Winnica La Salute

WINO CZEROWNE

SZCZEP WINOGRON: Cabernet Sauvignon
WINIFIKACJA: Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C.
DOJRZEWANIE: Częściowo w dębowych beczkach, częściowo w kadziach ze stali nierdzewnej.
SMAK: Zrównoważony z dobrą strukturą, z rozwiniętymi i miękkimi taninami.
AROMAT: Łagodny, z nutami świeżej trawy, który szybko miesza się z nutą leśnych owoców.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Steków i twardych serów.
ALKOHOL: 13%

CENA: 38,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Cabernet Frank
WINIFIKACJA: Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C.
DOJRZEWANIE: W kadziach ze stali nierdzewnej
SMAK: Dobra i zrównoważona struktura, z rozwiniętymi i miękkimi taninami.
AROMAT: W połączeniu z bukietem czerwonych owoców wyczuwalne jest silne uczucie świeżej lucerny i tytoniu.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Tradycyjnego makaronu z sosem bolońskim, pieczeni, wędlin i serów.
ALKOHOL: 13%

CENA: 38,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Pinot Nero
WINIFIKACJA: Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej niskiej temperaturze 24 °C.
DOJRZEWANIE: Częściowo w dębowych beczkach, częściowo w kadziach ze stali nierdzewnej.
SMAK: Elegancki i dobrze wyważony na podniebieniu.
AROMAT: Bukiet czerwonych owoców z dobrze skomponowanymi nutami balsamicznymi i tamaryndowca.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Jagnięciny, pieczonej wieprzowiny, wędlin, serów.
ALKOHOL: 13%

CENA: 38,00 zł

VENETO

SZCZEP WINOGRON: Raboso di Piave 90-95%, z niewielką domieszką Raboso Veronese
WINIFIKACJA: Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C.
DOJRZEWANIE: Częściowo w dębowych beczkach, częściowo w kadziach ze stali nierdzewnej.
SMAK: Zrównoważony z dobrą strukturą, z rozwiniętymi i miękkimi taninami.
AROMAT: Owocowy, z nutami wiśni i nutami fiołków połączonych z pikantnym uczuciem wynikającym z krótkiego czasu dojrzewania w drewnianych beczkach.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Dań mięsnych, zwłaszcza czerwonych, pieczeni, dziczyzny i wędlin.
ALKOHOL: 13%

CENA: 38,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Merlot
WINIFIKACJA: Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C.
DOJRZEWANIE: 3 miesiące w nowych i używanych dębowych beczkach.
SMAK: Zrównoważony z dobrą strukturą, z rozwiniętymi i miękkimi taninami.
AROMAT: Czerwonych owoców z delikatnymi nutami pieprzu i migdałów oraz nutą przypraw.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Kozich i owczych serów, gulaszy.
ALKOHOL: 13%

CENA: 38,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Refosco dal peduncolo rosso
WINIFIKACJA: Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C.
DOJRZEWANIE: Częściowo w dębowych beczkach, częściowo w kadziach ze stali nierdzewnej.
SMAK: Zrównoważony z dobrą strukturą, z rozwiniętymi i miękkimi taninami.
AROMAT: Intensywny z nutami malin, dzikiej jeżyny, wyczuwalnym aromatem cynamonu.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Gotowanych lub duszonych mięs, twardych serów.
ALKOHOL: 13%

CENA: 38,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Merlot z trzech różnych klonów
WINIFIKACJA: Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C.
DOJRZEWANIE: 24 miesiące w 500 litrowych dębowych beczkach
SMAK: Bardzo intensywny z wyraźną nutą wanilii, kakao, lukrecji i przypraw połączonych z suszoną śliwką.
AROMAT: Bardzo intensywny bukiet z nutą czerwonych owoców i lekko trawiastym uczuciem.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Tradycyjnych dań z czerwonego mięsa i mocnych serów.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 57,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Raboso Piave
WINIFIKACJA: Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C.
DOJRZEWANIE: 36 miesięcy w 500 litrowych dębowych beczkach.
SMAK: Bardzo intensywny, pełny i wytrawny, z dobrą objętością i mocnym posmakiem.
AROMAT: Charakterystyczny z nutą wiśni, śliwki i dzikich szparagów połączony z aromatami z drewna, przypraw, cynamonu i tytoniu.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Dań z czerwonego mięsa , w szczególności pieczonych na rożnie.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 63,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Merlot z francuskich klonów, Raboso Piave (w tym winogrona długowieczne) z różnym procentem Red Stem Refosco
WINIFIKACJA: Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C.
DOJRZEWANIE: 24 miesiące w 500 litrowych dębowych beczkach
SMAK: Przyjemny, pełny i wytrawny, z dobrą objętością i mocnym posmakiem.
AROMAT: Bardzo intensywny, efektowny i różnorodny z głównymi nutami owoców leśnych i malin połączonych z silną pikantnością i wyczuwalnymi nutami wanilii.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Dań głównych w szcególności z czerwonego mięsa.
ALKOHOL: 14%

CENA: 80,00 zł

WINO BIAŁE

SZCZEP WINOGRON: Pinot grigio
WINIFIKACJA: Fermentacja w kontrolowanej temperaturze z wybranymi drożdżami.
DOJRZEWANIE: Od 1 do 6 miesięcy na drożdżach.
SMAK: Świeży, zrównoważony i ostry, o długim wykończeniu.
AROMAT: Dojrzałych gruszek, złotych jabłek, skoszonej trawy, gardenii akacjowej i pachnącego krzemienia.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 6-8 °C
IDEALNE DO: Potraw z ryb, takich jak pieczony snapper, marynowany łosoś i carpaccio z okonia morskiego.
ALKOHOL: 13%

CENA: 40,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Manzoni bianco (skrzyżowanie Riesling i Pinot Blanc)
WINIFIKACJA: Krótka, zimna maceracja. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze 14-16 °C z wybranymi drożdżami w kadziach ze stali nierdzewnej.
DOJRZEWANIE: Od 3 do 6 miesięcy na drożdżach.
SMAK: Pełny, żywy, naturalnie kwasowy, z harmonijną trwałością.
AROMAT: Egzotycznych owoców i dojrzałych moreli, miodu, dzikich kwiatów, z delikatnymi nutami brzoskwini.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 6-8 °C
IDEALNE DO: Rybnych przystawek lub jako aperitif.
ALKOHOL: 13%

CENA: 42,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Chardonnay
WINIFIKACJA: Krótka, zimna maceracja. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze 14-16 °C z wybranymi drożdżami w kadziach ze stali nierdzewnej.
DOJRZEWANIE: Od 1 do 6 miesięcy z drożdżami częściowo w dębowych beczkach.
SMAK: Zrównoważony i trwały na podniebieniu.
AROMAT: Bogaty, kwiatowy z nutami świeżych owoców i wanilii.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 6-8 °C
IDEALNE DO: Surowych i pieczonych ryb, doskonałe między posiłkami.
ALKOHOL: 13%

CENA: 42,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sauvignon
WINIFIKACJA: Krótka, zimna maceracja. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze 14-16 °C z wybranymi drożdżami w kadziach ze stali nierdzewnej.
DOJRZEWANIE: Od 1 do 6 miesięcy z drożdżami.
SMAK: Świeży, zrównoważony i ostry.
AROMAT: Trwały, z nutami marakui, szałwii, zielonego pieprzu i liści figi.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 6-8 °C
IDEALNE DO: Lekkich przystawek rybnych, risotto i naleśników warzywnych.
ALKOHOL: 13%

CENA: 42,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Traminer
WINIFIKACJA: Krótka, zimna maceracja. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze 14-16 °C z wybranymi drożdżami w kadziach ze stali nierdzewnej.
DOJRZEWANIE: Od 1 do 6 miesięcy na drożdżach.
SMAK: Świeży i zrównoważony.
AROMAT: Elegancki, trwały, z nutami róży i aromatyczny ziół.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 6-8 °C
IDEALNE DO: Filetów lub plastrów pieczonej ryby z przyprawami i ziołami lub jako aperitif.
ALKOHOL: 13%

CENA: 42,00 zł

Winnica Campo Reale

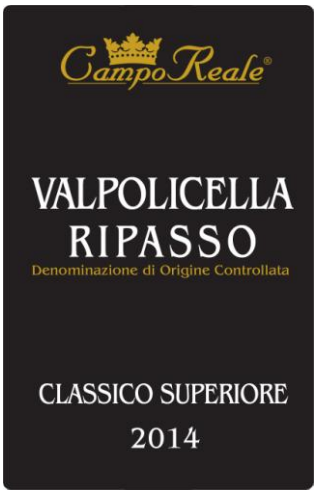
WINO CZEROWNE

SZCZEP WINOGRON: Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%
WINIFIKACJA: Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze przez 7 dni z codziennym uzupełnianiem moszczu. Fermentacja w temperaturze 22 °C.
DOJRZEWANIE: W stalowych beczkach przez 6 miesięcy. Następnie w butelkach przez 2 miesiące.
SMAK: Zrównoważony, miękki, bardzo przyjemny do picia na codzień.
AROMAT: Intensywny, pachnący, z nutami wiśni.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 15 °C, odkorkować kilka minut przed podaniem.
IDEALNE DO: Makaronów, zup, wędlin, delikatnych serów.
ALKOHOL: 12%

CENA: 42,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%
WINIFIKACJA: Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze. Fermentacja malolaktyczna w temperaturze 28 °C.
DOJRZEWANIE: W stalowych beczkach przez 12 miesięcy. Następnie w butelkach przez 6 miesięcy.
SMAK: Ciepły, otulający, z dobrze zrównoważoną strukturą i miękkością.
AROMAT: Czerwonych owoców i wiśni, z nutą przypraw.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C, odkorkować na godzinę przed podaniem.
IDEALNE DO: Makaronów, mięsa, pizzy i serów.
ALKOHOL: 13,5%

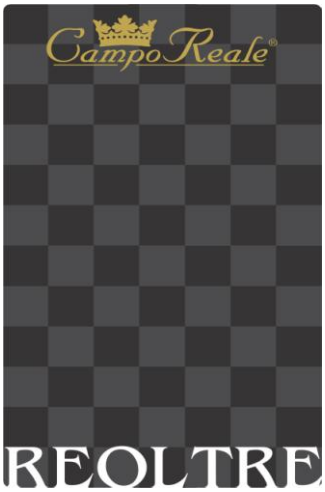
CENA: 45,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%
WINIFIKACJA: Wino uzyskane starą metodą „RIPASSO" na wytłokach Amarone, która składa się z najlepszego rocznika Valpolicella fermentowanego na skórkach lekko słodkiego Amarone. Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze przez 10 dni. Fermentacja w temperaturze 28 °C.
DOJRZEWANIE: W 15 hl beczkach dębowych przez 16 miesięcy. Następnie w butelkach przez 6 miesięcy.
SMAK: Bogaty, trwały, ciepły i harmonijny.
AROMAT: Elegancki bukiet dojrzałych owoców i przypraw o lekkim wulkanicznym zapachu.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Mięs, przystawek, dojrzewających serów o delikatnym smaku.
ALKOHOL: 14%

CENA: 63,00 zł

VENETO



SZCZEP WINOGRON: Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%
WINIFIKACJA: Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze przez 15 dni z codziennym uzupełnianiem moszczu. Fermentacja malolaktyczna w temperaturze 26 °C.
DOJRZEWANIE: W 15 hl dębowych beczkach przez 18 miesięcy. Następnie w butelkach przez 10 miesięcy.
SMAK: Pełny, gładki, lekko wytrawny.
AROMAT: Wiśni, czerwonych owoców,
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C, odkorkować co najmniej godzinę przed podaniem.
IDEALNE DO: Czerwonych mięs, dojrzałych serów lub do medytacji
ALKOHOL: 14,5%

CENA: 67,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%
WINIFIKACJA: Winogrona są umieszczane w małych pudełkach, które pozostawia się do wyschnięcia na 3-4 miesiące. Winogrona tracą około 40% początkowej masy, co pozostawia skoncentrowaną substancję. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze 24 °C. Moczenie przez 30 dni z codziennym uzupełnianiem moszczu. Fermentacja malolaktyczna.
DOJRZEWANIE: W 15 hl dębowych beczkach przez 26 miesięcy. Następnie w butelkach przez 10 miesięcy.
SMAK: Głęboki, miękki, o dobrej strukturze, elegancki i zrównoważony.
AROMAT: Ciepły, niezwykle złożony, z intensywnymi nutami wiśni Valpolicella, suszonych owoców i przypraw.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C, odkorkować co najmniej godzinę przed podaniem.
IDEALNE DO: Dziczyzny, mięs z rusztu, pieczeni, dojrzewających serów lub jako wino do medytacji.
ALKOHOL: 16%

CENA: 117,00 zł

WINO BIAŁE

CUSTOZA
Denominazione di Origine Controllata

2015

SZCZEP WINOGRON: Garganega 40%, Cortese 30%, Trebbiano 30%
WINIFIKACJA: Fermentacja w temperaturze 13 °C przez 7 dni.
DOJRZEWANIE: W stalowych beczkach przez 6 miesięcy, następnie w butelkach przez 2 miesiące.
SMAK: Harmoniczny i świeży.
AROMAT: Intensywny i kwiatowy.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 12 °C
IDEALNE DO: Makaronów z sosami, dań z rybami morskimi lub słodkowodnymi.
ALKOHOL: 12%

CENA: 38,00 zł

VENETO

Winnica Villa Merighi

WINO CZEROWNE

SZCZEP WINOGRON: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara
WINIFIKACJA: Maceracja przez 6-7 dni. Fermentacja w niskiej temperaturze.
DOJRZEWANIE: 24 miesiące w 500 litrowych dębowych beczkach.
SMAK: Delikatnie taninowy, owocowy, świeży i soczysty.
AROMAT: Delikatny, z nutami róży, fiołków i małych czerwonych owoców. Zamyka się pikantną nutą pieprzu.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Wszystkich tradycyjnych dań śródziemnomorskich, salami i przyprawionych serów.
ALKOHOL: 12,5%

CENA: 40,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Cabernet Sauvignon, Marzemino, Corvina, Merlot
WINIFIKACJA: Maceracja każdego szczepu oddzielnie w kontrolowanej temperaturze 22–25 °C przez 10 dni. Fermentacja malolaktyczna zachodzi spontanicznie.
DOJRZEWANIE: W stalowych kadziach, każdy szczep po kolei, aby zachować typowe cechy winogron.
SMAK: Pełny, ciepły, okrągły i harmonijny, z idealną równowagą między taninami, kwasowością, zmydleniem i miękkimi elementami.
AROMAT: Intensywny, z nutami jeżyn, wiśni i jagód, pikantny z nutami pieprzu i kakao.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Bardziej przyprawionego sera i salami, świeżych makaronów z mocnymi sosami, risotto, czerwonego mięsa, faszerowanego i pieczonego mięsa lub dziczyzny.
ALKOHOL: 12,5%

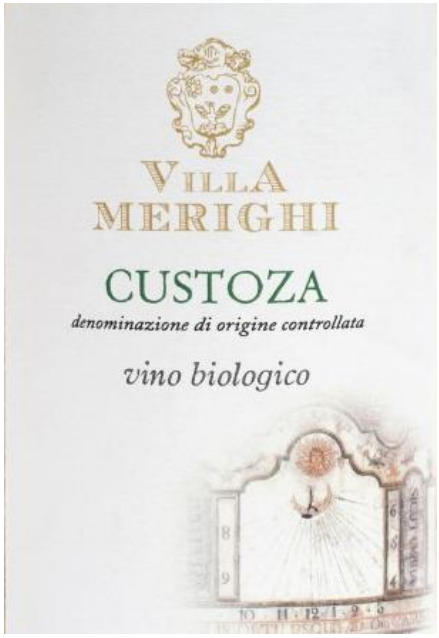
CENA: 50,00 zł

VENETO

WINO BIAŁE

SZCZEP WINOGRON: Pinot Gris
WINIFIKACJA: Fermentacja w kontrolowanej temperaturze 15-16 °C.
DOJRZEWANIE: Na drobnych osuszach przez 4 miesiące.
SMAK: Gładki i pełny.
AROMAT: Intensywny, rozwinięty, z nutami złotego jabłka, delikatnymi nutami głogu, jaśminu i akacji**.**
TEMPERATURA SERWOWANIA: 8-10 °C
IDEALNE DO: Dań z ryb, białego mięsa, salami, sezonowych serów i warzywnych tart.
ALKOHOL: 12,5%

CENA: 50,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Cortese, Garganega, Trebbiano Toscano, Tocai friulano, Chardonnay
WINIFIKACJA: Winogrona są indywidualnie przetwarzane w celu zebrania ich w całkowicie zakończonej dojrzałości fenologicznej i winifikowane osobno w kontrolowanej temperaturze 16 °C.
DOJRZEWANIE: W stalowych kadziach.
SMAK: Pełny, jedwabisty z dobrą równowagą między kwasowością i soczystością.
AROMAT: Białych kwiatów, takich jak głóg i magnolia, z nutami gruszki Williams, marakuji, mandarynki i różowego grejpfruta.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 8-10 °C
IDEALNE DO: Surowych ryb, wyszukanych dań rybnych lub białego mięsa, beztłuszczowego czerwonego mięsa, risotto z warzywami sezonowymi lub jako aperitif.
ALKOHOL: 12,5%

CENA: 50,00 zł

VENETO