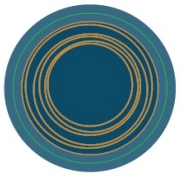
# Winnica Firriato Distribuzione

## WINO CZEROWNE

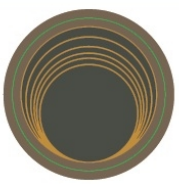
**SZCZEP WINOGRON:** Nero d'Avola
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 26 °C przez 10 dni.
**DOJRZEWANIE:** 2 miesiące w amerykańskich dębowych beczkach, następnie miesiąc w butelce.
**SMAK:** Silny, skoncentrowany smak ze zbalansowanymi taninami. Przyjemna końcówka.
**AROMAT:** Mocne nuty dojrzałych czerwonych owoców, śliwki i śródziemnomorskiego powietrza z delikatnymi nutami balsamicznymi.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 16-18 °C
**IDEALNE DO:** Dań z czerwonego mięsa, przyprawionych pieczeni i dojrzałych serów.
**ALKOHOL:** 13,5%

**CENA:** 34,00 zł



**SZCZEP WINOGRON:** Syrah
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 24 °C przez 8-10 dni.
**DOJRZEWANIE:** Miesiąc w średniej wielkości dębowych beczkach, następnie miesiąc w butelce.
**SMAK:** Zrównoważony z doskonałą kwasowością.
**AROMAT:** Czarnej porzeczki i czarnej wiśni, które harmonizują z aromatami czerwonych owoców w pełnej dojrzałości.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 16 °C
**IDEALNE DO:** Tuńczyka, mięsnych przystawek na ciepło, gotowanych czerwonych mięs, dziczyzny.
**ALKOHOL:** 13,5%

**CENA:** 34,00 zł



**SZCZEP WINOGRON:** Merlot
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 24 °C przez 8-10 dni.
**DOJRZEWANIE:** Miesiąc w średniej wielkości dębowych beczkach, następnie miesiąc w butelce.
**SMAK:** Elegancki z delikatnymi taninami.
**AROMAT:** Nuty jagód, tytoniu i kakao.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 16 °C
**IDEALNE DO:** Dań z indyka, średnio dojrzałych serów, makaronów z grzybami.
**ALKOHOL:** 13,5%

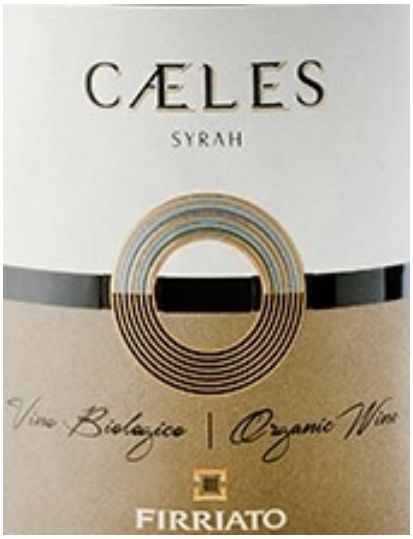
**CENA:** 34,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Cabernet Sauvignon
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 24-26 °C przez 10-12 dni.
**DOJRZEWANIE:** 7 miesięcy w amerykańskich dębowych beczkach, następnie 3 miesiące w butelce.
**SMAK:** Zmysłowy, świeży z aksamitnymi taninami, które zawierają zrównoważoną kwasowość.
**AROMAT:** Wiśni, jagód, jeżyn i rabarbaru, owinięty ciepłymi nutami topniejącej czekolady, jagód jałowca i tytoniu.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 16-18 °C
**IDEALNE DO:** Dań wegetariańskich, wędlin, serów, dań z białego mięsa.
**ALKOHOL:** 14%

**CENA:** 43,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Nero d'Avola
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 26-28 °C przez 10 dni.
**DOJRZEWANIE:** 6 miesięcy w amerykańskich dębowych beczkach, następnie 3 miesiące w butelce.
**SMAK:** Wyrazisty, o zdecydowanym charakterze, z jedwabistymi taninami.
**AROMAT:** Pachnący, wyraźny, z którego wyłaniają się zapachy śliwki i jeżyny, czarnej wiśni i jagody, goździków, czarnego pieprz, lukrecji i ciemnej czekolady.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 16-18 °C
**IDEALNE DO:** Dań z czerwonego mięsa, dziczyzny i dojrzałych serów.
**ALKOHOL:** 14%

**CENA:** 43,00 zł




**SZCZEP WINOGRON:** Syrah
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 24 °C przez 8 dni.
**DOJRZEWANIE:** 3 miesiące we francuskich dębowych beczkach, następnie 2 miesiące w butelce.
**SMAK:** Bogaty, ciepły,intensywny, okrągły, harmonijny.
**AROMAT:** Owocowy z delikatnymi nutami kwiatowymi i korzennymi.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 16-18 °C
**IDEALNE DO:** Dań z czerwonego mięsa i dziczyzny.
**ALKOHOL:** 13,5%

**CENA:** 50,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Nero d'Avola
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 24 °C przez 8 dni.
**DOJRZEWANIE:** 3 miesiące we francuskich dębowych beczkach, następnie 2 miesiące w butelce.
**SMAK:** Bogaty, okrągły, harmonijny, z doskonałą równowagą między taninami a kwasowością
**AROMAT:** Bogaty w naturalne zapachy, które kojarzą się ze śliwką i jeżynami, czarną wiśnią i jagodami, goździkami, czarnym pieprzem, lukrecją, ciemną czekoladą i humusem.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 16-18 °C
**IDEALNE DO**: Dań z każdego rodzaju mięsa.
**ALKOHOL:** 13,5%

**CEN**A: 50,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Frappato
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 24 °C.
**DOJRZEWANIE:** W stalowych kadziach, następnie 3 miesiące w butelce.
**SMAK:** Soczysty, z gładkimi garbnikami , długie wykończenie z wyczuwalnym samkiem jeżyny i maliny.
**AROMAT:** Winny, lekko mineralny z nutami czereśni, jeżyn i małych czerwonych owoców.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 14-16 °C
**IDEALNE DO**: Ravioli, makaronów z sosami mięsnymi, steków, serów pleśniowych.
**ALKOHOL:** 13,5%

**CENA:** 52,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Perricone
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 24 °C.
**DOJRZEWANIE:** 9 miesięcy we francuskich dębowych beczkach, następnie 3 miesiące w butelce.
**SMAK:** Bardzo elegancki, z miękkimi taninami i długą trwałością.
**AROMAT:** Śliwki i wiśni, z delikatnymi nutami roślinnymi i pikantnymi nutami głównie jałowca i czarnego pieprzu.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 14-16 °C
**IDEALNE DO**: Makaronu z włoską kiełbasą, duszonej jagnięciny.
**ALKOHOL:** 13,5%

**CENA:** 52,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Frappato, Merlot, Syrah
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze
24 °C.
**DOJRZEWANIE:** 6 miesięcy we francuskich dębowych beczkach, następnie 3 miesiące w butelce.
**SMAK**: Pełny, świeży, z dużą koncentracją tanin.
**AROMAT:** Małych czerwonych owoców.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 14-16 °C
**IDEALNE DO**: Mięsnych sosów i dojrzałych serów.
**ALKOHOL:** 12,5%

**CENA:** 52,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze
26-27 °C przez 14 dni.
**DOJRZEWANIE:** 2 miesiące w beczkach z dębu słowiańskiego , następnie 6 miesięcy w butelce.
**SMAK:** Dobrze zrównoważony, harmonijny, bogaty, ciepły i wyrafinowany, z miękkimi taninami i niezwykłą linią.
**AROMAT:** Z typowo mineralnymi nutami, dojrzały i elegancki, z intensywnymi aromatami czarnej porzeczki, jagód, powidłami, czereśni, lukrecji, pieprzu i suszonego fiołka.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 16-18 °C
**IDEALNE DO**: Makaronów, dań mięsnych i średnio twardych serów.
**ALKOHOL:** 14%

**CENA:** 55,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Nero d'Avola, Syrah
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 24-26 °C przez 10 dni.
**DOJRZEWANIE:** 2 miesięce w beczkach z dębu amerykańskiego, następnie
6 miesięcy w butelce.
**SMAK:** Słodki, miękki i pokazujący wielką osobowość natury śródziemnomorskiej.
**AROMAT:** Skoncentrowany z dobrze określonymi nutami wiśni, jagody, rabarbaru, goździka, ziół i śliwki, które przecinają się z nutą lukrecji i liści tytoniu.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 16-18 °C
**IDEALNE DO**: Dań mięsnych, dziczyzny i różnych serów.
**ALKOHOL:** 14,5%

**CENA:** 60,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Nerello Cappuccio
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 24-26 °C przez 10 dni.
**DOJRZEWANIE:** 10 miesięcy w beczkach z dębu amerykańskiego i francuskiego , następnie 5 miesięcy w butelce.
**SMAK:** Czerwone owoce Nero d'Avola, świeżość Frappato, pikantne nuty Nerello Cappuccio i elegancja Perricone.
**AROMAT:** Wiśni zanurzonych w alkoholu, porzeczek i jagód, przeplatających się z nutami czekolady, pieprzu i goździków.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 16-18 °C
**IDEALNE DO**: Wyrobów z czerwonego mięsa, zapiekanych makaronów z borowikami i mięsem.
**ALKOHOL:** 14,5%

**CENA:** 80,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Nerello Mascalese 60%, Nerello Cappuccio 40%
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w ściętych stożkowych drewnianych kadziach w temperaturze 24-25 °C przez 18 dni.
**DOJRZEWANIE:** 9 miesięcy w beczkach z dębu słowiańskiego , następnie 6 miesięcy w butelce.
**SMAK:** Czysty, dynamiczny, pełny,harmonijny, z wulkanicznym posmakiem na wykończeniu.
**AROMAT:** Intensywny i słodki z nutami gałki muszkatołowej, małych czerwonych owoców, malin i brzoskwini, czarnego pieprzu,płatków róż, z delikatną nutą metaliczną i mineralną.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 16-18 °C
**IDEALNE DO**: Risotto z borowikami, pieczonej jagnięciny, kasztanów, dań z czarną truflą, średnio dojrzałych serów.
**ALKOHOL:** 13,5%

**CENA:** 100,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Nero d'Avola
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 25-27 °C przez 14 dni.
**DOJRZEWANIE:** 12 miesięcy we francuskich i amerykańskich dębowych beczkach, następnie 6 miesięcy w butelce.
**SMAK:** Bardzo skoncentrowany, mocny i ciepły, ze zdecydowanymi garbnikami.
**AROMAT:** Wiśni, śliwek, morwy, jeżyny i czarnej porzeczki z nutami rabarbaru, cynamonu, pieprzu, tytoniu, gałki muszkatołowej i gorzkiej czekolady splecione z nutami minerałów i zarośli.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 18 °C
**IDEALNE DO**: Drugich dań na bazie mięsa, w szczególności do jagnięciny z grzybami.
**ALKOHOL:** 15%

**CENA:** 104,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Cabernet Sauvignon, Merlot
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze
25-27 °C przez 10-12 dni.
**DOJRZEWANIE:** 9 miesięcy we francuskich dębowych beczkach, następnie 6 miesięcy w butelce.
**SMAK:** Miękki i uwodzicielski, przytłacza soczystymi i bogatymi owocami. Dzięki wyrafinowanym garbnikom nadaje ustom świeżość i smak.
**AROMAT:** Malin, jagód i poziomek w połączeniu z delikatnymi nutami cynamonu, wiśni i eukaliptusa, kakao i mięty.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 18 °C
**IDEALNE DO**: Potraw z mocnego czerwonego mięsa, pieczeni, dziczyzny i twardych serów.
**ALKOHOL:** 13,5%

**CENA:** 135,00 zł

# WINO BIAŁE

**SZCZEP WINOGRON:** Catarratto
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 16-18 °C przez 10 dni.
**DOJRZEWANIE:** Miesiąc na osadzie w kadziach ze stali nierdzewnej, następnie miesiąc w butelce.
**SMAK:** Świeży i aromatyczny
**AROMAT:** Kwiatów brzoskwini i glicynii, z końcowymi delikatnych nutami nasion anyżu
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 10-12 °C
**IDEALNE DO:** Krewetek w tempurze, śródziemnomorskich surowych przystawek, ryb skalnych lub jako aperitif.
**ALKOHOL:** 12,5%

**CENA:** 34,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Chardonnay
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 18 °C przez 10 dni.
**DOJRZEWANIE:** 2 miesiące w kadziach ze stali nierdzewnej, następnie miesiąc w butelce.
**SMAK:** Wyrafinowany o delikatnej intensywności, idealnie zbalansowane.
**AROMAT:** Owocowy z przewagą nut moreli i żółtej brzoskwini.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 10-12 °C
**IDEALNE DO:** Skorupiaków i dań na bazie ryb śródziemnomorskich.
**ALKOHOL:** 12,5%

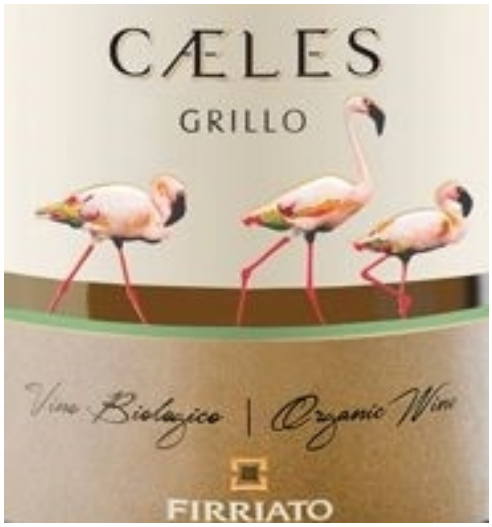
**CENA:** 34,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Grillo
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 16-18 °C przez 10-12 dni.
**DOJRZEWANIE:** Miesiąc na osuszach w kadziach ze stali nierdzewnej, następnie miesiąc w butelce.
**SMAK:** Świeży i wyrafinowany .
**AROMAT:** Zielny.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 10-12 °C
**IDEALNE DO:** Potraw z sera lub risotto ze skorupiakami.
**ALKOHOL:** 12,5%

**CENA:** 34,00 zł

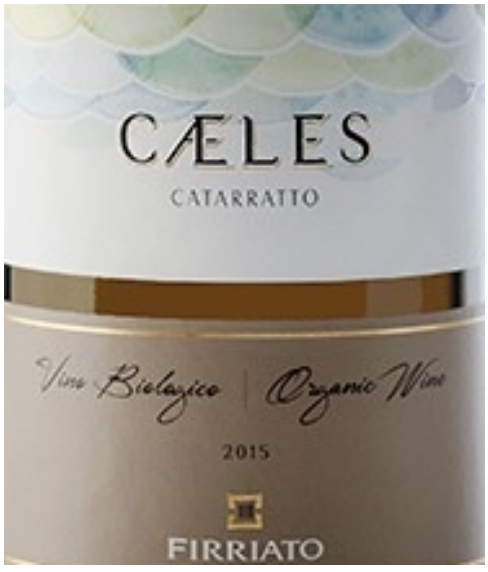
**SZCZEP WINOGRON:** Grillo
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 16-18 °C przez 15-18 dni.
**DOJRZEWANIE:** 3 miesiące w kadziach ze stali nierdzewnej, następnie 2 miesiące w butelce.
**SMAK:** Miękki i świeży, rześki z posmakiem owoców, elegancki i wyważony.
**AROMAT:** Świeżych cytrusów z nutami migdałów i melonów i delikatną nutą lawendy.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 10-12 °C
**IDEALNE DO:** Dań z drobiu lub ryb, makaronów, wędlin.
**ALKOHOL:** 13%

**CENA:** 41,00 zł




**SZCZEP WINOGRON:** Grillo
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 16-18 °C przez 15-18 dni.
**DOJRZEWANIE:** 3 miesiące na osadzie w zbiornikach ze stali nierdzewnej z codziennym mieszaniem, następnie 2 miesiące w butelce.
**SMAK:** Egzotyczny i okrągły, z doskonałą równowagą między świeżością i trwałością.
**AROMAT:** Delikatny kwiatowy z nutami cytrusów i egzotycznych owoców.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 12 °C
**IDEALNE DO:** Dań z drobiu, ryb, makaronów.
**ALKOHOL:** 12,5%

**CENA:** 48,00 zł




**SZCZEP WINOGRON:** Grillo
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 16-18 °C przez 15-18 dni.
**DOJRZEWANIE:** 3 miesiące na osadzie w zbiornikach ze stali nierdzewnej z codziennym mieszaniem, następnie 2 miesiące w butelce.
**SMAK:** Natury w ustach, ziołowy o dobrze rozbudowanej strukturze.
**AROMAT:** Świeżych kwiatów miotły, z nutami białej brzoskwini i gruszki.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 12 °C
**IDEALNE DO:** Dań z drobiu, ryb, makaronów, owoców.
**ALKOHOL:** 12,5%

**CENA:** 48,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Carricante, Catarratto
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 16-18 °C przez 15 dni.
**DOJRZEWANIE:** 3 miesiące na osadzie w zbiornikach ze stali nierdzewnej z codziennym mieszaniem, następnie 2 miesiące w butelce.
**SMAK:** Pełny, bogaty z trwałą soczystą linią, otula podniebienie.
**AROMAT:** Świeżych kwiatów mimozy i miotły, które podkreślają owocowe nuty białej brzoskwini, dojrzałej gruszki i brzoskwini.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 10-12 °C
**IDEALNE DO:** Owoców morza, przystawek rybnych, warzywnych risotto, świeżych serów.
**ALKOHOL:** 12,5%

**CENA:** 55,00 zł

**SZCZEP WINOGRON:** Inzolia, Catarratto, Carricante i Zibibbo
**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 14-16 °C przez 20 dni.
**DOJRZEWANIE:** 6 miesiący na osadzie w zbiornikach ze stali nierdzewnej z codziennym mieszaniem, następnie 3 miesiące w butelce.
**SMAK:** Miękki i delikatny, relaksujący, o bardzo przyjemnej i żywej kwasowości, trwały.
**AROMAT:** Pomarańczy, ananasa, mango, kwiatu pomarańczy, bzu czarnego i lipy, przeplatane z nutami lawendy, tymianku , imbiru i krzemienia.
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 10-12 °C
**IDEALNE DO:** Dań głównych z białego mięsa lub ryb.
**ALKOHOL:** 13,5%

**CENA:** 73,00 zł