

Wina musujące



Prosecco Promosso Montelvini - Półwytrawne wino musujące z winiarni Montelvini z rejonu Treviso. Zrównoważone w smaku, lekko pikantne z nutą owocową o jasnożółtym kolorze. Polecane jako aperitif, bardzo dobre do lekkich dań rybnych i owoców morza. 42,90



Prosecco extra dry Nani Rizzi półwytrawne jasnożółte bąbelki z okolic Valdobbiadene w regionie Treviso z winiarni Nani Rizzi. Bukiet obfity w aromaty brzoskwini. Idealny jako aperitif 59,80

Wina białe z północnych Włoch bo dzięki tamtejszemu klimatowi białe wina są tam najlepsze



Grüner Veltliner Aristos z winiarni Eisacktaler z Południowego Tyrolu wyróżnia się zbilansowaną kwasowością, świeżością i nutą pieprzu. Jego aromaty to jabłko, melon i cytrusy. Doskonały jako aperitif, pasuje do sałat, ryb i lekkich potraw na bazie makaronu. Prezentowane wino zdobyło złoty medal - Decanter 2017. 89,70



Pinot Grigio z winiarni Kaltern z Południowego Tyrolu – to ulubiony, lekko mineralny klasyk z subtelną owocową nutą. Pasuje do potraw z grzybami, ryb i owoców morza. 66,50



Kerner z winiarni Kloster Neustift z północnych Włoch - rasowy poeta włoskich Apł i ulubione wino naszych gości. Szczep wywodzący się od Rieslinga nazywany też młodszym krewnym Rieslinga zawdzięcza swoją nazwę poecie Justinusowi Kernerowi. Mineralny z wyczuwalnymi aromatami brzoskwiń i mango, jabłka i muskatu. Z długim finiszem doskonały jako aperitif, do przekąsek i ryb. 78,90



Gewürztraminer – wyborny klasyk z Południowego Tyrolu, którego nazwa pochodzi od miejscowości Tramin. Proponowane wino SELIDA to wyższa linia Gewürztraminera z winiarni Tramin z Południowego Tyrolu. Jego wyważony aromat to połączenie kwiatowego bukietu z aromatami egzotycznych owoców. Pasuje do wędzonych ryb, białych mięs i miękkich serów. "Wine&Spirits" Best Buy 2014. 86,50



Goldmuskateller z winiarni Kaltern z Południowego Tyrolu to wyjątkowe wino o aromacie brzoskwiń i zapachu gałki muskatułowej. Naturalnie słodkie wino deserowe pasujące do deserów i ciast.

67,80

Wina Czerwone z Toskanii, Piemontu, Apuli i Północnych Włoch



T cuvee lekkie czerwone wino – kupaż (schiava, pinot nero, merlot) z winiarni Tramin z Południowego Tyrolu. Pasuje do zimnych przekąsek i pasztetów.

58,80



Primitivo di Manduria LYRICA z winiarni Produttori di Manduria Maestri in Primitivo z Apulii to świetnie zbalansowane primitivo o czerwonym kolorze z refleksami granatu i przyjemnymi taninami. Jego aromaty to jeżyny, śliwki, wiśnie. Pasuje do mięs z ciemnymi słodkimi sosami, pieczonego czy tłustszych makaronów. Laureat wielu wyróżnień jak Mundus Vini 2015 GOLD, Gambero Rosso 2020. Super cena do jakości!

59,80



Primitivo di Manduria RISERVA ELEGIA z winiarni Produttori di Manduria Maestri in Primitivo z Apulii to wyborne „Amarone z Mandurii“, ponieważ grona zbierane z 60-letnich krzewów są podsuszane przed winifikacją. Wyborne i pasujące do mięs z ciemnymi, słodkimi sosami a także do rozmów po kolacji!

99,50



Barbera d'Alba klasyk z Piemontu z winiarni Bera. Lekkie, owocowe, wdzięczne o rubinowym kolorze. Pasuje do przystawek i pieczonego, gulaszu, spaghetti z sosem bolońskim.

69,50



Morellino di Scansano DOCG z Toskanii z winiarni Terenzi to przepyszne wino ze szczepu Sangiovese nazywanego przez lokalnych mieszkańców prowincji Grosseto - Morellino. Aromaty tego wina to jeżyny, wiśnie, fiołki, nutka wanilii. Pasuje do dziczyzny, mięs i serów. Laureat Slow Wine 2018.

84,00