
Teplota pri podávaní: 6 - 8 °C

## Feudo Arancio ACCUSI

**Charakteristiky:**  
farba: slamená žltá,  
vôňa: charakteristická arómou  
tropického ovocia mango a papája  
chuť: dobre štruktúrovaná, vyvážená  
a harmonická

**Vinifikácia:**  
Zber vína na konci augusta. Jemné lisovanie hrozna pre zachovanie elegantnej vône a chuti. Fermentácia pri kontrolovanej teplote 18°C, druhá fermentácia s vybranými kvasinkami po dobu 10 dní pri teplote 13°C. Po schladení vína dozrieva víno 2-3 mesiace. Potom nasleduje filtrácia stabilizácia a naflaškovanie.





**Odroda vína:** 100 % Nero d'Avola  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená s fialovými odtieňmi

**vôňa:** intenzívna s tónmi bobuľovitého ovocia, jahôd a granátového jablka

**chuť:** mäkká a zamatová, vyniká svojou sviežosťou

## Feudo Arancio QUETO NERO D'AVOLA BIO DOC

**Vinifikácia:**

Fermentácia prebieha pri kontrolovanej teplote 24-26°C, Malolaktická fermentácia prebieha s vybranými baktériami a zrenie v nerezových nádržiach trvá 10 mesiacov. Malá časť vína zreje 6 mesiacov vo francúzskych dubových sudoch.



**Odroda vína:** 100 % Grillo  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 10 - 12 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** sýto slamená žltá

**vôňa:** intenzívne tóny tropického ovocia ako ananás a papája

**chuť:** elegantné a bohaté telo, ktoré prekypuje intenzívnym ovocným charakterom a sviežosťou

## Feudo Arancio QUETO GRILLO BIO DOC

**Vinifikácia:**

Hrozno sa odstopkuje a vylisuje zo vzduchu („redukčná“ vinifikačná technika), prirodzene sa dekantuje a fermentácia prebieha v ocelových tankoch pri kontrolovanej teplote 18°C po dobu 10 dní. Zrenie na kaloch 5 mesiacov v ocelových nádržiach za stáleho miešania jemných kalov aby víno získalo plnšie telo.



**Odroda vína:** Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená

**vôňa:** ríbezlí a červeného ovocia, ktorá prechádza do tabaku a sliviek

**chuť:** plná dobre štruktúrovaná

## Feudo Arancio CANTODORO DOC

**Vinifikácia:**

Oddelená fermentácia a dozrievanie odrôd. Nero d'Avola po alkoholicko-fermentácii pri kontrolovanej teplote a malolaktickej fermentácii s vybranými koasínkami dozrieva vo francúzskych sudoch 2 roky. Cabernet v nich dozrieva 3 roky. Po zliati Blend zreje v barikoch ďalšie 4 mesiace, potom odpočíva vo fľašiach 8 mesiacov.



**Odroda vína:** 100% Grillo  
**Obsah alkoholu:** 13 %  
**Teplota pri podávaní:** 10 - 12°C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá

**vôňa:** charakteristická aróma tropického ovocia mango a papája

**chuť:** dobre štruktúrovaná, vyvážená a harmonická

## Feudo Arancio DALILA DOC

**Vinifikácia:**

Neskorší zber a prísny výber hrozna. Reduktívna vinifikácia v ochrannej atmosfére. Fermentácia pri kontrolovanej teplote 18°C po dobu 10 dní. Dozrievanie s koasínkami 5 mesiacov. Potom nasleduje filtrácia, stabilizácia a naflaškovanie.





# TAGARO

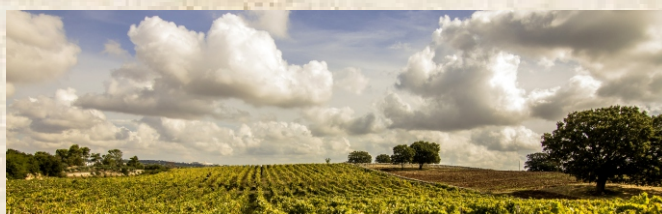
PUGLIA

# Tagaro



Vinárstvo Tagaro je vinárstvo, ktoré sa nachádza na konkrétnom mieste, nazývané "Údolie Itria", slávna oblasť "Trulli" a vlastní 50 hektárov viníc. Nadväzuje na starú vinársku tradíciu z troch generácií a tiež na zvláštnu inováciu. Krajina tohto krásneho miesta dáva najtypickejšie vína.

Keď sa história snúbi s tradíciou a skúsenosťou, na podnebí vznikajú sofistikované a elegantné vína. Masseria Tagaro je štruktúra s najmodernejšími technológiami, rovnakými technológiami, ktoré pomáhajú zachovať kvalitu a zároveň tradíciu viac ako troch generácií vinárov.



**Odroda vína:** 65 % Verdeca,  
30 % Bianco di Troia, 5 % Fiano  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 8-12 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** slamená žltá  
**vôňa:** intenzívna ovocná, jemne korenistá  
**chuť:** jemná dlhotrvajúca chuť s dobre vyváženými tanínmi

**Odroda vína:** 100 % Negroamaro  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** intenzívna rubínovo červená s fialovými zábleskami  
**vôňa:** intenzívna ovocná, jemne korenistá  
**chuť:** jemná dlhotrvajúca chuť s dobre vyváženými tanínmi

**Odroda vína:** 100 % Primitivo  
**Obsah alkoholu:** 13,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**  
**farba:** intenzívna rubínovo červená s fialovými zábleskami  
**vôňa:** intenzívna ovocná, jemne korenistá  
**chuť:** jemná dlhotrvajúca chuť s dobre vyváženými tanínmi

## Tagaro LOCOROTONDO DOC

**Vinifikácia:**  
Odstopkovanie hrozna a okamžité zníženie teploty na 6 - 8 °C, macerácia po dobu 12 hodín, jemné lisovanie hrozna, statické dekantovanie muštu a alkoholové kvasenie pri kontrolovanej teplote 16 - 18 °C. Na konci fermentácie sa oddelí od surového sedimentu a na jemnom sedimente zreje 3 mesiace, potom sa stabilizuje a plní do fľaš. Zrenie vo fľaši 30 - 40 dní.

## Tagaro - PINATARO NEGROAMARO IGT

**Vinifikácia:**  
Po jemnom lisovaní, nasleduje kryo-macerácia pri teplote 10 - 12 °C. Alkoholová fermentácia pri kontrolovanej teplote v inoxových sudoch. Víno dozrieva vo francúzskych sudoch 5 mesiacov. Po nafaškování víno odpočívá ďalšie 3 mesiace.

## Tagaro - PINATARO PRIMITIVO IGT

**Vinifikácia:**  
Po jemnom lisovaní, nasleduje kryo-macerácia pri teplote 10-12 °C. Alkoholová fermentácia pri kontrolovanej teplote v inoxových sudoch. Víno dozrieva vo francúzskych sudoch 5 mesiacov. Po nafaškování víno odpočívá ďalšie 4 mesiace.





**Odroda vína:** 30 % Primitivo, 30 % Negroamaro, 20 % Nero di Troia, 20 % Merlot

**Obsah alkoholu:** 14 %

**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** žiarivo červená s fialovými zábleskami

**vôňa:** intenzívna ovocná po zreých

slivkách, čerešniach a ribezliach

**chuť:** plná ale jemná a harmonická, sladšia.

**Odroda vína:** 100 % Primitivo

**Obsah alkoholu:** 14 %

**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** plná červená s fialovými zábleskami

**vôňa:** komplexná vôňa plná kvetov, ovocia, jemne korenistá

**chuť:** jemná dlhotrvajúca chuť s dobre vyváženými tanínmi

**Odroda vína:** 100 % Primitivo

**Obsah alkoholu:** 14,5 %

**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna rubínovo červená s fialovými zábleskami

**vôňa:** intenzívna ovocná, jemne korenistá

**chuť:** jemná dlhotrvajúca chuť s dobre vyváženými tanínmi

**Odroda vína:** 100 % Nero di Troia

**Obsah alkoholu:** 13,5 %

**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna rubínovo červená s fialovými zábleskami

**vôňa:** intenzívna ovocná, jemne korenistá

**chuť:** jemná dlhotrvajúca chuť s dobre vyváženými tanínmi

## Tagaro PASSO DEL SUD IGT

**Vinifikácia:**

Ručný zber hrozna, pred spracovaním odpočívajú 4 týždne pre aktiváciu prírodných enzýmov, ktoré potom dávajú vínu charakteristickú ovocnú chuť a vôňu. Víno dozrieva vo francúzskych sudoch 8-10 mesiacov.



## Tagaro CINQUENOCI IGT

**Vinifikácia:**

Po jemnom lisovaní, nasleduje macerácia a alkoholická fermentácia pri kontrolovanej teplote v inoxidových sudoch. Víno dozrieva vo francúzskych sudoch 16-18 mesiacov. Po naflaškovaní víno odpočívajú ďalších 6 mesiacov.



## Tagaro PIE' DEL MONACO IGT

**Vinifikácia:**

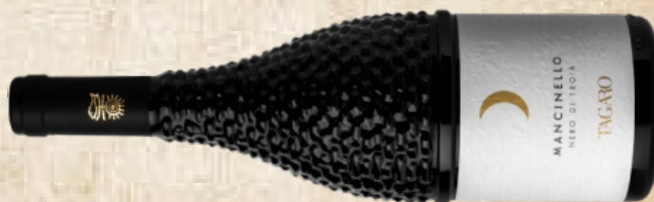
Po jemnom lisovaní a odstránení semienok, nasleduje macerácia a alkoholická fermentácia pri kontrolovanej teplote v inoxidových sudoch. Po krátkom odpočinutí sa odstráni šupky nasleduje malolaktická fermentácia. Potom víno dozrieva vo francúzskych sudoch 12 mesiacov. Po naflaškovaní víno odpočívajú ďalšie 3 mesiace.



## Tagaro MANCINELLO NERRO DI TROIA

**Vinifikácia:**

Po odstopkovaní hrozna nasleduje macerácia pri kontrolovanej teplote 4-5°C po dobu 18-36 hodín. Po jablčno-mliečnej fermentácii v oceľových tankoch víno dozrieva v dubových sudoch 4 mesiace. Následne sa plní do fliaš.





# Špeciálne edície

**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínová veľmi intenzívna  
**vôňa:** intenzívna po vanilke, sušených ružiach a kvitnúcej viniči  
**chut:** harmonická krásne štruktúrovaná s robustným telom, lahodná a pretrvávajúca, výborný pomer medzi tanínmi a kyselinou

**Odroda vína:** 95 % Sangiovese, 5 % Petit Verdot  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** jasná rubínovo červená,  
**vôňa:** pripomínajúca višne a ríbezle, jemne minerálna s náznakom tabaku.  
**chut:** je kompaktná, príjemná

**Odroda vína:** 100 % Sangiovese,  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená,  
**vôňa:** intenzívna po červenom ovocí a fialiek  
**chut:** je kompaktná, príjemná výborne štruktúrovaná

**Odroda vína:** 100 % Sangiovese,  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená,  
**vôňa:** intenzívna po červenom ovocí a fialiek, náznaky korenia a čokolády  
**chut:** je kompaktná, príjemná výborne štruktúrovaná

**Odroda vína:** 100 % Sangiovese,  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínovo červená,  
**vôňa:** pomarančovej kôry, fialky, levandule, klinčekoch a tabaku  
**chut:** je kompaktná, príjemná výborne štruktúrovaná

## Franco Biondi Santi BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG r. 1998 - Toscana

**Vinifikácia:**

Normálna fermentácia pri kontrolovanej teplote. Víno dozrieva v dubových sudoch 36 mesiacov, potom 12 mesiacov v barikoch. Po naftaškovaní zostáva v pivniciach aspoň jeden rok. Toto víno sa dorába len vo výnimočných rokoch. Existujú exempláre až do 100 rokov staré. Pred podávaním treba víno nechať otvorené aspoň 8 hodín.

Na požiadanie možnosť dodávky aj starších ročníkov.

## Ricasoli HISTORIA FAMILIAE IGT

**Vinifikácia:**

Po fermentácii pri kontrolovanej teplote cca 14-18 dní, víno dozrieva vo francúzskych dubových sudoch 24 mesiacov, potom odpočívajú vo fľašiach ďalších 12 mesiacov.

## Ricasoli CENIPRIMO CHIANTI CLASSICO DOCG Gran Selezione

**Vinifikácia:**

Hozno sa zbaví stopiek a preleje sa do 100 hl nádrží z nehrdzavejúcej ocele s vybranými kvasinkami. Teplota kvasenie 24-27°C s denným lisovaním. Fermentácia s maceráciou trvá asi 14-16 dní. Víno ostáva 18 mesiacov v sude.

## Ricasoli COLLEDILÁ CHIANTI CLASSICO DOCG Gran Selezione

**Vinifikácia:**

Hozno sa zbaví stopiek a preleje sa do 100 hl nádrží z nehrdzavejúcej ocele s vybranými kvasinkami. Teplota kvasenie 24-27°C s denným lisovaním. Fermentácia s maceráciou trvá asi 14-16 dní. Víno ostáva 18 mesiacov v sude.

## Ricasoli RONCICONE CHIANTI CLASSICO DOCG Gran Selezione

**Vinifikácia:**

Hozno sa zbaví stopiek a preleje sa do 100 hl nádrží z nehrdzavejúcej ocele s vybranými kvasinkami. Teplota kvasenie 24-27°C s denným lisovaním. Fermentácia s maceráciou trvá asi 14-16 dní. Víno ostáva 18 mesiacov v sude.





# Špeciálne edície

**Odroda vína:** 100 % Montepulciano  
**Obsah alkoholu:** 14,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínová veľmi intenzívna  
**vôňa:** intenzívna a komplexná, ovocná s náznakmi sliviek, čerešní, prítomné náznaky tabaku, jemne korenistá

**chuť:** plná, jemná a bohatá na taníny, so zakončením s kakaá, kávy a vanilky

**Tenute Ulisse**  
**10 VENDEMMIE**  
**LIMITED EDITION - ABRUZZO**

**Vinifikácia:**

Po 15-20 dňovej macerácii nasleduje normálna fermentácia pri kontrolovanej teplote 24-26°C.



**Odroda vína:** 100 % Merlot  
**Obsah alkoholu:** 14,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** jasná rubínovo červená  
**vôňa:** lesného ovocia, eukalyptu, vanilky a kávy

**chuť:** je vyvážená ovocná, s jemnými tanínmi

**Feudi Di San Gregorio**  
**PATRIMO DOC - Campania**

**Vinifikácia:**

Po macerácii hrozna prebieha alkoholická fermentácia v inoxových sudoch. Malolaktická fermentácia prebieha už v drevených sudoch. Víno dozrieva vo francúzskych barikoch minimálne 18 mesiacov. Vo fľašiach zostáva ďalších aspoň 10 mesiacov pred expedíciou.



**Odroda vína:** 100 % Primitivo  
**Obsah alkoholu:** 14,5 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna rubínovo červená s fialovými zábleskami.

**vôňa:** intenzívna ovocná, jemne korenistá

**chuť:** jemná dlhotrvajúca chuť s dobre vyváženými tanínmi

**Tagaro - PIE' DEL MONACO**  
**LE IGT - PUGLIA**

**Vinifikácia:**

Po jemnom lisovaní a odstránení semienok, nasleduje macerácia a alkoholická fermentácia pri kontrolovanej teplote v inoxových sudoch. Po krátkom odpočítaní sa odstránia šupky nasleduje malolaktická fermentácia. Potom víno dozrieva vo francúzskych sudoch 12 mesiacov.



**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínová veľmi intenzívna  
**vôňa:** intenzívna ovocná, jemne korenistá

**chuť:** jemné tóny čerešní. sladkého drevka, sušených kvetov ale aj kože, kávy s jemnou pikantnosťou

**Jacopo Biondi Santi**  
**MACEONE**

**Vinifikácia:**

Malolaktická fermentácia pri kontrolovanej teplote. Víno dozrieva v malých dubových sudoch 24 mesiacov. Po naflaškovaní zostáva v pivniciach aspoň 6 mesiacov.



**Odroda vína:** 100 % Sangiovese  
**Obsah alkoholu:** 14 %  
**Teplota pri podávaní:** 16 - 18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** rubínová veľmi intenzívna  
**vôňa:** jemná po fialkach, levanduli a ibišteka, lesného ovocia a kávy

**chuť:** hodvábne taníny, zamatovaná chuť po červenom ovocí, dlhotrvajúci plný záver

**Jacopo Biondi Santi**  
**POGGIO FERRO**

**Vinifikácia:**

Malolaktická fermentácia pri kontrolovanej teplote. Víno dozrieva v malých dubových sudoch 24 mesiacov. Po naflaškovaní zostáva v pivniciach aspoň 6 mesiacov.





# Grappa

**Odroda vína:** Glera, Pinot Grigio, Merlot a Cabernet  
**Obsah alkoholu:** 40 %  
**Teplota pri podávaní:** 9-12 °C  
**Objem:** 1 l

**Charakteristiky:**

**farba:** krištáľovo číra  
**vôňa:** intenzívna, jemne ovocná  
**chuť:** dobre štrukturovaná s dotykcom hroznoých výlisikov



**Odroda vína:** Moscato Giallo  
**Obsah alkoholu:** 38 %  
**Teplota pri podávaní:** 8-10 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** číra  
**vôňa:** intenzívna, harmonická s tónmi pomarančových kvetov a sladkej broskyne  
**chuť:** sladká a jemná, zvýraznená kvetinovými nádychmi a citrusovými tónmi

**Odroda vína:** Prosecco unica  
**Obsah alkoholu:** 40 %  
**Teplota pri podávaní:** 15-18 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** zlatisto žltá s jantárovými zábleskami  
**vôňa:** intenzívna, jemne ovocná s náznakmi vanilky a dreva  
**chuť:** hebká a suchá s prídavkom medu a vaníliek



**Odroda vína:** Prosecco Superiore  
**Obsah alkoholu:** 40 %  
**Teplota pri podávaní:** 18-20 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** jantárovo žltá  
**vôňa:** intenzívna, jemne ovocná s náznakmi vanilky a dreva  
**chuť:** jemná s dotykcom medu, vanilky a mandlí

**Odroda vína:** Nebbiolo da Barolo  
**Obsah alkoholu:** 43 %  
**Teplota pri podávaní:** 17 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá  
**vôňa:** charakteristická komplexná vôňa  
**chuť:** hebká



## Andrea Da Ponte GRAPPA BIANCA

**Produkcia:**

Destilovaná s novým diskontinuálnym alembikom, ktorý stále pracuje vo vákuu.



## Andrea Da Ponte UVE BIANCHE FIOR D'ARANCIO

**Produkcia:**

S použitím destilačného prístroja pre prerušovanú destiláciu podľa vyhradenej metódy Da Ponte.

## Andrea Da Ponte GRAPPA UNICA DA PONTE 10 anni GRAN RISERVA

**Produkcia:**

Tradičná metóda destilácie.  
Uložená 10 rokov v barikových sudoch.



## Andrea Da Ponte GRAPPA LIBERA DA PONTE

**Produkcia:**

Tradičná metóda destilácie.  
Uložená 18 rokov v dubových sudoch Limousin.

## Vite Colte GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA

**Produkcia:**

Tradičná metóda destilácie.  
Starnutie sa robí v malých dubových sudoch po dobu približne 12 mesiacov. Počas tohto zdokonaľovania sa aróma a chuť ustáli a výsledný produkt tak získava jemnosť.



**Odroda vína:** Moscato bianco  
**Obsah alkoholu:** 40 %  
**Teplota pri podávaní:** 17 °C

**Charakteristiky:**

**farba:** slamená žltá  
**vôňa:** intenzívna aromatická vôňa Moscata  
**chuť:** hebká

## Vite colte GRAPPA DI MOSCATO

**Produkcia:**

Tradičná metóda destilácie. Hrozno, ktoré pochádza z jemného lisovania hrozna Moscato, sa fermentuje v uzavretých sudoch, aby sa zachovala najvyššia kvalita primárnych aróm. Potom sa destiluje a rafinuje niekoľko mesiacov v malých dubových sudoch. Aróma a chuť sa ustáli a výsledný produkt tak získava jemnosť.



# Gin

Obsah alkoholu: 41,7 %

Objem: 0,7 l

**Charakteristiky:**

**farba:** číra, priehľadná

**vôňa:** čerstvé citrusové a kvetinové tóny

**chuť:** intenzívna, svieža a ovocná na podnebí veľmi hladká s aromaticky zaobleným záverom

**Ideálny pre všetky typy koktailov**



**Andrea Da Ponte**

**GIN GOLDEN RIVE DISTILLED**

Gin Distilled získava svoju chuť z 5 rastlín:

**Borievka** mu dáva balzamické tóny, **citrusová kôra** čerstvé citrusové tóny, **hruška a hrozno Glera** ovocné a svieže tóny a **harmanček** dodáva príjemné a sladké kvetinové tóny.



Obsah alkoholu: 41,7 %

Objem: 0,7 l

**Charakteristiky:**

**farba:** číra, priehľadná

**vôňa:** čerstvé tóny citrusov, kvetín a jasmínu

**chuť:** intenzívna, jemná, ovocná s pikantným záverom

**Ideálny pre všetky typy koktailov**

**Andrea Da Ponte**

**GIN GOLDEN RIVE LONDON DRY**

Gin London Dry získava svoju chuť zo 6 rastlín:

**Borievka** mu dáva balzamické tóny, **angelika** čerstvé jazmínové tóny, **škoricca** pikantné tóny, **koriander** zaoblenú príchuť, **citronová kôra** čerstvé citrusové tóny a **kardamón** dodáva voňavé kvetinové tóny

# Likér

Obsah alkoholu: 15 %

Objem: 1 l

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna červená

**vôňa:** intenzívna aróma s náznakmi citrusov a bylín

**chuť:** jemná a zamatová chuť citrusov, mandarínky a sladkého pomaranča s tónmi vanilky  
100 % prírodné



**Caffo Group**

**MEZZODÍ L'APERITIVO ITALIANO**

Mezzodí je všestranný aperitív založený na vzácnych bylinkách, aromatických a šľavných citrusov. Ideálny základ pre vytvorenie nespočetného množstva koktailov



Obsah alkoholu: 30 %

Objem: 0,7 l

**Charakteristiky**

**farba:** citrónovo žltá

**vôňa:** intenzívna citrusová

**chuť:** jemná s kyslým zakončením

**Caffo Group**

**LIMONCINO PORTOFINO**

**S. MARIA al MONTE**

Limoncino je jemný likér, ktorý sa vyrába použitím kôry z tých najlepších citrónov. Prírodné zloženie mu zachováva tie najušľachtilejšie vlastnosti.

Môžete si ho vychutnať ľadovo vychladený alebo v koktailoch ako limoncellospritz

Obsah alkoholu: 30 %

Objem: 0,7 l

**Charakteristiky**

**farba:** oranžová

**vôňa:** intenzívna, mandarínkovo citrusová

**chuť:** jemná s kyslým zakončením

**Caffo Group**

**CLEMENTINO DELLA PIANA**

**S. MARIA al MONTE**

Lahodný likér s intenzívnou ovocnou príchuťou, získaný spracovaním „Clementine di Calabria“. Vybrané najlepšie mandarínky sú spracované ihneď po zbere. Môžete si ho vychutnať ľadovo vychladený alebo v koktailoch ako clementinospritz alebo Clementinotonic a iné.





# Likér



**Obsah alkoholu:** 35 %  
**Objem:** 0,7 l  
**Teplota podávania:** -20°C

**Charakteristiky**

**farba:** jantárová farba  
**vôňa:** intenzívna a charakteristická  
aróma bylín  
**chuť:** jemná a aromatická chuť

## Caffo

### VECCHIO AMARO DEL CAPO

Vecchio Amaro del Capo obsahuje aktívne zložky mnohých prospešných bylín, kvetov, ovocia a korene veľkorysej krajiny Kalárie ako je horký pomaranč, sladké drevko, mandarínka, harmanček a borievka, ktoré sú v tomto regióne rozšírené. Macerácia sa vykonáva ihneď po zbere aby sa zachytilo čo najviac vlastností každej zložky.

**Odroda vína:** Grappa Prosecco  
**Obsah alkoholu:** 33 %  
**Teplota pri podávaní:** -10 - 10 °C  
**Objem:** 0,7 l

**Charakteristiky:**

**farba:** priehľadná  
**vôňa:** jemná, korenistá s tónmi  
zázvoru  
**chuť:** svieža, zamatová s tónmi  
zázvoru

## Andrea Da Ponte GRAPPA AMARO 33

**Produkcia:**

Tradičná metóda destilácie.



**Odroda vína:** Grappa Prosecco  
**Obsah alkoholu:** 19 %  
**Teplota pri podávaní:** 4 - 6 °C  
**Objem:** 0,5 l

**Charakteristiky:**

**farba:** intenzívna čierna  
**vôňa:** osviežujúca s mäťovým  
dotykom  
**chuť:** sladká a plná, zanecháva  
intenzívnu príchuť

## Andrea Da Ponte GRAPPA GATTA NERA

**Produkcia:**

Tradičná metóda destilácie.

**Odroda vína:** Grappa Prosecco  
**Obsah alkoholu:** 21 %  
**Teplota pri podávaní:** 8 - 10 °C  
**Objem:** 0,5 l

**Charakteristiky:**

**farba:** čokoládovo hnedá  
**vôňa:** intenzívna, plná, čokoládová  
**chuť:** zamatová, bohatá po čokoláde s  
dotykmi zázvoru

## Andrea Da Ponte GRAPPA CHOCOZEN

**Produkcia:**

Tradičná metóda destilácie.





# Magnum



*Ca' Di Rajo*  
**PROSECCO EXTRA DRY DOC**  
**TREVISO 1,5 l**



*Ricasoli*  
**BROLIO CHIANTI**  
**CLASSICO DOCG 1,5 l**



*Ricasoli*  
**BROLIO CHIANTI CLASSICO**  
**RISERVA DOCG 1,5 l**



*Ricasoli*  
**ROCCA GUICCIARDA**  
**CHIANTI CLASSICO DOCG 1,5 l**



*Ricasoli*  
**CASTELLO DI BROLIO**  
**CHIANTI CLASSICO DOCG 1,5 l**



