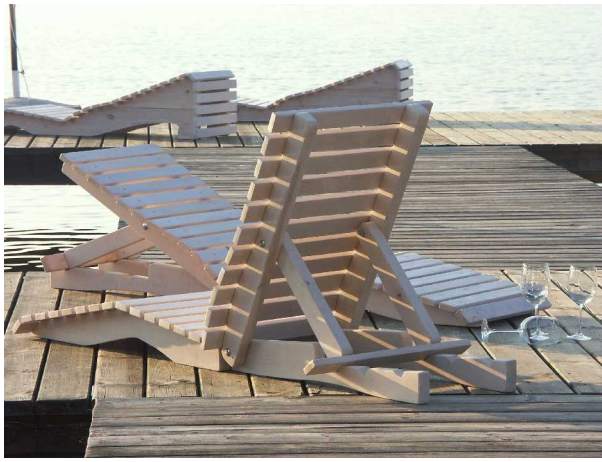
Wino białe

Wino czerwone

w Galery69



Wino białe

Pinot Grigio

CASTEL FIRMIAN PINOT GRIGIO MEZZACORONA
Pochodzenie: Trentino, Włochy, 2005

Słomkowo-żółta barwa. W smaku rześkie, owocowe. Pochodzi z winnic położonych w dolinie Adige u stóp Dolomitów.
Wino rekomendowane przez Wine&Spirits, zdobyło srebrny medal podczas Indy International Wine Competition.

94,00 zł

Polecamy do ryb, owoców morza , sałaty z kurczakiem i królika. Oraz jako aperitif.

Wino białe

Chablis Louis Jadot

Pochodzenie: Burgundia , Francja, 2009

Bardzo przyjemna żółtozłota barwa. Wino lekko tłuste, żywe i świeże, którego smak i bukiet rozwijają się bardzo szybko. Podawać schłodzone do owoców morza, smażonych ryb i kozich serów.

105,00 zł

Polecamy do ryb, owoców morza, koziego sera.

Wino białe

Villa Maria Riesling

Pochodzenie: Marlborough, Nowa Zelandia, 2008
szczep: Riesling
pojemność: 75 cl

Białe wino o barwie złota, bogate, soczyste i delikatne, w pełni cytrusowe i kwiatowe, doskonała struktura przepełniona nutami brzoskwini i zakończona mineralnym, lekko naftowym finiszem.

106,00 zł

Polecamy do ryb, owoców morza, koziego sera.

Wino białe

Viña Santa Rita

Historia winiarskich tradycji w Chile sięga roku 1550, wkrótce po tym jak kraj ten został odkryty i podbity przez Pedro de Valdivia. W roku 1880 Don Domingo Fernandez założył Viña Santa Rita i zrewolucjonizował metody i technikę produkcji wina w Chile. Wprowadził szlachetne odmiany winogron, polecane przez europejskich ekspertów od enologii i dał początek doskonałej jakości winom chilijskim, cenionym obecnie na całym świecie. Dziś Viña Santa Rita jest nowoczesnym przedsiębiorstwem, którego wina eksportowane są do ponad 50 krajów świata, w tym na bardzo wymagające rynki Europy, Azji i Ameryki. Santa Rita jest jednym z najważniejszych producentów win chilijskich i ma wysoką pozycję w sektorze win z Nowego Świata. Wina z tej bodegi są cenione za jakość, autentyczność i wiarygodność.

Santa Rita ma długą tradycję, ale przede wszystkim nastawiona jest na przyszłość i modernizację. Santa Rita posiada łącznie ponad 2000 ha winnic w każdej z głównych stref winiarskich w Chile: Maipo, Casablanca, Rapel, Maule. Ma również jeden z najbardziej utalentowanych zespołów enologicznych w Chile, który pracuje według zaawansowanych technologicznie systemów produkcji i kontroli jakości, dzięki czemu jakość produkowanych win stale się polepsza.

Wino białe

Santa Rita Reserva

Sauvignon Blanc 2009

Pochodzenie: Vina Santa Rita, Chile, 2009
Apelacja: D.O.Valle de Casablanca
szczep: 100% Sauvignon Blanc
pojemność: 75 cl

Wino o słomkowo – zielonkawej barwie i intensywnym aromacie, w którym dominuje odcień grejpfruta przeplatany nutami moreli, kwiatów drzew cytrusowych i czarnej porzeczki. Skoncentrowane, znakomicie zbalansowane, o długim trwałym finiszu.

98,00 zł

Polecamy do owoców morza (szczególnie ostryg i krabów - u nas do langusty) doskonałe jako aperitif

Santa Rita Reserva

Sauvignon Blanc 2009

Pochodzenie: Vina Santa Rita, Chile, 2009
Apelacja: D.O.Valle de Casablanca
szczep: 100% Chardonnay
pojemność: 75 cl

Chłodny mikroklimat doliny Maipo jest idealny dla Chardonnay. Wino Reserva poddawane jest fermentacji w beczce, a następnie dojrzewa przez 6 miesięcy w beczkach z dębu amerykańskiego, co dodaje mu głębi. Klasyczne Chardonnay, o pełnym i bogatym zapachu, doskonale zbalansowane i przyjemne na podniebieniu. Ma średnio intensywny żółto-zielonkawy kolor, w smaku dominują cytrusy, ale wyczuć też można elegancką nutę owoców tropikalnych i delikatny posmak wanilii i masła.

Polecamy białego mięsa, ryb i delikatnych owoców morza, makaronów w kremowych sosach.

Wino czerwone

Valpolicella Classico Superiore 2008

Pochodzenie: Veneto, Włochy, 2008
Szczepy: 80% Corvina Veronese
10% Rondinella
5% Sangiovese
5% Molinara
Producent: Zenato

Veneto to trzeci region winaisrki we Włoszech, znany przede wszystkim z czerwonych win Valpolicella i Bardolino oraz wyśmienitych białych Soave. **Winnice Zenato** usytuowane są w San Benedetto di Lugana, w pobliżu jeziora Garda, w prowincji Werona.

Po fermentacji dojrzewa 12 miesięcy w dębowych beczkach. Czerwony, rubinowy kolor, charakterystyczny, delikatny bukiet, w którym dominują nuty owocowe, z przewagą porzeczek, można też wyczuć lekki odcień migdałów. Wytrawne, pełne, aksamitne wino, przyjemne, o wiśniowym smaku, może leżakować kilka lat.

102,00 zł

Polecamy do **pieczonych i gotowanych mięs oraz do dań z makaronu**

Wino czerwone

Ripassa Valpolicella

Superiore 2007
D.O.C. Valpolicella
szczepy: 80% Corvina Veronese
10% Rondinella
5% Sangiovese
5% Molinara
Producent: Zenato

Dojrzewa przez 18–24 miesięcy w małych dębowych beczkach. Wino wytrawne, długie, harmonijne, aksamitne, może leżakować przez kilka lat.

147,00 zł

Wyśmienite do pieczonych i grillowanych mięs oraz do królika.

Wino czerwone

Brolio Chianti Classico

D.O.C.G. Chianti Classico , 2007
Pochodzenie: Włochy,
producent: Barone Ricasoli
pojemność: 75 cl

Produkowane głownie z winogron szczepu Sangiovese, z niewielką domieszką Canaiolo i Malvasia, dojrzewa przez 12 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego. Intensywny, rubinowy kolor, wspaniały bukiet, w którym dominują nuty fiołków i dojrzałych jeżyn. Wino aksamitne, miękkie, długie i harmonijne

115,00 zł

Polecamy do czerwonych mięs, dań z makaronu i dojrzałych serów

Wino czerwone

Castello di Brolio

Chianti Clasico 2001

Szczepy: Sangiovese 100%
Pochod
zące z najstarszych winnic w Brolio
pojemność: 75 cl
producent: Barone Ricasoli

Dojrzewa 18 miesięcy w dębowych beczkach. Wino wytrawne, głębokie, długie, o dobrej strukturze. Najlepsze będzie w ciągu najbliższych 6 lat.

115,00 zł

Doskonałe do potraw z czerwonego mięsa i drobnej dziczyzny i dań z makaronu.

Wino czerwone

Rocca Guicciarda

Chianti Classico Riserva 2005
Pochodzenie: Włochy,
producent: Barone Ricasoli
pojemność: 75 cl
szczepy: Sangiovese 100%

Dojrzewa przez 20 miesięcy w dębowych beczkach. Lśniący czerwony kolor z refleksami przypominającymi owoc granatu. Intensywny bukiet, w którym wyczuć można nuty malin, jeżyn i fiołków oraz lekki odcień wanilii. Wino pełne, eleganckie, długie i dobrze zbalansowane.

115,00 zł

Polecamy do cielęciny, koźlęciny i niebieskich serów.