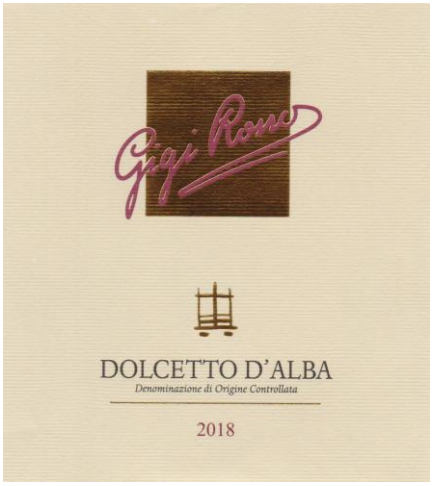
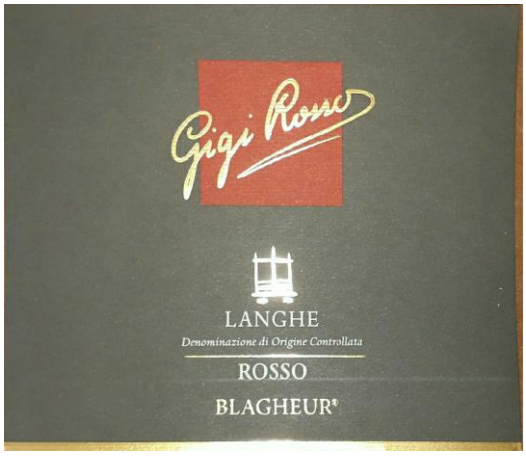
Winnica Gigi Rosso

WINO CZERWONE



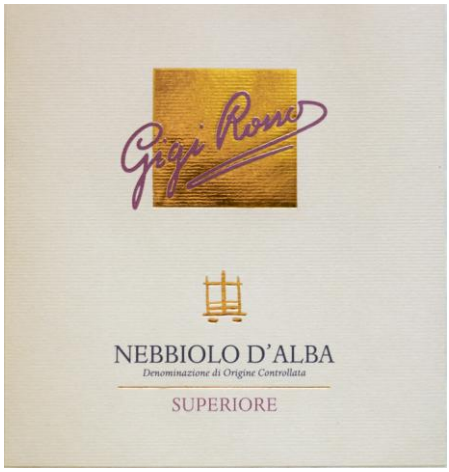
SZCZEP WINOGRON: Dolcetto
WINIFIKACJA: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej przez około 12-14 dni w temperaturze kontrolowanej 25 °C.
DOJRZEWANIE: W kadziach ze stali nierdzewnej przez okres 3-4 miesięcy.
SMAK: Bogaty, harmonijny, owocowy i przyjemnie taniczny.
AROMAT: Kwiatowy z nutami czerwonych owoców i ziół.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Makaronów, risotto i przekąsek.
ALKOHOL: 13%

CENA: 48,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Nebbiolo, Barbera, Cabernet Sauvignon, Syrah
WINIFIKACJA: Maceracja przez 12 dni razem z wytłoczynami, każdy szczep oddzielnie. Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej przez około 12-14 dni w temperaturze kontrolowanej 25 °C.
DOJRZEWANIE: Każdy szczep oddzielnie w dębowych beczkach, następnie mieszane i butelkowane aby dojrzewać 6 miesięcy.
SMAK: Pikantny, surowy i delikany, z posmakiem pieprzu, liści laurowych i czarnej porzeczki.
AROMAT: Nuty czarnej porzeczki, liści laurowych i pieprzu.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Dań mięsnych, zwłaszcza czerwonych, pieczeni, dziczyzny i wędlin.
ALKOHOL: 13%

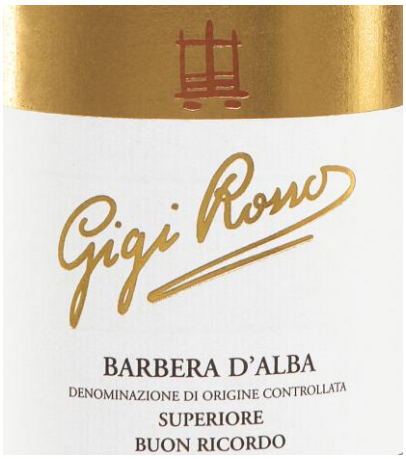
CENA: 59,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Nebbiolo
WINIFIKACJA: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej przez około 12-14 dni w temperaturze kontrolowanej 25 °C.
DOJRZEWANIE: 12 miesięcy w dużych beczkach z dębu słowiańskiego. Następnie w butelkach 6 miesięcy
SMAK: Elegancki i dobrze wyważony na podniebieniu.
AROMAT: Bukiet czerwonych owoców z dobrze skomponowanymi nutami balsamicznymi i tamaryndowca.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Jagnięciny, pieczonej wieprzowiny, wędlin,serów.
ALKOHOL: 14%

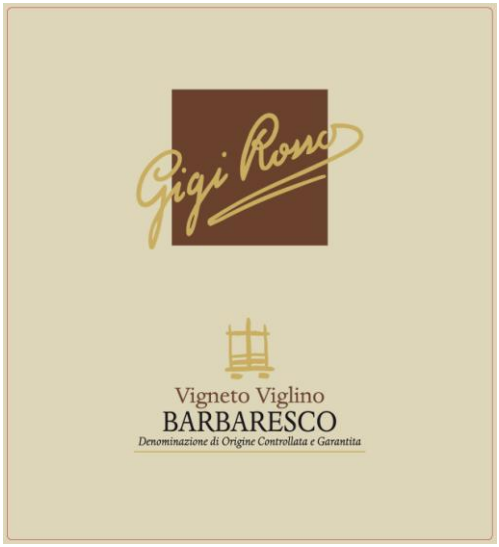
CENA: 59,00 zł

PIEMONT



SZCZEP WINOGRON: Barbera
WINIFIKACJA: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej przez około 12-14 dni w temperaturze kontrolowanej 25 °C.
DOJRZEWANIE: Przez rok w tradycyjnych dębowych beczkach.
SMAK: Bogaty w świeże owoce, pełny i trwały, z nutą przyjemnej kwasowości.
AROMAT: Delikatnie kwiatowy i owocowy, z nutami czarnych wiśni, śliwek i nutą wanilii.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Przystawek, makaronów, gulaszy.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 62,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Nebbiolo
WINIFIKACJA: Maceracja przez 12 dni razem z wytłoczynami. Fermentacja w stalowych zbiornikach w temperaturze kontrolowanej 28-30 °C.
DOJRZEWANIE: 2 lata w dębowych beczkach. Najlepiej jeśli dojrzewa w butelce od 3 do 5 lat.
SMAK: Pełny i gęsty, aksamitny w taninach i długotrwały.
AROMAT: Z wyraźnymi nutami małych czerwonych owoców, suszonych róż i ziół.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Grillowanych mięs, dziczyzny.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 93,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Nebbiolo
WINIFIKACJA: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej przez około 12-14 dni w temperaturze kontrolowanej 25 °C. Wtórna fermentacja malolaktyczna w kadziach ze stali nierdzewnej przez okres 3-4 miesięcy.
DOJRZEWANIE: W dębowych beczkach przez okres 3 lat.
SMAK: Zrównoważony, elegancki i mocny z jednocześnie zrównoważoną doskonałą kwasowością i doskonałymi taninami. Lekko owocowe wykończenie.
AROMAT: Ostry, z nutami dymu, jagód, malin i suszonych kwiatów.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C
IDEALNE DO: Gotowanych lub duszonych mięs, twardych serów.
ALKOHOL: 13%

CENA: 117,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Nebbiolo
WINIFIKACJA: Maceracja 12 dni. Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej przez około 12-14 dni w temperaturze kontrolowanej 28 °C.
DOJRZEWANIE: 3 lata w słowiańskich dębowych beczkach, idealny do długiego starzenia się w butelce.
SMAK: Bardzo elegancki, wyważony z długim finiszem.
AROMAT: Bardzo intensywny bukiet z nutą czerwonych owoców i lekko trawiastym uczuciem.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Wołowiny, jagnięciny, dziczyzny i makaronów z mięsnymi sosami.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 138,00 zł

WINO RÓŻOWE

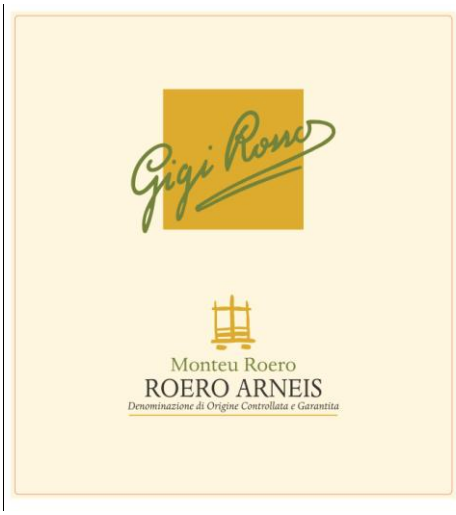
SZCZEP WINOGRON: Nebbiolo
WINIFIKACJA: Całodobowa maceracja przy kontakcie soku ze skórkami . Fermentacja w temperaturze 15-16 °C przez około miesiąc.
DOJRZEWANIE: W kadziach ze stali nierdzewnej przez około 4-5 miesięcy.
SMAK: Pełny i świeży, dobry poziom kwaskowatości i lekko taniczne nuty, przyjemnie długie zakończenie.
AROMAT: Nuty róży i świeżych letnich owoców, zwłaszcza brzoskwiń.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Przekek na zimno, ryb, skorupiaków lub jako aperitif.
ALKOHOL: 12,5%

CENA: 45,00 zł

WINO BIAŁE

SZCZEP WINOGRON: Moscato
WINIFIKACJA: Miękkie tłoczenia w niskiej temperaturze w celu utrzymania delikatnego zapachu moszczu, który jest natychmiast fermentowany w zbiornikach o kontrolowanym ciśnieniu ze stali nierdzewnej, aż do wytworzenia 5,5% alkoholu i ciśnienia około 1,5 atmosfery. W tym momencie fermentacja jest zatrzymywana przez chłodzenie i filtrowanie.
DOJRZEWANIE:.W stalowych kadziach przez okres 3-4 miesięcy. Po butelkowaniu wino jest od razu gotowe do spożycia.
SMAK: Dobra równowaga między cukrem a kwasowością, ze smakami letnich owoców oraz żywą świeżością dzięki lekkiemu nasyceniu dwutlenkiem węgla, co nadaje temu winu przyjemną pianę.
AROMAT: Intensywny, z wyraźnymi nutami miodu, kwiatów pomarańczy, brzoskwini i moreli.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 6 °C
IDEALNE DO: Deseru lub jako aperitif letni.
ALKOHOL: 5,5%

CENA: 49,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Arneis
WINIFIKACJA: Fermentacją w stalowych zbiornikach w kontrolowanej temperaturze około 15-16 °C.
DOJRZEWANIE: W kadziach ze stali nierdzewnej przez około 5-6 miesięcy.
SMAK: Bogaty, gładki, z wytrawnym i lekko mineralnym finiszem.
AROMAT: Cytrusów, melona, zielonego jabłka i ziół.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 6-8 °C
IDEALNE DO: Owoców morza, skorupiaków lub jako aperitif.
ALKOHOL: 12.5%

CENA: 51,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Cortese
WINIFIKACJA: Fermentacją w stalowych zbiornikach w kontrolowanej temperaturze około 15-16 °C.
DOJRZEWANIE: W kadziach ze stali nierdzewnej przez około 5-6 miesięcy.
SMAK: Pełne, świeże i eleganckie z odrobiną zielonego migdału.
AROMAT: Owocowy i świeży z przyjemnymi zapachami jabłka i białych kwiatów.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 6-8 °C
IDEALNE DO: Owoców morza, skorupiaków lub jako aperitif.
ALKOHOL: 13%

CENA: 53,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Chardonnay
WINIFIKACJA: Maceracja przez delikatne naciśnięcia, fermentacja w nowych beczkach dębowych.
DOJRZEWANIE: Od 1 do 6 miesięcy z drożdżami częściowo w
dębowych beczkach. Nadaje się do starzenia w butelkach 4-5lat.
SMAK: Bogaty z egzotycznymi aromatami ananasa i banana.
AROMAT: Biszkoptu, kokosa i białej czekolady.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 10-12 °C
IDEALNE DO: Owoców morza, długo dojrzewających i twardych serów, chudych ryb, dojrzewające, szynki, salami.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 64,00 zł

Winnica Sobrero

WINO CZERWONE

SZCZEP WINOGRON: Dolcetto
WINIFIKACJA: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w temperaturze około 26 °C przez 7-8 dni z codzienną wymianą powietrza.
DOJRZEWANIE: W stalowych kadziach przez okres minimum 6 miesięcy, a następnie 3 miesiące w butelce.
SMAK: Głęboki o zrównoważonej kwasowości i długim zakończeniu.
AROMAT: Obfity, ciepły bukiet z nutami czerwonej porzeczki, malin, wiśni i fiołków z wyczuwalnym aromatem rozmarynu i ziół.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Przekąsek na ciepło, dań mięsnych.
ALKOHOL: 13%

CENA: 42,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Barbera
WINIFIKACJA: Fermentacja przez około 25 dni w kadziach ze stali nierdzewnej z codzienną wymianą powietrza.
DOJRZEWANIE: We francuskich dębowych 500l beczkach przez 12 miesięcy.
SMAK: Świeży o ziemistej fakturze i zrównoważonej kwasowości.
AROMAT: Czerwonych wiśni, wanilii i przypraw, z doskonałą równowagą między nutami owocowymi i kwiatowymi.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Przystawek, mięsa gotowanego i grillowanego.
ALKOHOL: 14%

CENA: 50,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Barbera
WINIFIKACJA: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w temperaturze 28-29 °C przez 8-10 dni z codzienną wymianą powietrza.
DOJRZEWANIE: W dębowych beczkach od 25 do 50 hektolitrów przez minimum 12 miesięcy. Starzenie w butelce 6-8 miesięcy przed sprzedażą.
SMAK: Obfite, soczyste owoce zrównoważone przez kwasowość.
AROMAT: Zapach mięsisty, świeży z równowagą między owocowymi i kwiatowymi nutami.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Makaronu, cielęciny, wieprzowiny, dziczyzny (jeleń), drobiu.
ALKOHOL: 14%

CENA: 50,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Nebbiolo
WINIFIKACJA: Fermentacja w kontrolowanej temperaturze 27-28 °C w kadziach ze stali nierdzewnej przez 25 dni.
DOJRZEWANIE: 12 miesięcy w dębowych beczkach.
SMAK: Bogaty, soczysty, z mocnym wsparciem taniny i pikantnym wykończeniem.
AROMAT: Świeży i intensywny z wychuwalną nutą malin, porzeczek i lekko pikantnych goździków, gałki muszkatołowej i pieprzu. Delikatna nuta lukrecji , minerałów i smoły.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Drobiu, dań mięsnych, pieczeni, gulaszów, grillowanych mięs.
ALKOHOL: 14%

CENA: 57,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Nebiolo
WINIFIKACJA: Maceracja w kadziach ze stali nierdzewnej od 15 do 18 dni, z napowietrzaniem przynajmniej trzy razy dziennie. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze około 30 °C.
DOJRZEWANIE: Minimum 24 miesiące w dębowych beczkach, a następnie rozlewane bez filtrowania.
SMAK: Potężna struktura połączona z idealnie kontrolowaną kwasowością, która świetnie wspiera dojrzałe owoce. Długie i delikatnie korzenne zakończenie.
AROMAT: Bukiet pełen fiołków i ziół śródziemnomorskich, skórki z pomarańczy, wiśni w alkoholu, śliwek oraz lukrecji i kakao.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Mięs duszonych w Barolo, przetworów z mięsa czerwonego i dziczyzny, nadziewanych perliczek, makaronów z mięsem i grzybami
ALKOHOL: 14%

CENA: 107,00 zł