



# KATALOG









## SPIS TREŚCI

AUSTRALIA .....	4
NOWA ZELANDIA .....	4
ARGENTYNA .....	5
CHILE .....	6
HISZPANIA .....	8
WŁOCHY .....	12
FRANCJA .....	24
WINA MUSUJĄCE .....	25
MOŁDAWIA .....	28
GRUZJA .....	29
WINA BEZALKOHOLOWE .....	31
BAG IN BOX .....	32
PORTUGALIA .....	33
NIEMCY .....	33
AFRYKA POŁUDNIOWA .....	33
GRZANIEC .....	34
WÓDKI .....	34
LIKIERY .....	35
MIODY .....	36
INNE .....	36
BRANDY .....	37
RUMY .....	38
WHISKY .....	39

 czerwone  białe  różowe

 wytrawne  półwytrawne  półsłodkie  słodkie

# AUSTRALIA

WINCIN

PW



**TROTTWOOD  
RED SEMI DRY**



Wino pochodzące z południowo-wschodniej części Australii.  
Wino o rubinowym kolorze z aromatem drzewa cynamonowego, żurawin i sliwek. Na podniebieniu wyczuwalna obfitość wiśni i jeżyn. Delikatne taniny zapewniają zbalansowanie wina i jego głęboki smak.

Podawać w temp. 14°C.

PW



**TROTTWOOD  
WHITE SEMI DRY**



Wino pochodzące z południowo-wschodniej części Australii. Wino o kolorze cytrynowo-jabłkowym, zapachu brzoskwiń i wiciokrzewu. W smaku pogłębione przez nutę tropikalnych owoców, wino zachwyca delikatnością i gładkością wykończenia.

Podawać w temp. 6-8°C.

W



**DESTINO  
MALBEC**



Purpurowa czerwień z odcieniami granatu w barwie z wyraźnym aromatem świeżych czerwonych owoców z subtelnymi nutami konfitury wiśniowej i z odrobiną pieprzu. Łagodnie słodkie taniny sprawiają, że wino jest spójne i przyjemne z bardzo dobrą równowagą między taninami, owocami i alkoholem.

Wspaniale do przekąsek, kielbasek, tarty warzywnej, makaronu z sosem pomidorowo-bazylowym, steku z chorizo, ryb i do twardych serów.

W



**DESTINO  
CHARDONNAY**



Świeże, pełne białe wino o owocowym charakterze i atrakcyjnym aromacie zielonego jabłka i ananasa. Na podniebieniu świeże i miękkie z wyraźnym owocowym posmakiem i zrównoważoną kwasowością z cytrusowym finiszem.

W



**THE LAST STAND  
CHARDONNAY**



Australijskie Chardonnay z jasnym kolorem mandarynki wibruje owocowym charakterem, jest eleganckie i łatwe do picia. Na podniebieniu dobrze wyważone, z nutą miąższu mandarynki, długim i smakowitym wykończeniem.

Idealne do ryb i białych mięs w lekkim, kremowym sosie.

W



**THE LAST STAND  
SHIRAZ**



Świetliste i aromatyczne, australijskie Shiraz z nutą smażonego boczku z małą dymką Malbeca wydobywają jego bogate kwiatowe aromaty. Niebezpiecznie łatwe do picia ze względu na delikatne, jasne owocowe akcenty i miękką jedwabistą elegancję na podniebieniu.

Wspaniale do pieczonych mięs z warzywami i z twardymi serami.

W



**CRUZ ALTA  
CHARDONNAY**



Klasyczne białe wino o lekko słomkowej barwie z zielonymi refleksami. W aromacie dosyć mocno wyczuwalne owoce tropikalne oraz dodatek migdałowo-orzechowej nuty. W smaku subtelne, z dosyć długim finiszem.

Doskonale do ryb pieczonych i makaronów.

W



**CRUZ ALTA  
CABERNET  
SAUVIGNON**



100% Cabernet Sauvignon, leżakowany przez 9 miesięcy w beczkach z amerykańskiego i francuskiego dębu o jasnorubinowym kolorze. Mgiełka aromatu śliwki i dojrzałych ciemnych owoców, połączona z bogatą mieszanką papryki, jeżyny i przypraw (goździków, czarnego pieprzu). Delikatne akcenty wanilii i tytoniu. Eleganckie i solidne, dobrze zbalansowane z krągłymi taninami.

Idealne do dań mięsnych.

W



**CRUZ ALTA  
MALBEC**



Dojrzewające przez 9 miesięcy w beczkach z amerykańskiego i francuskiego dębu, odmiany Malbec z Mendozy o pięknym, głębokim odcieniu granatu z żywymi odcieniami fioleto. Aromat dojrzałych czerwonych owoców z wyraźną nutą fiołków, połączonych z wanilią i kakao. W ustach jego niezwykle bogactwo aromatyczne zostaje utrwalone wraz ze słodkimi i soczystymi taninami, które dopełniają finisz.

Wspaniale do ryb, zwłaszcza do wędzonego pstrąga, grillowanej wołowiny, pikantnych pasztecików, makaronu z sosem bolońskim, pieczonego kurczaka.

W



**MOKO  
SAUVIGNON BLANC**



Wino ze szczepu 100% Sauvignon Blanc z nowozelandzkiego Marlborough. Orzeźwiający aromat cytrusów z nutą białych owoców. Na podniebieniu dopełnione nutami agrestu z dobrze zrównoważonym finiszem. Rzeźkie Sauvignon Blanc idealnie komponuje się ze wszystkimi morskimi bestiami, od delikatnych, świeżo złowionych owoców morza po bogate i mięsiste krewetki królewskie z grilla.

W



**PA ROAD  
SAUVIGNON  
BLANC**



Sauvignon Blanc z Marlborough z charakterystycznym, atrakcyjnym kwiatowym aromatem z nutą cytrusów, trawy cytrynowej, marakui i gujawy. Na podniebieniu skórki cytryny i marakui, wsparte delikatnymi nutami czarnej porzeczki i anyżu. Finisz jest rzeźki i czysty z nutami utrzymujących się przypraw i odrobiną kredowej mineralności. Doskonale komponuje się ze świeżymi rybami i owocami morza a także do sera.

W



**CRUZ ALTA  
RESERVE  
MALBEC**



Wysokiej klasy wino, wyprodukowane z flagowego, argentyńskiego szczepu - Malbec, pochodzące z najbardziej znanego i cenionego regionu - Mendozy. Purpurowa barwa z aromatem dojrzałych owoców leśnych z nutą tytoniu. Wyraziste, zrównoważone, z długim finiszem i miękkimi taninami.

W



**CRUZ ALTA  
RESERVE  
CHARDONNAY**



100% Chardonnay z argentyńskiej Mendozy o delikatnym, jasnożółtym kolorze z zielonymi refleksami, jasne i przejrzyste. W nosie aromat dojrzałych brzoskwiń i ananasów łączy się z innymi, które zapewnią dyskretny kontakt z dębem (wanilia, kokos, dym) oraz uszlachetniająca je nutą mineralną. Świeża kwasowość podkreśla równowagę na podniebieniu.

Doskonale pasuje do świeżego i wędzonego łososia, owoców morza, szparagów a także do szynki, risotto z krewetkami, pikantnych serów.

W



**CRUZ ALTA  
RESERVE  
PINOT NOIR**



Wino o rubinowo-czerwonym kolorze. Aromat bardzo charakterystyczny, mocno owocowy z przewagą dojrzałych wiśni, leśnych jeżyn i czarnej borówki. W smaku wyraziste i aksamitne, lekkie o bardzo subtelnym taninach.

Idealny towarzysz duszonych mięs, serów i makaronów.

# NOWA ZELANDIA



W wytrawne

PW półwytrawne

PS półsłodkie

S słodkie

czerwone

białe

różowe

5

# CHILE

## WIN CIN

W



**SANTA BABERA  
SAUVIGNON BLANC**



Wino chilijskie pochodzące ze szczepów Sauvignon blanc, doskonała różnorodność tanin jak i wspaniały aromat oraz żywy kolor wina. Sauvignon Blanc ma jasny, żółty kolor z odcieniami zieleni. Jego wybitny aromat limonki, grejpfruta i agrestu harmonijnie uzupełniają nuty kwiatowe. W ustach dopełnia je orzeźwiający smak.

Doskonale pasuje do przystawek, sałatek, owoców morza.

Podawać w temp. 12-13°C.

W



**NACIENTE  
CARMENERE**



Piękna rubinowa barwa. Wino uwodzi owocowym aromatem śliwek i truskawek, któremu towarzyszą pikantne nuty. W ustach miękka konsystencja, dojrzałe taniny i przyjemną kwasowość z długim finiszem.

W



**MORANDE  
PIONERO RESERVA  
CARMENERE**



Głęboki, czerwony kolor z odcieniami fioleto. Wino o aromacie jeżyn, wiśni i z nutami świeżych ziół. Na podniebieniu miękkie, krągłe, oferuje owocowe smaki malin i jagód.

PW



**MORANDE  
GRAN RESERVA  
GEWURZTRAMINER**



Wino o kolorze perłowożółtym, intensywnie aromatycznym zapachu z nutami kwiatowymi takimi jak kwiat pomarańczy, róże i jaśmin a także z akcentem białych owoców jak liczi i melon. Na podniebieniu gęsta konsystencja, dobra struktura z przyjemną równowagą pomiędzy słodyczą i świeżością.

W



**MORANDE  
GRAN RESERVA  
CABERNET SAUVIGNON**



Wino o barwie fioletowo-rubinowej i o głębokim aromacie czerwonych porzeczek, śliwek oraz malin z nutą tytoniu i gorzkiej czekolady. Na podniebieniu soczyste, czerwone i czarne owoce o zwartej strukturze, otaczające delikatne taniny i dobra trwałość.

W



**NACIENTE  
SAUVIGNON  
BLANC**



Wino o jasnożółtej barwie z aromatami owoców cytrusowych i akcentów ziołowych oraz mineralnych. W smaku uwodzi naturalną kwasowością, idealną równowagą i delikatną strukturą w połączeniu.

W



**NACIENTE  
CABERNET  
SAUVIGNON**



Czerwone wino o kolorze owocu granatu, charakterystycznym dla tej odmiany. Aromaty ciemnych owoców, zwłaszcza jagód i jeżyn, połączone z nutami kakao i przypraw. Na podniebieniu jest gładkie, zaokrąglone i dobrze zrównoważone.

PW



**NACIENTE  
CARMENERE S/DRY**



Wino o głębokiej, czerwonej barwie z fioletowymi refleksami. Aromaty przypraw, takich jak pieprz, cynamon i wanilia, połączone z nutą dojrzałych, czerwonych owoców. Na podniebieniu dobrze zrównoważone i długotrwałe z gładkim, przyjemnym finiszem.

W



**MORANDE  
GRAN RESERVA  
CARMENERE**



Wino o kolorze głębokiej czerwieni z fioletowym odcieniem o intensywnym aromacie ciemnych owoców z akcentem jeżyn wraz z nutami ziół i przypraw takich jak cynamon i goździki. Na podniebieniu bogate w aromaty świeżych, czerwonych owoców z nutami tytoniu i białego pieprzu.

W



**MORANDE  
GRAN RESERVA  
SAUVIGNON BLANC**



Wino o jasnej i świetlistej barwie zachwyca aromatem owoców cytrusowych, w szczególności grejpfruta i limonki z lekkimi nutami świeżych ziół i trawy cytrynowej. Na podniebieniu bardzo świeże i cytrusowe, soczyste. Intensywnie owocowy i mineralny, długi finisz.

W



**MORANDE  
VITIS UNICA  
CABERNET SAUVIGNON**



Wino o kolorze najgłębszej, wiśniowej czerwieni z aromatem śliwek, czarnych porzeczek i wiśni z nutami świeżego tytoniu, cynamonu i palonych ziaren kawy. Na podniebieniu wspaniała cielistość z dużą ilością aksamitnych tanin. Krągłe, pyszne i trwałe, dobrze zrównoważone. Wino z dużym potencjałem starzenia.

PW



**NACIENTE  
SAUVIGNON  
BLANC S/DRY**



Wino o złocistej barwie pszenicy z zielonkawymi refleksami. W nosie nuty ananasa, marakui i białych kwiatów, w ustach przyjemnie świeże, zrównoważone i subtelne na finiszu.

W



**MORANDE  
PIONERO RESERVA  
SAUVIGNON BLANC**



Jasnożółte z zielonymi refleksami, o zapachu cytryn z owocowymi akcentami zielonych jabłek, brzoskwiń i gruszek przyjemnie połączone z ziołowymi nutami. Na podniebieniu świeże i owocowe, zrównoważone ciało i długi finisz.

W



**MORANDE  
PIONERO RESERVA  
CABERNET SAUVIGNON**



Piękny, fioletowy kolor z rubinowymi odcieniami. Wino o zapachu jagód, wiśni i malin ze słodkimi nutami wanilii i świeżego tytoniu. Na podniebieniu dobra struktura, oferuje owocowe smaki z nutą czekolady i kawy o przyjemnej trwałości.

W



**MORANDE  
VITIS UNICA  
PINOT NOIR**



Wino o intensywniej i błyszczącej, głębokiej rubinowej barwie. Aromat świeżych wiśni z nutą malin i kwiatów, szczególnie róży z pikantnym akcentem drewna. Na podniebieniu intensywnie, owocowe, kwiatowe i lekko pikantne. Dobrze zbalansowane z eleganckim finiszem.

W



**MORANDE  
VITIS UNICA  
CHARDONNAY**



Wino o złotożółtym kolorze z oliwkowymi odcieniami. Aromat gruszek, jabłek z nutami kwiatowymi i cytrynowym akcentem. W zapachu wyróżniają się suszone owoce z nutami prażonych orzechów laskowych. Na podniebieniu wspaniała świeżość i krągłość z wymienią równowagą kwasowości i owoców.

W



**MORANDE  
VITIS UNICA  
MOURVEDRE**



Wino o kolorze intensywniej, wiśniowej czerwieni z aromatem świeżych, czerwonych owoców, zwłaszcza wiśni i malin. Na podniebieniu świeże, soczyste i owocowe. Wino wykazuje świetną równowagę pomiędzy kwasowością, gęstością i garbnikami. Długi finisz z trwałymi, czerwonymi owocami.

# HISZPANIA

WIN CIN



PW



## MARINA ALTA D.O. ALICANTE



Ośmiokrotna złota medalistka międzynarodowych konkursów. Powstaje z wyjątkowej odmiany winogron szczepu Muscat Alejandria. Aromatyczne z nutami piżma, tropikalnych owoców cytrusowych i ziół. Na podniebieniu zrównoważone, lekko pikantne. Bardzo rozpoznawalne, wyjątkowe wino.

Idealnie komponuje się z owocami morza, rybami, ryżem, makaronami i sushi, wspaniałe jako aperitif.

Podawać w temp. 10-12°C.

PS



## SEÑORIO DE PANIZA BLANCO SEMI DULCE



Wino wyprodukowane ze szczepu Macabeo. Ma ładny, złotawy kolor. Bukiet aromatyczny obfituje w kwiatowe wonie. Wyczuć można również akcenty cytrusów. W smaku jest lekkie i zbalansowane. Ma niską kwasowość i subtelną słodycz. Finisz pozostawia przyjemny posmak.

Wino doskonale komponuje się z deserami oraz sałatkami.

Podawać w temp. 10-12°C.

PS



## SEÑORIO DE PANIZA TINTO SEMI DULCE



Czerwone półsłodkie wino produkowane ze szczepów Garnacha, Tempranillo ma orzeźwiający owocowy charakter z aromatami leśnych owoców.

Doskonałe z makaronami, serami, sałatkami lub jako aperitif.

W



## SEÑORIO DE PANIZA TINTO SECO



Wino z południowego pasma Pirenejów ze szczepów Tempranillo i Garnacha, które nadają mu orzeźwiający, owocowy charakter z aromatami leśnych owoców. Doskonałe jako aperitif lub z serami, makaronami i sałatkami.

Najlepiej smakuje schłodzone do temp. 12-15°C.

PS



## SEÑORIO DE MARESTE TEMPRANILLO SEMI SWEET



Wyprodukowane w Hiszpanii ze szczepu 100% Tempranillo, zachwyca intensywnym aromatem czerwonych owoców z nutami przypraw i delikatnością na podniebieniu.

Najlepiej podawać w temp. 15°C - 17°C

PS



## SEÑORIO DE MARESTE AIREN SEMI SWEET



Wyprodukowane w Hiszpanii ze szczepu 100% Airen. Miękkie, eleganckie o jasnożółtym kolorze i zielonkawych odcieniach. Na podniebieniu złożone aromaty aksamitnych owoców z wonią kwiatów i subtelnymi nutami tropikalnymi.

Najlepiej podawać schłodzone do temp. 5°C - 7°C.

PW



## MARINA ALTA COLLECTION



Limitowana edycja, będąca hołdem dla winogron Moscatel de Alejandria i jej plantatorów. Powstała ze starannie wyselekcjonowanych winogron, metodą, której główną część utrzymywana jest w tajemnicy. Wino spoczywa na osadzie w jajowatych kadziach, następnie dojrzewa przez dwa miesiące w dębowych beczkach, aby wzmocnić owocowe aromaty. 10% gotowego wina było starzone przez dwa miesiące w amforach.

W



## SEÑORIO DE PANIZA BLANCO SECO



Doskonałe wino z winnicy położonej u stóp Pirenejów. Uwodzi podniebienie wonią cytrusów, kwiatów i słodyczy. Szczep Macabeo nadaje mu doskonałą harmonię i orzeźwiający bukiet. Doskonałe jako aperitif oraz do deserów i sałat.

Najlepiej smakuje schłodzone do temp. 10-12°C.

W



## SEÑORIO DE PANIZA RESERVA



Powstałe ze szczepów Garnacha, Tempranillo i Cabernet Sauvignon z winnic położonych na 2.800 hektarach na wys. 700 m n.p.m. w Cariñena D.O.P. Jasny, wiśniowy kolor z ceglastymi odcieniami. Wyróżnia je złożony bukiet suszonych owoców, wanilii i lukrecji z nutami balsamicznymi. Delikatne, zrównoważone z przyjemną kwasowością i trwałym, owocowym finiszem.

Idealne do pieczonych warzyw i do wszelkiego rodzaju mięs.

Podawać w temp. 16-18 st. C

W



## SEÑORIO DE PANIZA CHARDONNAY



Ze szczepu 100% Chardonnay z winnic położonych na 2.800 hektarach na wys. 700 m n.p.m. w Cariñena D.O.P. Subtelny aromat, elegancki i świeży z kwiatowo-cytrusowym akcentem i delikatnymi, prażonymi nutami. Na podniebieniu kremowe, delikatne i jedwabiste z nutami miodowymi. Długi, balsamiczny finisz z nutą Werthers Original.

Dobrze komponuje się z przekąskami, daniami z ryb i owoców morza.

Podawać w temp. 7-10 st. C.

S



## SEÑORIO DE MARESTE AIREN SWEET



Wyprodukowane w Hiszpanii ze szczepu 100% Airen. Miękkie i krągłe o jasnożółtej barwie z zielonymi refleksami i z aromatem dojrzałych owoców z nutami owoców cytrusowych.

Najlepiej podawać schłodzone do temp. 5°C - 7°C.

S



## SEÑORIO DE MARESTE TEMPRANILLO SWEET



Wyprodukowane w Hiszpanii ze szczepu 100% Tempranillo, zachwyca intensywnym aromatem truskawki, wiśni, czarnej porzeczki. Na podniebieniu delikatne i miękkie z nutami przypraw.

Najlepiej podawać w temp. 15°C - 17°C

PW



## OBAYA BLANCO SEMI SECO



Aromatyczne wino o zbalansowanym i bogatym zapachu.

Świetne jako aperitif oraz do różnych dań z drobiu, makaronów i sałatek.

Podawać lekko schłodzone.

PW



## OBAYA TINTO SEMI SECO



Aromatyczne wino. Grona z których się wywodzi dojrzewają w słonecznym śródziemnomorskim klimacie. Posiada bogaty, owocowy bukiet z wyczuwalną nutą truskawek.

Idealne do potraw mięsnych i jako aperitif.

PW



## SEÑORIO DE PANIZA TINTO SEMI SECO



Hiszpańskie wino uzyskane z winogron szczepów Tempranillo i Garnacha, które współgrają ze sobą równoważą słodyczy owoców kwasowością tanin. Dobrze skomponowane, wyważone, o złożonej kompozycji czerwonych owoców, wybierane jest przez wielu smakoszy półwytrawnych win. W smaku wyczuć można dojrzałe truskawki i wiśnie. Aromat również owocowy, głęboki, jak barwa tego wina.

PW



## SEÑORIO DE PANIZA BLANCO SEMI SECO



Klarowna barwa wina Senorio de Paniza pochodzi ze szczepu winogron Macabeo. Aromatyczne wino o zbalansowanej budowie.

Świetne jako aperitif, idealne do dań z drobiu, makaronów i sałatek.

Najlepsze po schłodzeniu do temperatury 6-8°C.

S



## PLAYA DE VALENCIA BLANCO



Wino powstałe z klasycznego regionu Valencia szczepu Moscatel de Alejandria. O barwie słomkowej z żółtymi refleksami oraz typowymi dla tego szczepu aromatami jaśminu i kwiatu pomarańczy.

To świeże, słodkie i dobrze zbalansowane wino idealnie nadaje się jako aperitif i wszelkich deserów.

Podawać w temp. 8-10°C.

S



## PLAYA DE VALENCIA ROSADO



Wino powstałe z klasycznych dla regionu Valencia szczepów Moscatel de Alejandria oraz Grenacha. O barwie różowo-rubino-owej i wyrazistych kwiatowych i owocowych aromatach, pochodzących głównie z dominującego szczepu Moscatel.

To świeże słodkie i dobrze zrównoważone wino idealnie nadaje się jako aperitif i do wszelkich deserów.

Podawać w temp. 8-10°C.

S



## PLAYA DE VALENCIA TINTO



Hiszpańskie, wino ze szczepów: 85% Moscatel de Alejandria z winnicy Portillo Rique, oraz 15% Garnacha Tintorera z Walencji D.O. Głęboka, czerwona barwa z fioletowymi refleksami. Aromat fantastycznej mieszanki kwiatowo-owocowej z charakterystyczną, muszkatową bazą. Na podniebieniu krągłe, gładkie, długie i delikatne. Dobrze zbalansowane z długim i złożonym finiszem. Idealne do słodczy, serów pleśniowych, owoców morza, makaronów i pikantnych potraw a także jako aperitif. Najlepiej podawać w temperaturze od 16 do 18°C.

PW



## RASGON MACABEO



Rasgon Macabeo posiada jasny, żółty kolor z odcieniem zieleni. Jego wybitne aromaty limonki, grejfruta i agrestu harmonijnie uzupełniają nuty kwiatowe. W ustach dopełnia je orzeźwiający smak.

Doskonałe do przystawek, sałatek i owoców morza.

Podawać w temp. 7-9°C.

W



## RASGON SYRAH



Doskonałe hiszpańskie wino wytrawne produkowane w regionie La Mancha z winogron ze szczepu Syrah. Posiada przyjemny, intensywny bukiet zapachowy z wyczuwalnymi czerwonymi owocami oraz sliwkami. Smak pełny i zrównoważony.

Doskonałe w połączeniu z wołowiną, makaronami oraz serami.

Podawać w temp. 14-16°C.



W



## LAUDUM XII PLUS MONASTRELL



Srebrny medalista Challenge International Du Vin 2019, złoty medalista w konkursie ASPA Awards dla najlepszych win Alicante PDO 2019. Leżakowane przez 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu i 12 miesięcy w butelce, pochodzące z odmiany 100% Monastrell dojrzewających na 45-letnich krzewach winorośli. Mięiste z subtelnymi taninami i wysmienitymi niuansami słodkich przypraw, mineralne i ekspresyjne.

Idealne do dań z czerwonym mięsem, serami a także do tradycyjnej kuchni. Najlepiej podawać w temperaturze 17°C.

W



## LAUDUM ROBLE



Ekskluzywna butelka tego czerwonego wina organicznego nawiązuje do kolumn świątyni starożytnego Rzymu, nagrodzona jako najlepszy projekt butelki wina na świecie. To dobrze zbalansowane i jedwabiste wino o owocowym bukcie i długim finiszu pochodzi z hiszpańskiego regionu Alicante z winnicy produkcyjnej ekologicznej z winorośli szczepów Monastrell 40 – letnich i Syrah 15 - letnich.

W



## LAUDUM MONASTRELL



Wino z odmiany Monastrell 100% z ponad 40-letnich winorośli. Starzone przez 4 miesiące w dębowych beczkach. Głęboki aromat dojrzałych, ciemnych owoców z akcentem kawy i tostów, przypraw i nuta balsamicznej. Na podniebieniu dobrze zrównoważone, aksamitne. Po lekkim przewietrzeniu w szkle, jego złożoność wzrasta i pojawiają się subtelne nuty daktyli, fig i ciasta. Bardzo przyjemne i gładkie z długim finiszem z mineralną nutą przypraw. Najlepiej podawać w temperaturze od 15° do 17°.

PW



## RASGON TEMPRANILLO



Wino hiszpańskie o bogatym rubinowo-fioletowym kolorze. W smaku wyczuwalne aromaty wiśni i czarnej porzeczki. Wino dobrze zbalansowane. Taniny miękkie i dojrzałe.

W



## ALTANZA RIOJA GRAN RESERVA



Wino o najwyższej jakości z regionu Rioja, wyróżnia się pięknym odcieniem czerwonej cegły i dużą aromatyczną złożonością ze względu na długie dojrzewanie jakiego wymagają wina z tej kategorii Rioja. Czarujące, mocne o dobrej kwasowości i dobrze zbalansowane z nutą przypraw i wędzonymi aromatami drzewnymi z niuansami kakao i palonej kawy. Idealne do zarówno do przekąsek a także do wszelkich mięs, warzyw i do serów.

W



## ALTANZA RIOJA RESERVA



Jego aromatyczna moc, dobra równowaga i delikatne taniny określają je jako klasyczną, ale nową generację Rioja. To wysmienite wino leżakowało przez 21 m-cy we francuskich dębowych beczkach i kadziach. Ma złożony i dobrze zbalansowany bukiet malin i lukrecji z nutami dymnymi i korzennymi.

Dobrze komponuje się z gulaszem i innymi daniami mięsnymi.

PW



## LAUDUM PASAS DE MONASTRELL



Wino wegańskie ze szczepu 100% Monastrell. Wino o barwie ciemnowisnowej z intensywnym owocowym aromatem jagód i jeżyn z nutami dzikich ziół i słodkich przypraw. Na podniebieniu bogate i soczyste z dobrą koncentracją słodczy i miękkich tanin.

Idealne do potraw z duszonych mięs, a także do makaronów i serów a także jako aperitif.

Najlepiej podawać w temperaturze od 14 do 17°C.

W



## LAUDUM CHARDONNAY



Wysmienite i wyjątkowe białe wino organiczne z regionu hiszpańskiego Alicante, ze szczepu 100% Chardonnay. Pochodzi ono z winnicy produkcyjnej ekologicznej, gdzie jego tworzenie oparte jest o optymalne wykorzystanie walorów natury i winorośli dla jak najlepszego efektu bez syntezy chemicznej, a pełnia jego wyrazistego kwiatowego bukietu z nutami cytrusów.

PS



## LA NINA DE MIS OJOS



Etykieta dobrze je definiuje: uwodzicielskie, młode, półsłodkie i świeże. Hiszpańskie wino ze szczepów Sauvignon Blanc i Viura jasna, czysta barwa i bogaty, złożony aromat z egzotycznymi nutami brzoskwiń i tropikalnym akcentem cytrusów. Na podniebieniu przyjemne, owocowe i krągłe ze słodkim i miękkim finiszem. Idealnie komponuje się z szeroką gamą dań, od przystawek po ryby i owoce morza, paellę i desery.

Najlepiej podawać schłodzone do temp. 6-8 st. C.

W



## ALTANZA RIOJA CRIANZA



Wysokiej jakości wino z regionu Rioja, ze szczepu Tempranillo o intensywnej rubinowej barwie, zachwyca podniebienie świeżością z bardzo subtelnym taninowym finiszem z nutami dębu. Dobrze wyważone, wszechstronne wino które świetnie łączy się z szeroką gamą potraw.

W



## ALTANZA RIOJA BLANCO



Wibrujący i pełny smak Sauvignon Blanc z Rioja. Pyszne i wyraziste wino, którego aromat czyni z niego przyjemne, owocowe i niezwykle białe wino. Na podniebieniu przeważają nuty moreli, ananasa i białych kwiatów. Intensywne, pachnące aromaty jabłka i grejfruta sprawiają, że to wysmienite wino ze świeżą kwasowością będzie wspaniałe do makaronu z owocami morza, dań z ryżem a także do deserów.

W



## ALTANZA CAPITOSO



Wino z hiszpańskiego regionu Rioja, ze szczepu Tempranillo o głębokim, ciemnorubiniowym kolorze z aromatem jagód i dębu. Gładkie, zrównoważone, jedwabiste z nutami czereśni na podniebieniu.



W



## DOPPIO PASSO RISERVA



Riserva ze szczepu Primitivo di Manduria D.O.C. z dojrzałych owoców odmianowych. Na podniebieniu wyróżnia się trwałą strukturą i równowagą między miękkimi taninami a kwasowością. Świetne wino do wszelkich mięs, szczególnie z grilla. Idealne do dojrzałych twardych serów.

Najlepiej podawać w temp. 16-18° C.

W



## DOPPIO PASSO PRIMITIVO BIO PUGLIA IGT



Ciemne, gładkie, pełne, włoskie wegańskie czerwone wino ze 100% ekologicznych winogron Primitivo z Apulii z uwodzicielską nutą słodkich jagód. Idealnie komponuje się z czerwonym mięsem i aromatycznymi serami.

Najlepiej podawać w temp. 18-20° C.

PW



## DOPPIO PASSO PRIMITIVO ROSATO



Primitivo w letniej odsłonie w delikatnej, jasnoróżowej barwie i świeżym aromacie odmiany, który z czasem staje się bardziej złożony. Bardzo interesująca struktura ze względu na równowagę między miękkimi taninami a kwasowością i cukrem resztkowym. Idealne do przekąsek, serów. Doskonale do dań rybnych i białego mięsa.

Najlepiej podawać lekko schłodzone w temp. 10/12° C.

W



## LUNA ARGENTA NEGROAMARO PRIMITIVO APPASSITE



Aromatyczne, dobrze zbalansowane melanz szczepów Negroamaro i Primitivo z wyczuwalnymi nutami owoców cytrusowych. Łagodne taniny stanowią o jedwabistym końcowym posmaku.

Wspaniale komponuje się z makaronami, do czerwonych mięs oraz do miękkich serów.

Podawać w temp. 14° C.

W



## LUNA ARGENTA PRIMITIVO PUGLIA IGT



Włoskie czerwone wytrawne Primitivo z Puglii I.G.T. Intensywny czerwony kolor, aromat czerwonych jagód z nutami dojrzałej wiśni.

Idealne do grillowanych mięs i do dojrzałych serów.

W



## DOPPIO PASSO PRIMITIVO



## DOPPIO PASSO PRIMITIVO 0,25L



Wino powstało z podwójnej fermentacji. W aromacie napotkamy nuty słodkości - lukrecji i marcepanu - przyozdobione nutami gorzkiej czekolady i kawy zbożowej. W smaku dominuje akcent dojrzejącej, suszonej wędliny i kauczuku, które to przy akompaniamencie wiśni koktajlowej przeplatającej się z delikatnym karmelem.

Wino świetnie nadające się do potraw mięsnych, ale także do delikatnych deserów.

W



## LUNA ARGENTA ROSSO TERRE SICILIANE APPASSITE



Wino produkowane z klasycznego sycylijskiego szczepu. Odznacza się ciemnoczerwoną barwą z nutami purpury. W zapachu wyczuwalne tony świeżego drewna, czereśni, rabarbaru i skóry. W smaku pełne, krzepkie, długo utrzymuje się na podniebieniu.

Świetne z risotto, do potraw z grzybami, makaronów i niezbyt dojrzałych serów.

Podawać w temp. 18° C.

W



## LUNA ARGENTA BIANCO TERRE SICILIANE APPASSITE



Wino z Sycylii z odmian winogron Cataratto, Viognier, Sauvignon i Moscato. Robione jest z częściowo suszonych winogron - tą metodą głównie robi się wina Valpolicella Amarone i Ripasso, a bardzo rzadko wina białe co czyni je wyjątkowym. Emanuje egzotycznym zapachem gruszek i białych brzoskwiń ze świeżym akcentem białych kwiatów i ziół. Wspaniale zrównoważone i harmonijne z długotrwałym finiszem. Sekret sukcesu tego wina polega na jego zrównoważonej kwasowości.

PW



## LUNA ARGENTA PRIMITIVO MOSCATO



Pochodzi z sycylijskich terroir z ciemnymi glebami aluwialnymi o dobrej zawartości materii organicznej, dzięki czemu powstają wysokiej jakości i o dobrej strukturze, zrównoważone wina. Barwa słomkowożółta. Aromat owocowy z nutami cytrusów, ananasa i innych owoców egzotycznych z przyjemnym akcentem kwiatu pomarańczy. W smaku aromatyczne, świeże i dobrze zbudowane. Wino doskonałe w połączeniu z daniami głównymi z białego mięsa i szparagów. Najlepiej podawać w temp. 10-12° C.

W



## DOPPIO PASSO GRILLO



Włoskie wino z Sycylii D.O.C. ze szczepu Grillo o słomkowożółtym kolorze z charakterystycznym owocowym bukietem. W ustach krągłe, pełne. Idealne do dań rybnych.

PW



## DOPPIO PASSO MOSCATO



Zawdzięcza swoją intensywnie owocową nutę i bogaty smak dojrzałym winogronom ze szczepu Moscato, aromatycznej odmianie pochodzącej z Sycylii. Aromat płatków róży z nutą gałki muszkatołowej w połączeniu z egzotyczną wonią liczi i mango. Na podniebieniu pełne i harmonijne z nutą grejfruta i limonki w finiszu. Świetny kompan dań kuchni azjatyckiej ale także i grillowanej ryby, carpaccio czy też jako aperitif. Najlepiej podawać schłodzone do temp. 8-10° C.

W



## LAYRA NEGROAMARO SALENTO



Świetlista, jasnoczerwona barwa, lekko pikantne nuty z bukietem czerwonych owoców, głównie śliwki i wiśni. Charakterystyczne aromaty i dobra struktura odzwierciedla jego pochodzenie, region Salento.

W



## LAYRA BIANCO PUGLIA



Delikatnie wytrawne o słomkowożółtym kolorze z zielonkawymi refleksami. Owocowe aromaty z delikatnymi nutami kwiatowymi, zwłaszcza białych kwiatów. Na podniebieniu świeże i soczyste.

Bardzo dobrze łączy się z przystawkami na bazie ryb.

W



## LAYRA PRIMITIVO PUGLIA



Jasnoczerwona barwa z odcieniem granatu. Oferuje obfity, aromatyczny bukiet śliwek i czerwonych owoców. Na podniebieniu aksamienna, naturalna słodycz.

Doskonale jako aperitif.



W



## GIACONDI GRILLO SICILIA DOC

8 055684 023656

Wino o słomkowożółtej barwie z zielonkawymi refleksami pochodzące z Sycylii. Urzekające cytrusowe i kwiatowe aromaty doskonale współgrają ze świeżym, harmonijnym smakiem.

Idealne do ryb z grilla i do świeżych serów.

PW



## GIACONDI BIANCO M/DRY

8 053303 271877

Świeże i owocowe wino o kolorze jasnożółtym. Intensywne aromaty owoców tropikalnych, ananasa i brzoskwini. Wino dobrze zbalansowane o trwałym przyjemnym finiszu.

Najlepiej podawać do dań rybnych, owoców morza i do deserów.

Podawać w temp. 7-9° C.

PW



## GIACONDI ROSSO M/DRY

8 053303 271860

Włoskie, czerwone półwytrawne o głębokim kolorze z przyjemnym aromatem z nutami śliwek i wiśni. Na podniebieniu harmonijne z dobrą kwasowością, eleganckie i zrównoważone.

Jest świetnym kompanem pierwszych dań, a także dojrzałych serów i wszelkiego mięsa.

PS



## LAMBRUSCO ROSSO EMILIA I.G.T. AMABILE GIACONDI

8 055684 020617

Lekko musujące, włoskie czerwone Lambrusco o rubinowym kolorze i z delikatnymi bąbelkami. Wino o słodkawym smaku i pięknym, bardzo owocowym aromacie.

Jest idealne do wędlin, dań z czerwonego mięsa i do dojrzałych serów.

Podawać schłodzone.

PS



## LAMBRUSCO BIANCO EMILIA I.G.T. AMABILE GIACONDI

8 055684 020594

Słomkowo-żółte ze szczepu Lambrusco z delikatnymi perlстыми bąbelkami i owocowym bukietem o świeżym, słodkawym i zrównoważonym smaku

Jest idealne na letnią porę jako aperitif, wysmienicie łączy się także z lekkimi daniami i przystawkami.

Podawać schłodzone.

PS



## LAMBRUSCO ROSATO EMILIA I.G.T. AMABILE GIACONDI

8 056457 511622

Lekko musujące o świetlistym, różowym kolorze z włoskiego szczepu Lambrusco o przyjemnym świeżym aromacie, na podniebieniu łagodne i owocowe.

Jest idealne jako aperitif ale też do lekkich dań, potraw z ryb i białych mięs i do przekąsek.

Podawać schłodzone.

W



## GIACONDI CHIANTI

8 055684 020471

Czerwone włoskie wino pochodzące z regionu Toskanii. Szczepy: Sangiovese, Canaiolo Nero, Trebbiano. Nuty owocowe z niuansami wiśni, porzeczek oraz lekka beczka.

Idealne do makaronów i sałatek z drobiem.

W



## GIACONDI MONTEPULCIANO

8 055684 020334

Kolor ciemnoczerwony, zapach świeży i owocowy. W smaku krągłe i treściwe.

Doskonałe do pieczonych mięs i dziczyzny.

Podawać w temp. 18° C.

W



## GIACONDI PINOT GRIGIO

8 055684 024240

Lekkie, aromatyczne o jasnej słomkowej barwie i kwiatowym aromacie. W ustach złożenie akcentów mineralnych ze słodkimi owocami, nuty skoszonej trawy, owoców cytrusowych.

Świetne do lekkich sałatek.

W



## SENTIERI INFINITI PRIMITIVO ROSSO PUGLIA

8 053017 210131

Infiniti posiada wspaniały aromat ciemnych jagód, dojrzałej czarnej czereśni z nutą gorzkiej czekolady. Dobrze zbudowane z długim, przyjemnym finiszem.

Doskonałe do potraw: czerwone mięso, grillowana ryba, pieczona dziczyzna oraz deska serów.

W



## SENTIERI INFINITI BIANCO PUGLIA

8 053017 210865

Infiniti zawiera aromaty typowe dla słonecznego regionu Puglia. Świeże i owocowe wino o kolorze jasnożółtym. Intensywne aromaty owoców tropikalnych, ananasa i brzoskwini. Wino dobrze zbalansowane, o trwałym przyjemnym smaku.

Najlepiej podawać do dań rybnych, owoców morza i do deserów.

Podawać w temp. 7-9°C.

W



## SENTIERI INFINITI NEGROAMARO

8 053017 210193

Wspaniałe włoskie Negroamaro o rubinowej barwie z aromatami ciemnych owoców i malin. Eleganckie, krągłe na podniebieniu, owocowe z łagodną kwasowością i dojrzałymi taninami. Gładkie ciało, aromatyczne na wykończeniu.

Dobrze komponuje się z przystawkami, daniami z makaronu z sosem pomidorowym, delikatnymi daniami z wieprzowiny i wołowiny, gotowanymi mięsami, frytkami, łagodnymi miękkimi serami.

W



## GIACONDI MERLOT

8 055684 024264

To delikatne czerwone wino z typowym rubinowym odcieniem Merlot z czystymi wiśniowymi akcentami, podkreślone nutami ziołowymi.

Pyszne z włoskimi daniami, takimi jak pizza lub makaron przyprawione pikantnymi sosami.

Podawać w 18-20° C.

W



## GIACONDI CHARDONNAY

8 055684 024301

To bogate, wytrawne wino ma słomkowożółty kolor i charakterystyczny owocowy bukiet.

Jest idealnym wyborem do dań rybnych lub jako aperitif.

Podawać w 10-12° C.

W



## GIACONDI TREBBIANO RUBICONE IGT

8 055684 020556

Pochodzące z regionu Rubicone IGT w Emilii – Romagna o przejrzystym, słomkowożółtym kolorze. Zachwyca aromatem białych kwiatów a na podniebieniu uwalnia odświeżającą wytrawność.

Idealne jako aperitif lub do dań rybnych.

PS



## SENTIERI INFINITI PUGLIA ROSSO MEDIUM SWEET

8 053017 210889

Włoskie czerwone wino o głębokim jasnoczerwonym kolorze z przyjemnym aromatem z nutami śliwek i wiśni. Na podniebieniu harmonijne z dobrą kwasowością, eleganckie i zrównoważone.

Jest świetnym kompanem pierwszych dań a także dojrzałych serów i wszelkiego mięsa.

W



## SENTIERI INFINITI ROSATO

8 053017 210803

Doskonałe, różowe wino, powstałe ze szczepu Negroamaro z włoskiej Apulii. Uwalnia podniebienie owocowym bukietem i mineralną nutą słodczy.

Idealne do pizzy, makaronów i do owoców morza.







W



## SAN ROMIDIO PINOT G. ROSE DELLE VENEZIE



Wino włoskie, gronowe, różowe wytrawne  
Wino o oślniewającej miedzianej barwie i delikatnie owocowym aromacie z intensywnymi nutami jagód. Na podniebieniu pełne i harmonijne z nutami kwiatowymi.

Doskonałe w towarzystwie białych mięs i rybnych dań.

Najlepiej podawać w temp. 8°C - 10°C

W



## SAN ROMIDIO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE



Wino włoskie, gronowe, białe wytrawne  
Wino o bladej żółtej barwie. Delikatny, obfity i trwały aromat przywodzi na myśl jabłko renety. Na podniebieniu świeże i pikantne z nutami kwiatowymi.

Doskonałe jako aperitif, a także do pieczonych białych mięs.

Najlepiej podawać w temp. 8°C - 10°C

W



## SAN ROMIDIO SOAVE DOC



Wino włoskie, gronowe, białe wytrawne  
Słomkowożółte z lekkimi zielonkawymi refleksami ze świeżym, delikatnym i bardzo owocowym aromatem.

Na podniebieniu harmonijne i zrównoważone.

Doskonałe jako aperitif a także do lekkich przystawek, risotto, ryb i owoców morza.

Najlepiej podawać w temp. 8°C - 10°C

W



## ASIO OTUS CHARD./SAUV. BL.



Powstaje ze szczepów Chardonnay i Sauvignon Blanc. Intensywny aromat jabłek, brzoskwiń, cytrusów i nut tropikalnych. Na podniebieniu krągłe, eleganckie, zrównoważone, harmonijne. Zagadka i mądrość są typowe cechy związane z tym zwierzęciem. Znajdujemy to samo cechy tych win które rodzą się z mieszanki winogrona międzyrodzowych i włoskich odmian.

Idealne samo w sobie i w połączeniu z daniami na bazie ryb; jako sushi, risotto lub makaron z owocami morza czy też z grillowaną rybą.

Podawać w temperaturze 8-10°C.

W



## ASIO OTUS CAB./ MERLOT/SHIRAZ



Złoty medalista Berliner Wine Trophy, Mundus Vini; srebrny medalista AWC Vienna i World Wine Championships, otrzymał także brązowy medal konkursu Decanter. Enigmatyczne wino którego nazwa nawiązuje do łacińskiej nazwy sowy. Dobrze zbudowane i lekko pikantne, uzyskane z harmonijnego połączenia szczepów Cabernet, Merlot i Shiraz. Zbalansowany aromat śliwki i czarnej porzeczki z nutami przypraw, imbiru i cynamonu.

Idealne samo w sobie i w połączeniu z pikantnymi daniami, czerwonymi mięsami lub dojrzałymi serami.

Podawać w temperaturze 12-14°C.

W



## SAN ROMIDIO BARBERA D'ASTI DOCG



Wino włoskie, gronowe, czerwone wytrawne  
Wino typowe dla piemonckiej tradycji z winogron Barbera z najbardziej odpowiednich obszarów uprawy winorośli Piemontu. Intensywnie czerwony kolor i delikatny aromat. Wytrawny i harmonijny smak.

Wspaniale do pieczeni, mięs i do dojrzewających serów.

Najlepiej podawać w temp. 16°C - 18°C

PW



## BARBANERA SPECIAL SELECTION TERRE SICILIANE I.G.T.



Zdobywca 98 pkt Yearbook of the Best Italian Wines 2020. Dojrzałe czerwone owoce i dżemowe nuty na nosie, uzupełnione akcentem słodkich przypraw i wanilii. Gładkie, krągłe i pełne a owocowa nuta prowadzi do długotrwałego i aksamitnego finiszu.

Podawać z wszelkiego rodzaju grillowanymi mięsami czerwonymi, smacznymi daniami z makaronu i twardymi serami.

Serwować w temp. 18-20°C.

PW



## BARBANERA SPECIAL SELECTION PUGLIA ROSSO I.G.T.



Złoty medalista Berliner Wine Trophy 2018 July edition, 98 pkt Yearbook of the Best Italian Wines 2020. Balsamiczne nuty czarnych jagód, wiśni powideł śliwkowych są oprawione aromatem słodkich przypraw. Miękkie i łagodne smaki z dobrze zbalansowanymi taninami prowadzi do długotrwałego finiszu.

Doskonały do wszelkiego rodzaju pieczonych czerwonych mięs, dojrzewających serów i makaronów.

Serwować w temp. 18-20°C.

W



## APPASSIMENTO CA' VITTORIA



Pochodzi z Apulii ze szczepów Negroamaro, Malvasia Nera i Merlot. Purpurowy kolor i głęboki, soczysty, owocowy aromat, z nutami dojrzałych wiśni i śliwek na podniebieniu. Skoncentrowane z długą trwałą końcówką a w niej wyraźny akcent słodczy, którą uzyskuje się podczas procesu poduszania winogron przed poddaniem ich winifikacji (tzw. appassimento).

Idealne do grilla i do potraw mięsnych a także do serów czy jako aperitif.

W



## VERSO ROSSO SALENTO



Pełne i soczyste z niewielkiej ilości suszonych winogron. Mieszanka szczepów Primitivo, Negroamaro i Malvasia Nera pochodzi z winnic w Salento, położonego na „pięć” Włoch. W nosie bogate i ciemne owoce z pikantną nutą. Podniebienie wypełnione czarną jagodą i śliwką z ciemną wiśnią. Nuta dębu z lekkimi taninami na finiszu.

Idealne do makaronów z mięsem, dań z wołowiną i do serów.

Temp. podawania 18-20°C.

W



## AMAROSE ROSATO NEGROAMARO



Zdobywca złotego medalu Asia Wine Trophy 2021  
Wino ze szczepu 100% Negroamaro z winnic rodziny Tinazzi w Carosino (Taranto) o pięknym, różowym kolorze i bogatym aromacie wiśni i granatu z delikatnymi nutami kwiatowymi. Na podniebieniu świeże, okrągłe i zrównoważone z długim, owocowym finiszem. Idealne do dań z ryb i owoców morza oraz do makaronów. Najlepiej podawać schłodzone do temp. 9-10 st. C

PW



## BARBANERA SPECIAL SELECTION TOSCANA ROSSO I.G.T.



Zdobywca 97 pkt Yearbook of the Best Italian Wines 2020. Głęboko intensywny ciemnoczerwony kolor z delikatnymi fioletowymi odcieniami. Przyjemny aromat wiśni i czeremchy, uzupełniony bukiemem słodkich przypraw i wanilii. Pełne i eleganckie, otulające i na podniebieniu aksamitne, gładkie z dobrą strukturą. Można go łączyć z pieczonymi i grillowanymi czerwonymi mięsami i serami.

Serwować w temp. 18-20°C.

W



## BARBANERA SPECIAL SELECTION TOSCANA BIANCO I.G.T.



Zdobywca 97 pkt Yearbook of the Best Italian Wines 2020. Słomkowy kolor z subtelnym zielonym odcieniem. Emanuje kwiatowymi nutami jaśminu, cytrusów i aromatem owoców tropikalnych. Pełne i mineralne na podniebieniu, wino to szczyt się dobrą trwałością i strukturą, która dobrze komponuje się z grillowanymi warzywami, sushi i z pieczonym białym mięsem a także z zupami rybnymi.

Idealne schłodzone do temp. 10-12°C.

W



## BARBANERA SPECIAL SELECTION PUGLIA FIANO I.G.T.



Przejrzysty, słomkowożółty kolor ze złotymi refleksami. Delikatne nuty akacji i limonki pobudzają zmysły, wzmacniając aromat dojrzałych, żółtych owoców oraz świeżych orzechów i gruszek w finiszu. Wypełniający podniebienie aromatyczny smak prowadzi do trwałego, soczystego finiszu z dobrze zbalansowaną kwasowością.

Doskonałe towarzystwo dla faszerowanych lub pieczonych białych mięs oraz świeżych serów.

W



## PRIMODI TOSCANA APPASSITE



Toskańskie wino w pięknej rocznicowej butelce o intensywnym, rubinowoczerwonym kolorze z delikatnymi, fioletowymi refleksami z aromatem wiśni z nutą słodkich przypraw i wanilii. Pełne, dobrze zbalansowane i jedwabiste na podniebieniu z gładkimi taninami.

Idealne do dań z grilla i do mięsnych serów.

Temp. serwowania 16-18°C  
97 pkt Luca Maroni.  
Zaw.alk. 14%

W



## PRIMODI PUGLIA APPASSITE



Włoskie wino z Puglii w rocznicowym wydaniu o intensywnym, czerwonym kolorze z delikatnymi, fioletowymi refleksami z balsamicznym aromatem jeżyny, wiśni i śliwkowego dżemu, oprawione delikatnym aromatem słodkich przypraw. Na podniebieniu ciepłe i gładkie, dobrze zbalansowane taniny z długim finiszem.

Idealne do dań z grilla i do makaronów.

Temp. serwowania 16-18°C  
97 pkt Luca Maroni.  
Zaw.alk. 14,5%

W



## PRIMODI TERRE SICILIANE APPASSITE



Sycylijskie wino o intensywnym, ciemnoczerwonym kolorze z delikatnymi, fioletowymi refleksami w pięknej, rocznicowej butelce z aromatem dojrzałych czerwonych owoców z nutą słodkich przypraw i wanilii. Krągłe, gładkie i pełne owoców, prowadzących do jedwabistego finiszu.

Idealne do dań z grilla i do makaronów.

Temp. serwowania 16-18°C  
98 pkt Luca Maroni.  
Zaw.alk. 14 %



**W** MONTEPULCIANO RISERVA TOR DEL COLLE



8 008863 024654

To wino o wyraźnej nucie wiśni i jeżyny zawdzięcza swój charakter szczenom Montepulciano z regionu Abruzzo w Środkowych Włoszech. Wyśmienita świeżość owoców z bogatym aromatem dębu, by w rezultacie owoce i garbniki stworzyły harmonijną całość. Soczyste wino o głębokim smaku pasuje do potraw z czerwonych mięs.

**W** SAUVIGNON TOR DEL COLLE



8 008863 036695

Włoskie wino z regionu Venezia Giulia. Charakterystyczny owocowy aromat. Orzeźwiające, lekkie wino o dobrym poziomie kwasowości z nutami zielonego jabłka i rabarbaru. Słomkowy kolor i krągły pełny bukiet tworzą doskonałą kompozycję.

Podawać w temp. 10°C

**W** ALFREDO DA LUCCA PUGLIA DOPPIO PASSO



8 008863 025378

Wino o bardzo interesującej strukturze uzyskanej dzięki specyficznej metodzie produkcji zwanej „Doppio Passo”. Doskonale zbalansowanie delikatnych tanin i kwasowości. Jedwabiste, powłóczyście, łagodne wino niepozabawione wielowymiarowości i głębi.

Doskonałe do mięs, makaronów i przystawek, w szczególności dojrzałych serów.

**W** MONTERE VALPOLICELLA RIPASSO SUP. CA' DE' ROCCHI



0,75 L 8 012165 002111

1,5 L 8 012165 002319

Wino gronowe o charakterystycznym bukiecie z korzenną nutą dojrzałych, czerwonych owoców i o aksamitnym smaku.

Pasuje do zup, risotto, dań z pieczonych lub duszonych mięs.

Podawać w temp. 20°C. Zalecane jest odkorkowanie godzinę przed podaniem.

**W** CORVE CORVINA DI VERONA CA' DE' ROCCHI



8 012165 002173

Wino z rejonu Valpolicella. Zbiory winogron odbywają się w październiku poprzez ręczną selekcję najlepszych winogron Corvina. Barwa intensywna, rubinowa. W aromacie charakterystyczny bukiet z korzenną nutą dojrzałych, czerwonych owoców. Wytrawne i trwałe, a przy tym niezwykle aksamitne, o krągłym wyrazie na podniebieniu. Polecamy do risotto, pieczonych lub duszonych mięsem jak również do zup.

Preferowana temp. 20°C, odkorkować godzinę przed podaniem.

**W** PRIMITIVO TARANTINO LA CACCIATORA



8 004300 250648

Wino o intensywnym rubinowym kolorze i bogatym, aromatycznym bukiecie. W smaku krągłe, pełne i aksamitne. Doskonałe do pieczonych czerwonych mięs, dziczyzny i do serów.

Najlepiej podawać w temp. 18-20°C.

**W** VERONA CORVINA COLLEZIONE DI FAMIGLIA



8 012165 002227

Wysoko ocenione (96 pkt) w konkursie Luca Maroni 2021, także w latach 2020 i 2018. Srebrny medalista Wine International Wine & Spirits Competition 2018. Powstałe ze szczeny 100% Corvina Veronese winogron ze słonecznych winnic na zboczach wzgórza Valpolicella. Charakterystyczny bukiet z korzenną nutą dojrzałych, czerwonych owoców i przypraw. Na podniebieniu trwałe i pełne o aksamitnym smaku.

Wspaniale komponuje się z serami, risotto a także z daniami z pieczonych lub duszonych mięs.

Temp. podawania 20°C.

**W** LA BASTIA AMARONE CA' DE' ROCCHI



8 012165 001930

Doskonałe włoskie wino z regionu Veneto z doliny Valpolicella o głębokim rubinowoczerwonym kolorze i bardzo złożonym aromacie z przewagą czerwonych owoców takich jak jagody, wiśnia i śliwka. Lekkie nuty balsamiczno-pikantne z nutą czekolady. Dobrze zrównoważone z długim zakończeniem.

Wspaniale łączy się z duszonym mięsem a także do dań z grillowanego czerwonego mięsa i do dojrzałego sera.

**W** BYZANTIUM PRIMITIVO DI MANDURIA



8 053017 210308

Pochodzi z winnic w pobliżu Carosino (prowincja Taranto) prawie 200 m.n.p.m., gdzie średnia temperatura jest wysoka, przy bardzo małej liczbie opadów w ciągu roku. Gleba jest uformowana głównie przez glinę. Dojrzeje w amerykańskich i francuskich dębowych beczkach przez 12 miesięcy.

Najlepiej smakuje z pikantnymi daniami, także potrawami z jagnięciną, dziczyzną, jak również jako kompan do żółtych serów.

**W** IMPERIO LXXIV FEUDO CROCE



8 053017 210353

Kolor rubinowoczerwony, Intensywne i owocowe nuty, z domieszką wiśni i śliwek. Dobrze wyważony, wytworny.

Wspaniały kompan pieczonych mięs i dojrzałych serów.

Podawać w temp. 18-20°C.

**W** OPERA N2 CHARDONNAY / MALVASIA



8 012165 100626

Wino ze szczeny Chardonnay i Malvasia z włoskiej Apulii o słomkowożółtym kolorze z zachwycającymi aromatami żółtych owoców i białych kwiatów, wzbogacone lekką prażoną nutą. Na podniebieniu miękkie, aksamitne i otulające, o zrównoważonej świeżości, doskonałej pijalności i dobrej trwałości.

Doskonale pasuje do ryb, skorupiaków i dań z białego mięsa.

Temperatura podania: 10-13 °C.

**W** OPERA N3



8 012165 002180

Wino stworzone z winogron zrodzonych w trzech różnych regionach Włoch. Dojrzeje w amerykańskich i francuskich dębowych beczkach o pojemności przez okres 18-24 miesięcy. Kolor bogaty, ciemnoczerwony. W smaku aromat czerwonych jagód z intensywną nutą przypraw. Łagodny i trwały.

Polecamy z grillowanym lub pieczonym mięsem i dojrzałymi serami.

Podawać w temp. 18-20°C, najlepiej podawać w dużym kieliszku.

**W** PERCHE NO?! ZINFANDEL IGP



8 053017 210179

Rubinowoczerwony kolor. W aromacie intensywny zapach dojrzałych owoców z nutą wanilii. Smak przyjemny i ujmujący.

Idealny towarzysz bogatych, jednodaniowych posiłków i do twardych serów.

Podawać w temp. 18-20°C.





**PW** **VIZZO ROSSO EMILIA**



8 009006 001129

Wyróżnione 97 punktami od Luca Maroni, gęste i aromatyczne wino z włoskiej winnicy nad rzeką Nure ze szczepów Barbera i Merlot, wytwarzane jest z częściowo podsuszanych na krzewie winogron. Leżakowane przez 10 m-cy we francuskich beczkach zachwyca głębią smaku i zapachów.

Doskonale jako aperitif a także do czerwonych mięs i makaronów.

**W** **CUSTOZA CA'DE' ROCCHI**



8 012165 001626

Winogrona zbierane na wzgórzu w okolicy Custoza i dojrzewające w kadziach ze stali nierdzewnej. Kolor złoto zielonkawy. Bukiet delikatny. W smaku wytrawne.

Idealne jako aperitif, do przekąsek, pizzy, lekkich posiłków z ryb i potraw z ryżu.

Podawać w temp. 8-10°C.

**W** **RICOSSA PIEMONTE APPASSIMENTO ROSSO** **PW**



8 055684 022611

Ricossa Barbera to pierwsze wino, które zostało wytworzone metodą „appassimento”, czyli z częściowo podsuszanych winogron, w regionie Piemontu. Posiada unikalny, rubinowy kolor. Bukiet jest bogaty w jagodowe aromaty, domowy dżem owocowy i nuty ziemiste. To wino ma miękką słodki smak, zrównoważony typową kwasowością winogron Barbera. Gładkie taniiny zapewniają przyjemną strukturę i ładne wykończenie.

Dobrze komponuje się z serami, dziczyzną i pikantną kuchnią.

**PW** **NERO DI TROIA ROSSO PUGLIA**



8 009307 013609

Trzykrotny złoty medalista: Portugal Wein Trophy 2018, Berliner Wein Trophy 2018, 2019. Głęboki ciemnoczerwony kolor z mocnymi fioletowymi odcieniami. Charakterystyczne pikantne i balsamiczne nuty ujawniają się z wibrującym zapachem fiołków i ciemnych owoców. Okrągła i pełna tekstura jest otoczona złożonymi i aksamitnymi taninami.

Jest szczególnie polecane do pieczonych czerwonych mięs, dziczyzny i dojrzałych serów.

Najlepiej podawać w temp. 16-18°C

**W** **ALEA MALVASIA BIANCA PUGLIA IGP**



8 053017 210483

Owocowy, lekko aromatyczny z delikatnymi nutami kwiatowymi. Smak świeży i harmonijny z mineralnym smakiem i nutami owoców. Trwały w finale.

Znakomity do przystawek i rusztów na bazie ryb.

Najlepiej podawać schłodzone do 8°C

**W** **MERLOT VENETO CA'DE' ROCCHI**



8 012165 001633

Głęboki rubinowy kolor. Świeży zapach, owocowy z ciekawą nutą ziół. Wytrawny smak, harmonijny, typowy dla Merlot.

Wino idealnie nadaje się do zup, makaronów, pizzy i wszelkich lekkich dań.

Podawać w temp. 18°C.

**W** **BARDOLINO CA'DE' ROCCHI**



8 012165 001558

Głęboki rubinowy kolor z wiśniowymi refleksami. Owocowy z nutami świeżych wiśni. Delikatny, żywy i łagodny zapach (to jedno z delikatniejszych czerwonych win włoskich).

Wino idealne do zup, makaronów, pizzy, delikatnych mięs i serów.

Podawać w temp. 18°C.

**W** **PRIMITIVO FEUDO CROCE**



8 053017 210315

To wspaniałe wino z włoskiej Apulii o głębokim, czerwonym kolorze i przyjemnym aromacie z nutami czerwonych owoców, takich jak suszone śliwki i wiśnie. Na podniebieniu niezwykle harmonijne o odpowiednim poziomie garbników i długim finale.

Idealny towarzysz wszelkich dań mięsnych i twardych serów.

**W** **MONTEASE CHARDONNAY IGP**



8 053017 210476

Gama różnorodnych aromatów z nutami tropikalnymi, zielonym jabłkiem i nutą białych kwiatów. Smak świeży i otaczający z doskonałą równowagą, potwierdzającą bukiet na nosie.

Znakomite do przystawek i rusztów na bazie ryb. Pasuje również do białych mięs i do lekkich potraw.

Najlepiej podawać schłodzone do 8-10°C

**W** **PRATO DEL FAGGIO MERLOT CA' DE' ROCCHI**



8 012165 001954

Wino dojrzewające w tradycyjnych dębowych beczkach przez okres 8/12 m-cy. Kolor intensywnie czerwony z rubinowymi refleksami. Jego finezyjny zapach ujawnia aromaty ziół, w smaku dobrze zbalansowane i wyrafinowane.

Idealnie komponuje się z risotto z grzybami, ravioli z mięsem, grillowanym lub pieczonym mięsem.

**W** **LUGANA D.O.P. TREBBIANO**



8 012165 003224

Wspaniałe wino z Veneto DOP ze szczepu Trebbiano di Lugana 100% z winnic położonych nad jeziorem Garda. Ma słomkowożółty kolor, intensywny bukiet egzotycznych owoców z urzekającą, kwiecistą nutą. Świeże i miękkie na podniebieniu, wytrawne o dobrze zrównoważonej kwasowości i stonkości.

Idealne jako aperitif z przystawkami, przekąskami, do dań z makaronem, rybą i białym mięsem.

Podawać w temp. 8° C.

**W** **SOAVE CA'DE' ROCCHI**



8 012165 003231

Winogrona zbierane na wzgórzu w okolicy Custoza i dojrzewające w kadzi ze stali nierdzewnej. Kolor zielonkawożółty. Bukiet delikatny, w smaku wytrawne.

Idealne jako aperitif, do przekąsek, pizzy, lekkich posiłków z ryb i potraw z ryżu.

Podawać w temp. 8-10°C.

**W** **PINOT GRIGIO CA'DE' ROCCHI**



8 012165 002142

Lekkie, aromatyczne o jasnej słomkowej barwie i kwiatowym aromacie. W ustach złożenie akcentów mineralnych ze słodkimi owocami, nuty skoszonej trawy, owoców cytrusowych.

Świetne do lekkich sałatek i owoców morza.

**W** **DUGAL CABERNET MERLOT CA' DE' ROCCHI**



8 012165 002128

Włoskie czerwone wino z regionu Veneto, Szczepy Cabernet Sauvignon oraz Merlot. Kolor intensywny rubinowy. Nos harmonijny z wyrazistymi motywami dzięki różnym jagodom i przyprawom korzennym. Na podniebieniu skoncentrowane, bogate i złożone. Ziemisty początek przechodzi w ekspansję dojrzałych czerwonych owoców. Należy odkorkować na kilka godzin przed spożyciem.

**W** **MEGALE NEGROAMARO FEUDO CROCE**



8 053017 210322

Wino włoskie z regionu Apulii, ze szczepu Negroamaro del Salento o kolorze intensywnej czerwieni, przyjemne i delikatne z owocowymi i pikantnymi nutami wiśni, suszonych śliwek i cynamonu. W smaku okrągłe, harmonijne i przyjemne do picia z długim finiszem.

Dobrze komponuje się z pieczonymi mięsami, pierwszymi daniami i dojrzałymi serami.

**W** **MALNERA MALVASIA NERA MERLOT FEUDO CROCE**



8 053017 210414

Kolejne doskonałe wino z rodziny Feudo Croce z włoskiej Apulii o żywym, czerwonym kolorze i bogatym, lekko pikantnym aromacie z nutą czerwonych owoców i o intensywnym, zrównoważonym ciele z dobrą trwałością w finiszu.

Doskonałe do przystawek, białych i czerwonych mięs, grilla i do dojrzałych serów.

**W** CAMPO DELLE ROSE  
BARDOLINO CHIARETTO **PW**



8 012165 001565

Zdobywca złotego medalu Berliner Wine Trophy 2023. Pochodzi z winnic w Bardolino z włoskiego regionu Veneto ze szczepów Corvina i Rondinella o pięknej łososiowej barwie. Uwdzi aromatami czerwonych owoców z kwiatową nutą. Na podniebieniu świeże i intensywne z długim wykończeniem. Idealne do białego mięsa, risotto z owocami morza, makaronu. Najlepiej podawać schłodzone do temp. 9 - 10 °C.



**PW** PICCOBELLO  
BIANCO SEMI SECCO

8 008863 063400

Wino o jasnożółtej barwie i intensywnych aromatach dojrzałych owoców z nutami kwiatowymi. W ustach rześkie, świeże i orzeźwiająca. Doskonale do lekkich dań, przystawek, owoców morza i sałatek.

Podawać w temp. 12 °C.



**PW** PICCOBELLO  
ROSSO SEMI SECCO

8 008863 063417

Wino o rubinowo-fioletowej barwie i intensywnych aromatach dojrzałych czerwonych owoców i śliwek. W smaku jedwabiste i gładkie. Finisz długi i przyjemny. Idealne do dań z wołowiny, pizzy, makaronów i młodych serów.

Podawać w temp. 16 - 17 °C.



**W** DUCA DELLE CORONE  
PRIMITIVO  
ROSATO

8 053017 217642

Ze szczepu 100 % Primitivo z winnic z Puglii z dojrzałych winogron, selekcionowane ze szczególną uwagą na zachowanie równowagi pomiędzy poziomem cukru a kwasowością. Barwa bladioróżowa z charakterystycznym, otulającym aromatem czerwonych jagód połączonych z akcentami kwiatowymi. Na podniebieniu doskonała świeżość i soczystość. Łyk jest zwiny i daje przyjemny, owocowy i trwały finisz. Świetny towarzysz lekkich dań z makaronu, ryb i białego mięsa. Podawać schłodzone do temperatury 9 - 10 °C.



**W** DUCA DELLE CORONE  
ROSSO PUGLIA



8 053017 217017

Wino łagodne z wyczuwalnym aromatem wiśni, przypraw i wanilii. W smaku aksamitne z miękkimi taninami. Pełne, złożone obdarzone długim finiszem.

**W** DUCA DELLE CORONE  
PRIMITIVO IGP



8 053017 217031

Kolor ciemnoczerwony, zapach mocny i elegancki, w smaku krągłe, pełne i aksamitne.

Doskonale do czerwonych mięs i dziczyzny.

Podawać w temp. 18 °C

**W** DUCA DELLE CORONE  
PRIMITIVO  
DI MANDURIA DOP



8 053017 217000

Dojrzewające w dębowych beczkach.

Kolor jest głęboko czerwony, wino bogate w aromat z nutami śliwek i dojrzałych owoców o aksamitnej strukturze. Idealne w zestawieniu z pikantnymi daniami, a także do mięs z sosami i do twardych serów.

Najlepiej podawać w temp. 18 °C.

**W** CA' DE' ROCCHI  
GARDA



8 012165 006454

Z winogron białych szczepów: Garganega, Trebbiano i Chardonnay z wybranych winnic z obszaru Garda w Wenecji Euganejskiej. Barwa słomkowożółta z jasnozielonymi refleksami. Zachwyca aromatem owoców tropikalnych, zwłaszcza ananasa z lekkimi nutami kwiatowymi. Na podniebieniu świeże, harmonijne i trwałe. Idealny kompan przystawek, dań rybnych i białych mięs. Najlepiej podawać w temperaturze od 8 - 10 °C.

**W** TORRESERRO ROSSO  
PUGLIA IGP PASSITO



Zdobywca 96 pkt Luca Maroni, 88 pkt Decanter World Wine Awards. Blend czerwonych winogron z Apulii o barwie głębokiej, rubinowej czerwieni z granatową obwódką. W zapachu intensywne aromaty dojrzałych czerwonych owoców i suszonych owoców, zwłaszcza śliwki, wzmocnione nutami wanilii i czekolady. Na podniebieniu pełne i otulające. Niezwykła struktura tanin nadaje pełny i trwały finisz. Idealne do potraw mięsnych i dań z makaronów. Podawać w temperaturze 16-18 °C.

**W** SALVEGO ROSSO  
VERONA IGP



Zdobywca 97 pkt Luca Maroni, 90 pkt Decanter World Wine Awards. Wytwarzane z winogron z prowincji Werony o barwie rubinowej czerwieni. Leżakowane 8-12 miesięcy we francuskich dębowych beczkach. W zapachu wyraźne aromaty czerwonych owoców, wiśni i lekkiej nuty wiśni marasca z nutami przypraw i runa leśnego. Na podniebieniu eleganckie, z doskonałą równowagą pomiędzy kwasowością i miękkością z długim finiszem. Idealne do potraw mięsnych i risotto. Najlepiej podawać w temperaturze 16-18 °C.

**W** MASSERIA DOPPIO  
PASSO COPERTINO  
RISERVA DOC



8 008863 061512

Miękkie i krągłe z dobrze wyważonymi aksamitnymi taninami z długim trwałym wykończeniem.

Dobrze komponuje się z dojrzałymi twardymi serami, pieczonymi mięsami i ze stekiem z wołowiny.

Temp. serwowania: 18- 20 °C.

**W** MASSERIA DOPPIO  
PASSO APPASSIMENTO  
ROSSO PUGLIA IGT



8 008863 061505

Intensywny fioletowy kolor, w trakcie starzenia z tendencją do bursztynu. Pełne i trwałe. Na podniebieniu: Krągłe i dobrze wyważone z równowagą między miękkimi taninami a kwasowością.

Wspaniały dodatek do pikantnych dań, pieczeni i dojrzałych serów.

Temp. serwowania: 18- 20 °C.

**W** MASSERIA DOPPIO  
PASSO CUVÉE '16



8 008863 061529

Bogate i gęste z dobrze zdefiniowanymi taninami, zrównoważone z naturalną krągłością. Jego aksamitna elegancja jest w pełni uwidoczona w finiszu.

Idealne do wędlin, aperitifów, dań z pieczonego mięsa, gotowanych mięs i dojrzałych serów. Idealne, by móc delektować się chwilą relaksu.

Temp. Serwowania: 18 °C.

**W** A50 AMARONE DELLA  
VALPOLICELLA DOCG  
CLASSICO RISERVA



Zdobywca 97 pkt Luca Maroni, 90 pkt Decanter World Wine Awards. Ze szczepów 95% Corvina i Corvinone, 5% Rondinella o barwie głębokiej, rubinowej czerwieni z lekkimi odcieniami granatu. Leżakowane w beczkach z francuskiego dębu od 12 do 18 miesięcy. Aromat dojrzałych owoców z prażonymi nutami przypraw. Na podniebieniu doskonała równowaga i objętość w ustach dzięki zawartości alkoholu i wyrafinowanym taninom. Idealne do potraw mięsnych i jako kompan serów. Najlepiej podawać odkorkowane na godzinę przed spożyciem. Podawać w temperaturze 18-20 °C.

**W** G77 VALPOLICELLA  
RIPASSO DOP  
SUPERIORE



Zdobywca 96 pkt Luca Maroni. Ze szczepów 80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella o barwie głębokiej czerwieni z lekkimi odcieniami granatu w miarę starzenia. Leżakowane w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu przez 12 miesięcy. Bogaty, skoncentrowany aromat owoców i przypraw. Na podniebieniu przyjemne nuty dojrzałych owoców, połączone z nutami przypraw i wanilii. Wraz z miękkimi taninami prowadzą do przyjemnego, długiego finiszu. Idealne do potraw mięsnych, dań z makaronów czy risotto. Podawać w temperaturze 18-20 °C.

**W** F79 PRIMITIVO  
DI MANDURIA DOP



Czerwone, wytrawne, Włochy. Zdobywca 96 pkt Luca Maroni. Ze szczepu 100% Primitivo di Manduria o barwie głębokiej czerwieni. Leżakowane w beczkach z francuskiego dębu przez 6/12 miesięcy. Szeroki i wyrazisty bukiet, w którym wyróżniają się dojrzałe czerwone owoce wiśni i śliwki z nutami korzennymi, zwłaszcza cynamonu. Na podniebieniu pełne, ciepłe i urzekające z trwałym i głębokim finiszem. Wspaniałe w połączeniu z makaronami, potrawami mięsnymi. Podawać w temperaturze 16-18 °C.

# FRANCJA

WIN CIN

W

## BOUGRIER CHARDONNAY 0,25l



Wytrawne, rześkie i uniwersalne wino, o intensywnej żółtej barwie. W aromacie przeważają nuty owocowe: brzoskwinie, agrest, porzeczki i gruszki.

Doskonałe wino z drobiem, owocami morza oraz sałatkami.

W

## BOUGRIER MERLOT 0,25l



Piękny, wiśnioworubiny kolor z fioletowymi refleksami. Aromat wiśni, leśnych owoców i jagód z nutą pieprzu i lekką tanią.

Doskonałe do dań pieczonych z ciemnego mięsa jak również do drobiu.

# WINA MUSUJĄCE

WIN CIN

PW

## BOUGRIER ROSE D'ANJOU



Z winogron ze szczepów Gamay i Grolleau z Doliny Loary. Piękna barwa z zachwycającym aromatem truskawek i malin. Na podniebieniu rześkie, orzeźwiające z miękkim, owocowym, długim finiszem z nutą czereśni. Idealne jako aperitif ale także jako towarzysz sałatek, białych mięs czy lekko pikantnych jednogarnkowych potraw. Najlepiej podawać schłodzone do temp. 10-12 °C.

W

## BOUGRIER SAUVIGNON BLANC



Pochodzące z doliny Loary wino ze szczepu Sauvignon Blanc o jasnożółtym kolorze. Aromat uwodzi nutami grejpfruta i owoców tropikalnych z delikatnymi cytrusowymi akcentami. Na podniebieniu świeże, mineralne i eleganckie. Idealne do ryb i owoców morza, sałatek i dań z białym mięsem. Najlepiej podawać schłodzone do temp. 6-8 °C.

W

## BOUGRIER PINOT NOIR



Pochodzące z doliny Loary wino ze szczepu Pinot Noir o barwie głębokiej czerwieni z rubinowymi odcieniami. Bogaty aromat ciemnych owoców przeplatanych kwiatowymi nutami. Na podniebieniu dobrze zrównoważone, krągłe z niuansami jeżyny, czarnej porzeczki i wiśni podkreślone długim, pikantnym finiszem. Najlepiej podawać w temp. 16-18 °C.

W

## DOPPIO PASSO PROSECCO ASOLO SUPERIORE DOCG



Prosecco uprawiane na wzgórzystym obszarze – Asolo w prowincji Treviso. Porównywalne jakością do win z niedalekiego Valdobbiadenne. W aromacie złożony bukiet z owocami nuty brzoskwinie, zielonego jabłka. Zapach akacji i bzu. Świeże i lekkie na podniebieniu o zrównoważonej kwasowości i treści. Harmonijne z długo utrzymującym się finiszem.

Doskonałe z warzywami, przystawkami z owocami morza a także do zup, risotto i dań z warzywami lub na bazie ryb. Idealne jako aperitif.

Kraj: Włochy

S

## MARINA ESPUMANTE SREBRNA



Wspaniałe, hiszpańskie wino musujące o jasnej, krystalicznej barwie z małymi koralikowymi bąbelkami. Na podniebieniu dobrze zrównoważone z nutami cytrusów i tropikalnych owoców typowymi dla szczepu Muscat d'Alexandrie, orzeźwiające i gładkie.

Idealne jako aperitif lub towarzysz deserów.

Najlepiej serwować schłodzone, w temperaturze od 4 do 7° C.

Kraj: Hiszpania

W

## PROSECCO GIACONDI



Wesołe, rześkie i mineralne Prosecco z owocowymi, świeżymi nutami brzoskwinie, gruszki i rabarbaru o dobrze zbalansowanej kwasowości.

Wspaniale smakuje jako aperitif a także do lekkich dań i sałatek.

Kraj: Włochy



W

## PROSECCO ROSE BRUT LUNA ARGENTA



Musujące różowe wytrawne Prosecco ze szczepów Glera oraz Pinot Nero o jasnoróżowym kolorze, delikatnym i trwałym perlage z nutami świeżych owoców, gruszki i maliny. Na podniebieniu harmonijne i wyraziste z nutami maliny i jabłka.

Świetne jako aperitif lub jako dodatek do dań rybnych, białych mięs i warzyw.

Podawać w temperaturze 6-8° C.

Kraj: Włochy

W

## PROSECCO LUNA ARGENTA



Wino białe wytrawne musujące, harmonijne i kuszące. Lekkie kwiatowe nuty stanowią główny aromat wina. Wyczuwalne żywe smaki gruszki, miodu, migdałów i białych owoców pestkowych na podniebieniu.

Świetne jako aperitif lub jako dodatek do dań z ryb, sałatek owocowych i do deserów.

Kraj: Włochy



# WINA MUSUJĄCE

WINCIN



S

## NUA MOSCATO



Otrzymywane z winifikacji winogron Moscato. Wino o słomkowożółtej barwie ze złotymi drobkami. Bukiet jest intensywny i aromatyczny. W smaku słodkie i powabne. Doskonałe do ciast i sałatek owocowych.

Najlepiej podawać schłodzone do temp. 8-10°C. Zalecana temp. przechowywania: 15-19°C.

Kraj: Włochy

W

## NUA PROSECCO



Prosecco NUA posiada jasnożółtą barwę. Aromat owocowy, świeży. Bardzo elegancki. Na podniebieniu dobrze zbudowane, harmonijne. Orzeźwiający.

Idealny jako aperitif jak i dodatek do lekkich dań, przekąsek oraz sushi.

Kraj: Włochy

W

## NUA SPUMANTE BRUT



Wersja wytrawna Nua o intensywnym bukiecie świeżo upieczonego chleba z nutą miodu i orzecha laskowego. Dobrze zrównoważone, pełny i krągły z migdałowym finiszem.

Doskonałe jako aperitif, do lekkich dań, przekąsek i sushi.

Podawać w temp. 6-8°C.

Kraj: Włochy

W

## NUA ROSE SPUMANTE BRUT



Harmonijne wino musujące pochodzące z Piemontu o barwie jasnego różu. Powstałe z wyselekcjonowanych czerwonych winogron. Wyróżnia się owocowym i delikatnym bukieciem, na podniebieniu dobrze zrównoważone i przyjemne. Dobrze komponuje się z przystawkami, idealne jako aperitif.

Najlepiej podawać w temp. 6-8°C.

Kraj: Włochy

W

## CAVA VALHONDO BRUT



Wino wegańskie, powstałe ze szczepów Macabeo, Xarel-lo i Parellada z regionu Cava D.O. Wyprodukowane przy użyciu najsurowszej, tradycyjnej metody. Podwójna fermentacja w butelce i staranne leżakowanie w piwnicy wydobły jego charakterystyczne aromaty odmianowe. Piękna, słomkowa barwa, zapach świeżym zapachem cytrusów i kwiatów. Na podniebieniu miękkie i kuszące nuty pieczywa z eleganckim i chrupiącym finiszem. Idealne jako aperitif. Najlepiej podawać schłodzone.

Kraj: Hiszpania

W

## CAVA VALHONDO BRUT ROSE



Wino wegańskie, powstałe ze szczepów Monastrell i Pinot Noir, z winnic położonych w regionie Cava D.O. Podwójna fermentacja w butelce i staranne leżakowanie w piwnicy wydobły jego charakterystyczne aromaty odmianowe. Rozświetlona, różowa barwa z uwodzicielskim aromatem świeżych owoców. Na podniebieniu zachwyca nutami truskawek. Delikatne, zrównoważone z przyjemną kwasowością i trwałą, owocowym finiszem. Idealne jako aperitif a także do deserów. Najlepiej podawać schłodzone.

Kraj: Hiszpania

PS

## PIERRE MIGNON GRANDE RESERVE DEMI-SEC CHAMPAGNE



Szampan ze szczepów Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier z apelacji A.O.C. Champagne. W tym kupażu przeważają winogrona szczepu Pinot Meunier. Dzięki temu na podniebieniu ekspresja jest bardziej miękka, delikatniejsza i bardziej intensywna. Nuansy i elegancja tego wina pokazują, że zadbano o każdy szczegół tego trunku. Idealny jako aperitif a także jako towarzysz lekkich sałatek i przekąsek. Najlepiej podawać schłodzony.

Kraj: Francja

W

## PIERRE MIGNON GRANDE RESERVE BRUT CHAMPAGNE



Szampan ze szczepów Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier z apelacji A.O.C. Champagne. Barwa słomkowożółta z odrobiną złota. Uwodzi bardzo intensywnymi, owocowymi aromatami z delikatnymi, cytrusowymi akcentami. Na podniebieniu świeże ale z pełną treściwością. To szampan, który pozostawia długi, owocowy posmak. Idealny jako aperitif a także jako towarzysz lekkich sałatek i przekąsek. Najlepiej podawać schłodzony.

Kraj: Francja



PW

## CAVA MONASTERIOLO SEMI SECO



Doskonałe wino musujące z legendarnego regionu Cava w Hiszpanii, produkowane tradycyjną metodą wtórnej fermentacji o jasnożółtym kolorze. Na podniebieniu przewaga aromatów owoców cytrusowych z lekką nutą migdałów. Doskonała równowaga pomiędzy kwasowością i słodyczą.

Podawać schłodzone.

Kraj: Hiszpania

W

## CAVA MONASTERIOLO BRUT



Wino musujące powstające na drodze tradycyjnej metody szampańskiej. Hiszpańskie cavy powstają dokładnie tak, jak wina z Szampanii - w procesie wtórnej fermentacji w butelce. Wino musujące, świeże, dobrze zrównoważone z niezwykle gładkim i przyjemnym finiszem.

Kraj: Hiszpania

PS

## BOSCA ANNIVERSARY WHITE



Białe półsłodkie wino musujące. Wyróżnia się łagodnym i delikatnym smakiem.

Podawać schłodzone w temp. 7-8°C.

Kraj: Włochy

S

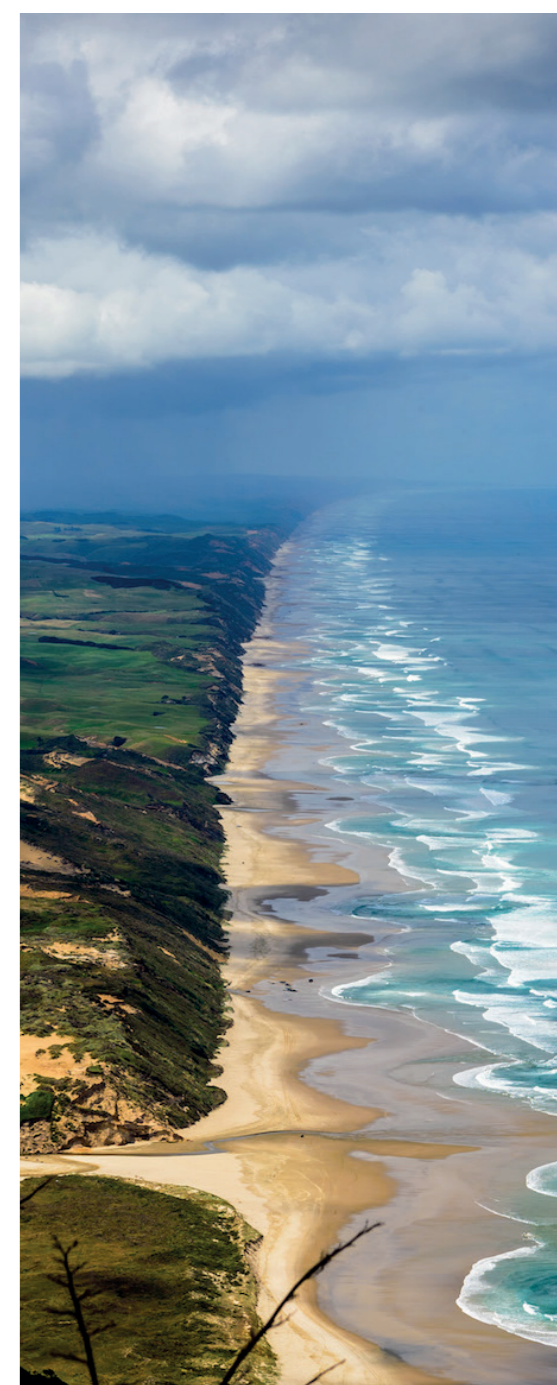
## FRAGOLINO VILLA RUSTICA



Włoskie, charakterystyczne Fragolino z intensywnym bąbelkowym aromatem poziomek i truskawek, czerwone, słodkie, gładkie i smaczne, doskonałe na każdą okazję.

Idealne jako aperitif z lodem lub w koktajlach, a także do deserów. Najlepiej podawać w temp. 8-10°C.

Kraj: Włochy



# MOŁDAWIA

WIN CIN



PS



## POLLO CREEK MOSCATO ROSE



Produkowane z wyselekcjonowanych winogron szczepu Muscat w południowych regionach Mołdawii. Jego elegancki kolor i delikatny, muszkatowy aromat nadają mu charakterystyczny, satysfakcjonujący smak.

Najlepiej podawać schłodzone do temp. 10-12° C.

PW



## POLLO CREEK PINOT NOIR



Wyprodukowane z wyselekcjonowanych winogron Pinot Noir z południowych regionów Mołdawii. Wino o rubinowo-czerwonym kolorze z aromatem jagód i nut owocowych. Smak jest wyrazisty, przyjemny, z długim finiszem.

Idealne do sera, spaghetti po bolońsku, do szynki i do przekąsek.

Najlepiej podawać w temp. 18°C.

PW



## FLAMINGO CHARDONNAY



Wino produkowane z wyselekcjonowanych winogron Chardonnay w południowych regionach Mołdawii. Wino ma jasnożółty kolor i jest połączeniem delikatnego aromatu kwiatów i świeżego smaku.

Perfekcyjne na każdą okazję, pasuje zarówno do białych mięs jak i do ryb oraz do owoców morza.

Podawać w temp. 10-12°C.

PS



## POLLO CREEK MERLOT



Wyprodukowane z wyselekcjonowanych winogron szczepu Merlot z południowych regionów Mołdawii. Wino o rubinowoczerwonym kolorze z pięknym, sliwkowym odcieniem i aromatem jagód z nutami czarnego pieprzu. W smaku pełne z intensywnym i długim finiszem.

Idealne do drobiu, czerwonego mięsa, wieprzowiny i makaronów.

Najlepiej podawać w temp. 18°C.

PW



## POLLO CREEK RIESLING



Produkowane z wyselekcjonowanych winogron szczepu Riesling w południowych regionach Mołdawii, ma jasnożółty kolor i jest pełne delikatnego kwiatowego aromatu i harmonijnego orzeźwiającego smaku.

Najlepiej podawać schłodzone do temp. 10-12° C.

PS



## POLLO CREEK MOSCATO



Produkowane z wyselekcjonowanych winogron Muscat w południowych regionach Mołdawii, ma jasnożółty kolor i jest wypełnione muszkatowym aromatem. Wino o harmonijnym smaku ze słodkawym, przyjemnym finiszem.

Pasuje do owoców, a także do ryb i owoców morza.

Najlepiej podawać schłodzone do temp. 10-12° C.

PS



## FLAMINGO MUSCAT



Produkowane z wyselekcjonowanych winogron Muscat w południowych regionach Mołdawii. Ma jasnożółty kolor, jest wypełnione muszkatowym aromatem. Wino o harmonijnym smaku ze słodkawym przyjemnym finiszem.

Pasuje do owoców, a także do ryb i owoców morza.

Podawać w temp. 10-12°C.

W



## SAPERAVI CZERWONE



To wyjątkowe wino wyprodukowane ze szczepu Saperavi, uprawianego w Gruzji. Cechuje go intensywna czerwona barwa, świeży aromat oraz dojrzały, dobrze zrównoważony, owocowy smak.

Wydadniają go dania takie jak pieczenie, gulasz, boeuf stroganow oraz dojrzałe sery.

Podawać w temp. 16-18°C.

W



## RKATSITELI BIAŁE



Rkatsiteli to gruzińskie wino wytworzone z owoców odmiany Rkatsiteli. Szczep ten najczęściej uprawiany jest w regionie Kakheti. Ręczny zbiór owoców i kontrolowany proces fermentacji gwarantują doskonałą jakość wina i jego wyjątkowy smak.

Słomkowy kolor cieszy oko a owocowy bukiet, w którym wyczuć można wyraźny smak jabłka i melona, na długo zapada w pamięci. Kompozycja lekka, świeża i orzeźwiająca z wyraźnym kwiatowym aromatem.

PW



## FLAMINGO CABERNET SAUVIGNON



Wino produkowane z wyselekcjonowanych winogron szczepu Cabernet Sauvignon w południowych regionach Mołdawii. Wino ma intensywny, ciemnoczerwony kolor o aromacie wanilii. Wino o bogatym smaku z długim i przyjemnym finiszem, a na podniebieniu mieszają się nuty sliwek i wiśni.

Idealne do czerwonych mięs i serów.

Serwować w temperaturze pokojowej.

W



## FLAMINGO TRAMINER



Wino o jasnożółtej barwie z miedzianymi refleksami i bukietem egzotycznych owoców, płatków róży, miodu i ziół. Na podniebieniu świeże i żywe.

Doskonałe jako aperitif lub do drobiu, lub przekąsek.

W



## FLAMINGO PINOT NOIR



Wysokiej jakości wino ze szczepu Pinot Noir z Mołdawii w regionie o unikalnym mikroklimacie. Wino o kolorze intensywnie czerwieni i harmonii smaku i aromatu.

Polecane do picia jako aperitif, a także do owoców i deserów.

Podawać w temperaturze pokojowej.

PS



## ALAZANI CZERWONE



Wino półsłodkie z winogron Saperavi. Winogrona pochodzą z winnic Badagoni leżących w dolinie rzeki Alazani. Wino produkowane jest w kadziach ze stali nierdzewnej, oraz poddawane procesowi fermentacji w chłodnej i kontrolowanej temperaturze. Wino dojrzewa w beczkach z francuskiego dębu przez minimum 6 miesięcy. Barwą przypomina ciemną wiśnię. Wiśniowy świeży zapach harmonizuje z aksamitną słodyczą wina pełną jeżyn i innych owoców leśnych.

PS



## ALAZANI BIAŁE



Wino z odmian Mtsvane i Rkatsiteli z doliny Alazani, dopływu Kury w Kakheti. Wino o słomkowej barwie, delikatnym, owocowym, aromacie pigwy i melona, świeże, harmonijne.

Jako aperitif lub deserów.

# GRUZJA

WIN CIN



# GRUZJA

## WIN CIN

PW



ALAVERDI  
CZERWONE



Wino wytwarzane z winogron Saperavi uprawianych w dolinie Alazani. Wino ma ciemny, czerwony kolor, niezapomniany smak i bogaty aromat.

Polecamy do barbecue.

PW



ALAVERDI  
BIAŁE



Wino wytwarzane z winogron Rkatsiteli i Mtsvane uprawianych w okolicy Kartli w rejonie Kakheti. Słomkowa barwa, lekki smak i przyjemny świeży zapach.

Polecamy do ryb, owoców morza i białych mięs.

PW



MARINA ALTA  
0,0 %



Bardzo rozpoznawalne, hiszpańskie wino Mariny Alta w wersji bezalkoholowej! Powstaje metodą dealkoholizacji z wyjątkowej odmiany winogron szczepu Muscat Alejandria, jest bardzo aromatyczne z nutami piżma, tropikalnych owoców cytrusowych i świeżych ziół. Idealnie komponuje się z owocami morza, rybami, ryżem, makaronami i sushi, wspaniale jako aperitif. Najlepiej podawać w temp. 10-12°C.

Kraj: Hiszpania

W



VINA GOYENA  
SPARKLING 0 %  
SAUVIGNON BLANC



Odalkoholizowane wino musujące ze szczepu 100% Sauvignon Blanc o wspaniałej, jasnożółtej barwie z delikatnymi i eleganckimi bąbelkami. W zapachu wyczuwalne intensywne aromaty świeżo skoszonej trawy, limonki, brzoskwiń z ziołowymi nutami. Lekkie i dobrze zrównoważone, świeże i wibrujące na podniebieniu. Najlepiej podawać dobrze schłodzone na przyjęciu lub jako aperitif przed kolacją. Temperatura serwowania 5 - 7°C.

Kraj: Hiszpania

# WINA BEZALKOHOLOWE

## WIN CIN

PS



KARTULI MARANI  
ALAZANI VALLEY



Tradycyjne gruzińskie wino produkowane ze szczepów winorośli Rkatsiteli i Mtsvane Kakhuri uprawianych w regionach wschodniej i zachodniej Gruzji. Kolor słomkowożółty, bukiet czysty. Na podniebieniu miękkie, świeże i harmonijne.

Dobrze komponuje się z daniami rybnymi i owocami morza. Wspaniale także do deserów, sałatek i do owoców.

Najlepiej podawać w temp. 16-18°C.

PS



KARTULI MARANI  
ALAZANI VALLEY



Tradycyjne gruzińskie wino ze szczepów Saperavi, Cabernet i innych odmian winorośli uprawianych w regionach wschodniej i zachodniej Gruzji. Kolor ciemnoczerwony, bukiet czysty.

Dobrze komponuje się z mięsem pieczonym lub grillowanym. Wyśmienicie smakuje również w połączeniu z deserami i z owocami.

Najlepiej podawać w temp. 16-18°C.

PW



KARTULI MARANI  
PIROSMANI  
BIAŁE



Tradycyjne gruzińskie wino z wyselekcjonowanych winogron Rkatsiteli uprawianych w regionach wschodniej Gruzji. Kolor jasnosłomkowożółty, bukiet czysty.

Dobrze komponuje się z każdym rodzajem mięsa a także do deserów i owoców.

Najlepiej podawać w temp. 16-18°C.

W



DOPPIO PASSO  
PRIMITIVO  
ALTERNATIVA 0,0



Doppio Passo Primitivo Alternativa to pełnowartościowa, bezalkoholowa alternatywa, gdzie włoski temperament i typowy charakter winogron Primitivo łączy się z beztróską przyjemnością picia. Zachwyca rubinową, intensywną barwą z aromatem jeżyn, dojrzających wiśni i jagód.

Kraj: Włochy

PS



BOSCA  
ANNIVERSARY  
ALCOHOL FREE



Oryginalna, zastrzeżona dla „Bosca S.p.A” technologia jego powstania sprawia, że włoska Bosca Anniversary wyróżnia się orzeźwiającym smakiem, kwiatowym aromatem i jest idealna na każdą okazję. Powstaje z wina gronowego, w którym alkohol jest usuwany za pomocą specjalnej metody.

Najlepiej podawać schłodzone do 5-8 °C.

Kraj: Włochy

S



MARINA  
ESPUMANTE  
ZŁOTA



Wspaniałe, hiszpańskie wino musujące o jasnej, krystalicznej barwie z małymi koralikowymi bąbelkami. Na podniebieniu dobrze zrównoważone z nutami cytrusów i tropikalnych owoców typowymi dla szczepu Muscat d'Alexandrie, orzeźwiającej i gładkiej.

Idealne jako aperitif lub towarzysząc deserów.

Najlepiej serwować schłodzone, w temperaturze od 4 do 7° C.

Kraj: Hiszpania

PW



KARTULI MARANI  
PIROSMANI  
CZERWONE



Tradycyjne gruzińskie wino z wyselekcjonowanych winogron Saperavi uprawianych w regionach wschodniej Gruzji. Kolor ciemnoczerwony, czysty bukiet.

Dobrze komponuje się z każdym rodzajem mięsa. Interesująco smakuje również w połączeniu z deserami i z owocami.

Najlepiej podawać w temp. 16-18°C.

W



KARTULI MARANI  
SAPERAVI  
CZERWONE



Tradycyjne gruzińskie wino z szczepu Saperavi uprawianego w rejonie wschodniej Gruzji. Kolor rubinowoczerwony. W bukiecie dominują tony czarnej porzeczki, granatu, wiśni, dojrzalej jeżyny i suszonej sliwki.

Dobrze komponuje się z mięsem pieczonym lub grillowanym. Wyśmienicie smakuje również w połączeniu z deserami i z owocami.

Najlepiej podawać w temp. 16-18°C.



S



NY HOOD 0,0



Bezalkoholowa wersja NY Hood. Lekko musujące, hiszpańskie wino z docenianego na całym świecie szczepu Moscatel de Alejandria z Valencii. Aromat winogron, brzoskwiń i białych kwiatów z nutą miodu. Na podniebieniu świeże nuty zielonego jabłka i moreli.

Bardzo orzeźwiające i lekkie idealne jako aperitif oraz do owoców i do deserów.

Serwować schłodzone do temp. 5-8 st. C

Kraj: Hiszpania

W



ZERO  
TEMPRANILLO



Zero Tempranillo to bezalkoholowe, hiszpańskie, czerwone wino wytrawne o bogatym bukietcie smaków i aromatów.

Kraj: Hiszpania

W



ZERO  
VERDEJO



Zero Verdejo to bezalkoholowe, hiszpańskie, białe wino wytrawne. Niezwykle lekkie i odświeżające z wyczuwalną nutą cytrusową.

Kraj: Hiszpania



BAG  
IN  
BOX

WIN CIN



DOPPIO PASSO  
PRIMITIVO  
BAG IN BOX 3L



Primitivo zamknięte w innowacyjnym opakowaniu BiB (Bag in Box) dzięki któremu możliwe jest utrzymanie jego świeżości do 6 tyg. Wytwarzane metodą „doppio passo” czyli podwójnej fermentacji, o głębokim, rubinowym kolorze i aromacie owoców i konfitur mieszający się ze słodczą marcepanu.

Kraj: Włochy



GIACONDI BIANCO  
BAG IN BOX 3L



Powstałe z białych odmian szczepów rodzimych i międzynarodowych. Słomkowożółty kolor z owocowym aromatem. Na podniebieniu nuty brzoskwiń i jabłek, i nuty cytrusowe. Świeże i dobrze zrównoważony na podniebieniu.

Idealne połączenie z przystawkami, sałatkami i owocami morza.

Podawać w temperaturze 8-10°C.

Kraj: Włochy



GIACONDI  
ROSSO  
BAG IN BOX 3L



Powstałe z czerwonych odmian szczepów rodzimych i międzynarodowych. Jasnoczerwona barwa z lekko pikantnym i owocowym bukietem. Na podniebieniu przystępne i przyjemne.

Jest idealnym towarzyszem do potraw mięsnych, dań z grilla i do serów.

Najlepiej podawać w temperaturze 14-16°C.

Kraj: Włochy



GIACONDI  
CHARDONNAY  
BAG IN BOX 3L



Bogate, wytrawne chardonnay o słomkowożółtym kolorze i charakterystycznym owocowym bukietem. Jest idealnym wyborem do dań rybnych lub jako aperitif, schłodzone do temp. 10° - 12° C. Zamknięte w innowacyjnym opakowaniu BiB (Bag in Box), dzięki któremu może być przechowywane do 6 tygodni bez utraty jakości, czego nie można powiedzieć o winie w tradycyjnej butelce.

Kraj: Włochy

## PORTUGALIA



CASAL MENDES  
VINHO VERDE



Vinho verde czyli „zielone wino”, jest idealne do picia latem, zwłaszcza jako akompaniament dla ryb i owoców morza. Naturalnie i subtelnie musujące. Wrażenie musowania pochodzi od lekko szczypiącego w język dwutlenku węgla, ubocznego produktu fermentacji. Portugalczycy mówią, że vinho verde musi mieć w sobie „agulha” czyli igłę. Zielone wino pochodzi z regionu Minho.

Podawać koniecznie schłodzone! 8-10°C.

## AFRYKA POŁUDNIOWA



WIN CIN

## NIEMCY



LIEBFRAUMLICH  
QBA J.HAUPT  
(NIEB. BUT.)



Reńskie wino jakościowe. Bardzo łagodne o delikatnym smaku i owocowym aromacie. Podawane zazwyczaj jako aperitif oraz do zup kremowych a także do deserów. Podawać w temp. 9-12°C.



DR.SCHMITT  
RIESLING  
QBA



Reńskie wino jakościowe (Qba). Bardzo łagodne o miękkiej, żółtej barwie i owocowym aromacie jabłek z nutami cytrusów. Na podniebieniu delikatne, przejrzyste z owocową kwasowością. Podawane zazwyczaj jako aperitif lecz doskonale towarzyszy także daniom z drobiu, owocom morza, lub łagodnym serom i sałatkom.

Podawać lekko schłodzone do temp. 8-10°C.

SCHMITT SOHNE  
RIESLING  
LANDWEIN RHEIN



Reńskie wino regionalne. Soczyste i apetyczne o owocowym, żywym aromacie jabłek i cytrusów z mineralnymi nutami. Na podniebieniu harmonia słodczy i kwasowości. Idealne do sushi, dań kuchni chińskiej i meksykańskiej a także do potraw z drobiu.

Podawać schłodzone do temp. 8-10°C.

IMBIZO  
RED SEMI DRY



Wino o jasnym, rubinowoczerwonym kolorze, aromacie truskawek z nutą słodkich przypraw. Na podniebieniu rysuje się smak śliwki, wiśni i cynamonu. Świeże delikatne taniny zapewniają długie, gładkie wykończenie.

Podawać w temp. 14°C.

IMBIZO  
WHITE SEMI DRY



Świeże, rześkie wino z nutami gruszek, zielonego jabłka i limonki. Wytworne wykończenie ukazujące dobre zbilansowanie kwasowości i smaku.

Podawać w temp. 6-8°C.



**GRZANIEC**  
BENEDYKTYNSKI  
KLASYCZNY



**GRZANIEC**  
BENEDYKTYNSKI  
Z NUTĄ POMARAŃCZY



# WÓDKI z MANUFAKTURY

Wytwarzana niewielkimi partiami z należytą starannością dla zachowania naturalnych walorów smakowych polskiego żyta i czystości otaczającej manufakturę puszczy Białowieskiej.



**WÓDKA ZBOŻOWA**

Wódka wytworzona na bazie purjenu zbóżowego z polskich upraw żyta. Łagodny smak z wyjątkowym, słodkim aromatem.

0,5 L

Kraj: Polska



**WÓDKA SMAKOWA WIŚNIOWA**

Wódka wódka smaczna wytworzona na bazie słodkiego macerata na owocach wiśni. Jedną z najbardziej cenionych wódek smakowych w Polsce.

0,5 L

Kraj: Polska



**WÓDKA SMAKOWA PRZEPALANKA**

Wódka wódka smaczna wytworzona w oparciu o własną recepturę wyliczenia o naturalnych składnikach.

0,5 L

Kraj: Polska



**LIKIER KAWOWY ITALIAN ESPRESSO SANTONI**  
0,7 L



Likier kawowy o intensywnym, brązowym kolorze. Uwodzicielskie połączenie wysokiej jakości alkoholu z najlepszą kawą z gatunku Arabica i Robusta, starannie zmieszane. Efektem jest miękki i bardzo aromatyczny likier bardzo intensywnym smaku „palonej kawy”, który można podawać czysty, na lodzie lub wykorzystać do przygotowania słodkich koktajli.  
Temperatura serwowania: 8°C.

Kraj: Włochy



**LIKIER LIMONCELLO SANTONI**  
0,7 L



Limoncello Santoni to żółty likier destylowany z alkoholu przy użyciu skórek świeżych cytryn z ekologicznych drzew cytrynowych. Na podniebieniu wyraźny i gętki, ze słodkim finiszem. Idealne jako aperitif a także jako środek wspomagający trawienie po posiłkach. Podawać mocno schłodzone.

Kraj: Włochy



**LIKIER APERIT SANTONI**  
0,7 L



Aperit to przyjemnie orzeźwiający delikatny włoski aperitif. Wysokiej jakości napary z pomarańczy, ziół i korzeni są zmieszane z rabarbarem, który nadaje napojowi delikatną i dobrze wyważoną goryczkę, która zapewnia doskonałą harmonię dla zmysłów. Słodko - gorzki likier z nutą pomarańczy jest idealny także jako składnik koktajli.  
Temperatura serwowania: 8°C.

Kraj: Włochy



**LIKIER MIGDAŁOWY AMARETTO DI TOSCANA SANTONI**  
0,7 L



Jeden z najbardziej cenionych włoskich likierów. Likier na bazie migdałów o brązowej barwie z różowym odcieniem i słodko-gorzkiemu smaku z migdałowym posmakiem. Jego prawdziwy smak poznasz dzięki recepturze Santoni, która łączy w sobie najlepszy olejek migdałowy z najbardziej aromatycznymi przyprawami. Podawać czyste, z lodem lub zmieszane z pysznymi koktajlami.  
Temperatura serwowania: 8°C.

Kraj: Włochy



**LIKIER ANYŻOWY SAMBUCA D'ITALIA**  
0,7 L



Krystalicznie czysty likier anyżowy, słodki i mocny. „Sambuca D'Italia” jest wynikiem sekretnej receptury Santoniego, która łączy najbardziej aromatyczne przyprawy z aromatyzowanym anyżem gwiazdzistym i pszenicą. Wyjątkowy likier, którym można delectować się zarówno na czysto, po obiedzie, jak i „na lodzie”.  
Temperatura serwowania: 8°C.

Kraj: Włochy



**WÓDKA GRAPPA DI NOBILE SANTONI**  
0,7 L



Grappa jest produkowana ze świeżych, złocistych wytwoków na bazie winogron z winnic Nobile di Montepulciano. W wyniku tego procesu powstaje grappa o krystalicznej barwie, która jest zarówno łagodna, jak i aromatyczna. Pozostawione do leżakowania w beczkach ze stali nierdzewnej przez okres 6 miesięcy, efekt końcowy to idealne połączenie aromatów i zapachów.  
Temperatura serwowania: 11°C.

Kraj: Włochy



**GIN SANTONI**  
0,7 L



Gin pochodzący z serca Toskanii, z sekretną recepturą aromatycznych ziół o klarownej, typowo krystalicznej barwie i zachwycającym, owocowym bukietem. Na podniebieniu wyraźny posmak jałowca, świetna krągłość smaku i niesamowita trwałość. Oprócz toskańskiego jałowca wyczuwalna jest obecność kalendry, cynamonu, kwiatów sambuco, kwiatu oliwki, skórk cytryny, mięty i rabarbaru. Podawać mocno schłodzone.

Kraj: Włochy



**LIKIER ZIOŁOWY AMARO DI TOSCANA SANTONI**  
0,7 L



Likier ziołowy o kolorze ciemnego brązu z korzennym zapachem intensywnymi nutami aromatycznymi. Harmonijny, z przyjemnie gorzkawym posmakiem o pełnej, bogatej konsystencji. Receptura to zimna mieszanka 27 starannie wyselekcjonowanych ziół leczniczych. Wspaniały jako aperitif a także bezpośrednio po posiłku jako łagodny napój trawienny. Niezależnie od sposobu podania - czysty, mieszany, czy na lodzie smakuje wybornie. Podawać mocno schłodzone.

Kraj: Włochy





## MIODY LITEWSKIE

### MIODY LITEWSKIE SUKTINIS 50%

Na podstawie pisemnych źródeł historycznych można stwierdzić, że miód pitny przez długie stulecia był podstawowym trunkiem litewskim.

Miód pitny Suktinis należy trunków mocnych. Miód pszczelej, kwiaty goździka, pączki topoli, żołądźcie dębu, jagody jałowca i wiele innych roślin nadały temu napojowi specyficzny smak i aromat.

Intensywny kolor uzyskany jest dzięki dodatkom soków naturalnych czarnych jagód, czarnych porzeczek i malin. Proces dojrzewania tego trunku trwa od 18-20 miesięcy.

0,5 L 

0,7 L 

### MIÓD LITEWSKI SUKTINIS KAMIONKA

0,5 L 



## INNE



### SYROP GRANADINA 1 L



Syrop z owocu granatu, używany często jako składnik koktajli. Ze względu na dużą gęstość i ciężar właściwy syrop granadina osiada na dnie szklanki, co pozwala na przygotowanie koktajli wielokolorowych.

Kraj: Hiszpania



## BRANDY



### BRANDY SUAU 8YRS 0,7 L



Solera Reserva Srebrna medalistka San Francisco World Spirits Competition 2017! Ośmioletnia brandy jest najmłodsza z tej tradycyjnej gorzelnii Suau, o efektownej starozłotej barwie, dobrze zintegrowana, lekko słodka i owocowa z nutami wanilii i kawy na podniebieniu, lekko piekąca, bez goryczy i ostrości w gardle, z wrazeniem dobrego destylatu z dojrzałych winogron.

Kraj: Majorka



### BRANDY SUAU 15YRS +TUBA 0,7 L



Original 1851 Złota medalistka China Wine & Spirits Awards 2014. Srebrna medalistka Concours Mondial Bruxelles 2017. Dojrzewająca przez 15 lat w dębowych beczkach o pięknym mahoniowym kolorze z miedzianymi tonami, aksamitnie miękka i cudownie krągła z aromatami porzeczek, suszonych dzikich jagód i śliwek, karmelu i miodu jodłowego. Wyrazista w gardle, z wrazeniem dobrego destylatu, z nutami aromatycznego składu w długim finiszu.

Kraj: Majorka



### BRANDY SUAU 25YRS + TUBA 0,7 L



Selección Bodega Złota medalistka China Wine & Spirits Awards 2014

Imponujący destylat. Na podniebieniu lekko pikantna, wędzona z nutą suszonych owoców, wanilii i orzechów włoskich. Po skosztowaniu wyczuwalne lekko słodkie nuty wanilii, suszonych śliwek i karmelu. Wyrazista w gardle, pełna z długim, złożonym i kojącym finiszem.

Kraj: Majorka



### BRANDY SUAU 50YRS KARTONIK 0,7 L



Reserva Privada "Capitán Suau" Srebrna medalistka Concours Mondial Bruxelles 2013 Srebrna medalistka Spirit of the Year 2014.

Reserva Privada 50-letnia jest najstarszą starzoną brandy Suau z Majorki. Pełna, łagodna i wyrazista z długim finiszem, z akcentami karmelu, wanilii i tytoniu, rozpyta się w ustach. Może śmiało konkurować z każdym szlachetnym łagodnym koniakiem.

Kraj: Majorka

## INNE



### ARMAGNAC VS DE CASTELFORT 0,7 L



Wytrwany francuski armaniak pochodzący z najlepszej apelacji Bas-Armagnac. Bas-Armagnac położony jest w południowo-zachodniej Francji, w Gaskonii. Jest to jednocześnie najbardziej ceniony obszar produkcji tego trunku. Charakteryzuje się nieco szorstkim owocowym smakiem i aromatem. Elegancki kartonik sprawia, że armaniak jest doskonałym prezentem dla konesera tego szlachetnego trunku.

Kraj: Francja

# RUMY



**RUM MARAMA  
FILIPINY**  
0,7 L



Wyjątkowy rum, którego destylacja i dojrzewanie przebiega na Filipinach. Jest to blend rumów dojrzewających przez 2 lata. Aromat intensywny i owocowy z nutami wanilii wraz z dojrzałą esencją alkoholu z trzciny cukrowej.

Kraj: Filipiny



**RUM MARAMA  
INDONEZJA + TUBA**  
0,7 L



Wyrafinowana kompozycja rumu z Indonezji zawierająca najlepsze cechy klimatu oraz idealny balans destylatu z trzciny cukrowej.

Kraj: Indonezja



**RUM CARACAS  
SALVAJE**  
0,7 L



Wenezuelski rum o jasnym, bursztynowym kolorze z eleganckim, delikatnym aromatem wanilii i owocowych nut. Na podniebieniu wytrawne, lekkie i przyjemne z wyraźną nutą dębu.

Kraj: Wenezuela



**RUM CARACAS  
ANEJO 8 YEARS**  
0,7 L



Rum o bursztynowej barwie z czerwonymi refleksami. Nuty wanilii, przypraw, orzechów, korzenna, lekko pikantna woń. Smak wytrawny z nutą słodkich przypraw, orzechów i dymnych nut korzennych. Ściągający, jedwabny i ognisty.

Kraj: Wenezuela



**RUM CARACAS  
NECTAR**  
0,7 L



Rum o bursztynowym kolorze. Nuty sliwek, rodzynek, kakao, flambiowanego banana, fig. Smak półwytrawny, dymny, przypiekany, akcenty banana i charakterystycznych korzennych woni.

Kraj: Wenezuela



**RUM  
JUNGLA**  
0,7 L



Rum który łączy sobie dwa światy, wyspy karaibską i śródziemnomorską czyli Kubę i Majorę. Wysokiej jakości karaibski rum, starzony najpierw w dębowej karaibskiej beczce z kubańskimi aromatami a następnie w winnicach Majorki, w beczce po słynnej starzonej Brandy Suau. W efekcie powstał wyśmienity, ekskluzywny starzony rum „Jungla” z unikatowym bukietem zapachowym.

Kraj: Majorka



**RUM RELICARIO  
SUPREMO  
+ TUBA**  
0,7 L



Złoty medalista International Rum Conference 2018. Srebrny medalista Concours Mondial de Bruxelles 2019. Wyrafinowana mieszanka rumów z Dominikany, leżakujących w dębowych beczkach nie krócej niż 7 lat w przypadku Superior oraz powyżej 10 lat przy Supremo. To połączenie odkrywa egzotyczne nutki trzciny cukrowej, dębu i wanilii. Smak pełny i kremowy.

Kraj: Dominikana



**RUM RELICARIO  
SUPERIOR  
+ KARTONIK**  
0,7 L



Złoty medalista International Rum Conference 2018. Srebrny medalista Concours Mondial de Bruxelles 2019. Wyrafinowana mieszanka rumów z Dominikany, leżakujących w dębowych beczkach nie krócej niż 7 lat w przypadku Superior oraz powyżej 10 lat przy Supremo. To połączenie odkrywa egzotyczne nutki trzciny cukrowej, dębu i wanilii. Smak pełny i kremowy.

Kraj: Dominikana

# WHISKY



**THE GLEN SILVER'S  
BLENDED SCOTCH WHISKY 8 YEARS**



**THE GLEN SILVER'S  
BLENDED SCOTCH WHISKY**



**THE GLEN SILVER'S  
BLENDED MALT SCOTCH WHISKY**



**GLEN SILVER'S  
BLENDED MALT  
+ KARTONIK**  
0,7 L



Szkocka whisky stanowiąca blend whisky słodowych pochodzących ze Szkocji. Zachwyca ciemnobursztynową barwą i dobrze zbalansowanym smakiem. Rozpieszcza podniebienie mieszanką suszonych owoców z domieszką aromatów korzennych. Kompozycja ta jest w stanie zadowolić nawet najwybredniejszego konesera.

Kraj: Szkocja



**GLEN SILVER'S  
BLENDED  
+ KARTONIK**  
0,7 L



Szkocka whisky w kolorze jasnobursztynowym, w smaku lekko korzenna o długim i intensywnym aromacie. Gładka i dobrze zbalansowana słodycz, dzięki czemu trunek wyróżnia się niepowtarzalnym smakiem. Można ją serwować nie tylko z lodem, ale jako doskonały składnik drinków.

Kraj: Szkocja



**GLEN SILVER'S  
8YRS  
+ KARTONIK**  
0,7 L



Wyjątkowa Blended Scotch whisky tworzona przy użyciu starannie dobranych Single Malt i Grain whisky z najlepszych regionów Szkocji. Destylowana z użyciem źródlanej wody, dojrzewała kilka lat w dębowych beczkach. Indywidualne dobrane składniki nadały jej delikatność i pełnię charakteru, czyniąc ją gratką dla koneserów.

Kraj: Szkocja



**GLEN SILVER'S  
12YRS BLENDED  
+ KARTONIK**  
0,7 L



12-letnia szkocka whisky, dojrzewa w beczkach z amerykańskiego białego dębu. Połączenie tradycji i sztuki daje whisky o złożonym smaku i cenne doświadczenia dla najwybredniejszego podniebienia.

Kraj: Szkocja





**Win-Cin Sp. z o.o.**

10-449 Olsztyn | ul. Piłsudskiego 64e  
tel. 89 533 11 93 | [www.wincin.pl](http://www.wincin.pl)



WinCinPolska



[win.cin\\_wine\\_importers](https://www.instagram.com/win.cin_wine_importers)