

www.millesapori.pl

WIOSENNO
LETNIA

promocja

BUTTIS

ważna 01.04-30.06



Najlepsze włoskie Prosecco już w zasięgu twojej ręki!

Od lat Prosecco jest uznawane za najbardziej „modne” wino dzisiejszych czasów, jest też najczęściej wybieranym spumante we Włoszech. Przez ostatnie lata gromną popularność zdobyło również poza granicami swojej „ojczyzny”. Urzekające, wszechstronne, przyjemne, a przede wszystkim uwielbiane przez młodsze pokolenia, to weneckie wino pojawia się również pod marką Casa Gheller. Winnica wzięła swoją nazwę od historycznej rodziny winiarzy z Valdobbiadene, która przez lata starannie i profesjonalnie tworzy najwyższej jakości winne arcydzieła. W latach 80. markę przejęła rodzina Moretti Polegato, najważniejsza grupa winna w regionie Prosecco, kontynuując wyjątkową tradycję rodzinną.

Prosecco DOC Spumante Brut Treviso

kod VI529 | białe | 100% Glera

Prosecco DOC Spumante Treviso Millesimato

kod VI530 | białe | 100% Glera

Prosecco DOC Rosé Millesimato

kod VI842 | różowe | Glera, Pinot Nero







CASA GHELLER



Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Spumante

kod VI531 | białe | 100% Glera





	bardzo jasny, słomkowo-żółty		owocowy aromat z wyraźnymi nutami dojrzałego, złotego jabłka i kwiatów akacji
	świeże, delikatnie słodkie, subtelnie owocowe, niesamowicie owocowy i harminijny finisz		aperitif, ryby, aromatyczne zioła, pierwsze dania z ziołami



CASA GHELLER

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

kod VI532 | białe | 100% Glera

	słomkowo-żółte o delikatnym i trwałym perlage		nuty dojrzałego, złotego jabłka, egzotycznych owoców cytrusowych i kwiatów akacji
	świeże, delikatnie słodkie, subtelnie owocowe		doskonale jako aperitif, do dań na bazie ryb oraz delikatnie słodkich deserów

Najwyższa klasa Prosecco

Prosecco Cartizze apelacji DOCG to propozycja dla osób wymagających, poszukujących najwyższej klasy Prosecco. Co je wyróżnia na tle innych? Przede wszystkim bardzo mocno ograniczony obszar produkcji - Valdobbiadene to "serce" produkcji tego wyśmienitego, musującego wina i to właśnie tu rosną najbardziej szlachetne, historyczne winorośla. Obszar jest bardzo trudny do uprawy, ale posiada jedyny w swoim rodzaju mikroklimat, idealny do rozwoju Glera. Pozwól sobie na odrobinę luksusu i wybierz Prosecco z najwyższej półki.



0% *Alkoholu*
0% **Ograniczeń!**





100%
smaku Prosecco!



Spumante La Gioiosa stanowi doskonałą alternatywę dla klasycznego Prosecco, zapewniając pełnię smaku i aromatu wina, a wszystko to bez zawartości alkoholu. Sekret? Napój ten jest produkowany wyłącznie ze szczepu Glera - takiego samego, z którego wytwarza się tradycyjne Prosecco. Dzięki procesowi dezalkoholizacji uzyskujemy produkt nieustępujący oryginałowi pod względem jakości i smaku. A w kieliszku? Spumante La Gioiosa prezentuje się z równie imponująco z trwałym i eleganckim perlage. Teraz możesz cieszyć się ulubionymi nutami Prosecco bez ograniczeń - to bezpieczny i sprawdzony wybór, który pozwoli Ci rozkoszować się wyjątkowym doznaniem każdego dnia!

Spumante La Gioiosa 0%

kod GIOZER-NV | białe | 100% Glera

	delikatny, słomkowy kolor		aromaty owocowo-kwiatowe z nutą dojrzałego, złotego jabłka i górskich kwiatów
	miękkie i harmonijne na podniebieniu		aperitif, owoce morza, lekkie dania na bazie ryb, sałatki



Wyjątkowa chwila wymaga wyjątkowej oprawy

Nie ma nic przyjemniejszego niż orzeźwiająca, dobrze schłodzone Prosecco wiosenną porą. To włoskie, naturalnie musujące wino uraczy nas przyjemnie owocowym aromatem oraz doskonale zrównoważonym smakiem. To niezastąpiony towarzysz wieczorów we dwoje i toastów w większym gronie. Doskonale sprawdzi się również jako aperitif przy malowniczym zachodzie słońca. Elegancka, błyszcząca etykieta podkreśli wyjątkowość chwili i wprawi w doskonały nastrój!

Prosecco Spumante Extra Dry DOC Millesimato

kod RIV01 | białe | 100%v Glera

	słomkowo-żółte z zielonymi refleksami, delikatny i trwały perlage		intensywny bukiet pełen zielonego jabłka, glicyni, brzoskwini oraz kwiatu akacji
	nuty przypominające zielone jabłko, glicynię, brzoskwinię i kwiaty akacji		owoce morza, ryby, aperitif



Pinot Grigio delle Venezie IGT

kod RIV03 | białe | 100% Pinot Grigio

	słomkowo-żółty kolor z jasno-zielonymi refleksami		charakteryzuje się jabłkowo-cytrynowymi aromatami
	miękkie i harmonijne, przyjemnie owocowe		przystawki, lekkie zupy, risotto, dania na bazie ryb



Traminer Trevenezie IGT

kod RIV16 | białe | 100% Traminer

	barwa słomkowo-żółta z zielonymi refleksami		zapach jest intensywny, pojawiają się owoce egzotyczne, zioła i płatki róży
	żywe, harmonijne i bardzo świeże z nutami owocowo-kwiatowymi		aperitif, lekkie przystawki, kremowe sery, lekkie makarony

Sauvignon Trevenezie IGT

kod RIV14 | białe | 100% Sauvignon

	barwa intensywna, słomkowo-żółta		delikatnie cytrusowe aromaty, nuty szalwii, żółtej papryki i liści pomidora
	harmonijne, trawie i aromatyczne		dania z ryb, skorupiaków, lekkie risotto, białe mięso, risotto







BUTTIS

LE
RIVE







Merlot Trevenezie IGT

kod RIV05 | czerwone | 100% Merlot

	intensywna, czerwona barwa		przyjemny bukiet jagód, borówek oraz śliwek
	dojrzałe jagody oraz wiśnie, lekkie i harmonijne o miękkich tanninach i dobrej strukturze		włoskie, dojrzejące sery i wędliny, pieczone białe mięso

Cabernet Franc Trevenezie IGT

kod RIV06 | czerwone | 100% Cabernet Franc

	barwa karmazynowa		przyjemny bukiet jagód, borówek oraz śliwek z niuansami ziołowymi
	wiśnie, porzeczki i truskawki, w tle nieco ziół, suszonej trawy i aromatów leśnych		pierwsze dania, makarony z mięsem, czerwone mięso, włoskie wędliny i sery

VENETO





BUTTIS

Wino nie z tej ziemi!

Abramo to najjaśniejsza gwiazda winnicy Le Rive, która z pewnością przyciągnie uwagę znawców dobrych win. Jego bogaty smak i aromat są w stanie zaskoczyć nawet najbardziej wyrafinowane podniebienia. Wyselekcjonowane, ręcznie zbierane winogrona Raboso poddawane są procesowi delikatnego suszenia, co przekłada się na miękkość tanin i wydobycie subtelności charakterystycznej dla tej odmiany. Staranny proces dojrzewania w dębowych beczkach przez 18 miesięcy, nadaje winu unikalne, waniliowe nuty. Abramo to więcej niż wino – to ponadczasowe dzieło sztuki zamknięte w butelce, gotowe by zagościć na najwykwintniejszych stołach

Raboso Abramo Marca Tevigiana IGT

kod RIV08 | czerwone | 100% Raboso

	bardzo głęboki, rubinowy kolor z pięknymi refleksami granatu		mocne aromaty owocowe przeplatane się z nutą wanili oraz migdałową kośćcówką
	bukiet dojrzałych śliwek, wiśni oraz konfitury jagodowej, akcenty przyprawowe		bukiet intensywny, otulający i zbalansowany



LE
RIVE

VENETO

Nowość!

BUTTIS

LE RIVE



Produkt dostępny od 15.04

Różowe marzenie

Wino różowe to nic innego jak marzenie zamknięte w butelce. Jego wyjątkowy charakter sprawia, że każdy łyk jest podróżą przez wyobraźnię, pełną przyjemności i rozkoszy. Odkryj swoje własne różowe marzenie, zdobądź chwilę orzeźwienia i rozkoszuj się harmonią owocowych nut, które oferuje Raboso od Le Rive. Idealne towarzystwo dla letnich spotkań ze znajomymi, romantycznych kolacji przy zachodzie słońca lub po prostu jako sposób na odprężenie się po długim dniu.

Rosato di Raboso Frizzante Marca Trevigiana IGT

kod RIROSA-NV | różowe delikatnie musujące | 100% Raboso

	intensywna, jasnoróżowa barwa		aromaty małych, czerwonych owoców, takich jak maliny i porzeczki
	musujące, świeże i zrównoważone, trwałe, intensywnym aromacie		dobrze komponuje się z codziennymi lekkimi daniami



LE UNDICI TERRE MONTE DEL FRÁ

Monte Fitti Garganega IGT

kod VI913 | białe | 100% Garganega

	barwa słomkowo-żółta z zielonymi refleksami		nuty glogu, akacji i jaśminu, niuanse owocowe: brzoskwinie, banany, morele
	w smaku pikantne i świetnie wyważone		aperitif, lekkie przystawki, ryby słodkowodne, risotto i makarony



Tosa Pinot Grigio delle Venezie DOC

kod VI912 | białe | 100% Pinot Grigio

	barwa słomkowo-żółta z zielonymi refleksami		nuty kwiatowe i owocowe z przyjemną mineralnością
	intensywny smak z nutami suszonych owoców, nektarynek i białych kwiatów		aperitif, lekkie przystawki, dania rybne, pizza



LE UNDICI TERRE





MONTE DEL FRÀ

Powitanie wiosny na brzegach jeziora Garda

W kieliszku czerwonego Bardolino, wyrosłego na winnicach Monte del Frà kryje się historia ziemi, w której korzenie sięgają głęboko, a promienie słońca grają w gronach winorośli jak tańczące światło na jeziorze Garda. To wino, które nosi w sobie zapach wiosny nad włoskimi wzgórzami. W każdym łyku odnajdziesz nuty lekkie jak powiew wiosennej bryzy, delikatne jak uśmiech pierwszych promieni słonecznych po zimowej przerwie. Czerwone Bardolino podkreśli smak potraw, dodając im głębi i harmonii, dlatego łącz je z lekkimi daniami mięsnymi, przystawkami, zwłaszcza dojrzewającymi włoskimi serami i wędlinami, pełnymi tradycji i wyrafinowanego smaku.

Bardolino DOC

kod VI916 | czerwone | Corvina, Rondinella, Molinara

	barwa czerwona - rubinowa		aromatyczny nos z nutami wiśni, malin, porzeczki i przypraw (cynamon, goździki)
	niezwykle miękkie o wyraźnie owocowym smaku, przyjemnie świeże i zrównoważone		przystawki typu tapas, lekkie dania mięsne, makarony, ryby, wędliny

BUTTIS



VENETO

BUTTIS







ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885

Zanurz się w zapachu wiosny z winami Endrizzi

W kieliszku tej krystalicznej esencji odnajdziesz powiew kwitnących sadów, nuty świeżo skoszonej trawy i delikatność płatków kwiatów. Te wina stworzone przez naturę tak, aby rozświetlić Twoje kulinarne podróże wiosną. Delikatne tony owoców cytrusowych łączą się z lekkością ziołowych akcentów, tworząc harmonię smaku idealną na rozpoczęcie sezonu wiosennych przyjemności. Niech każdy łyk tego wina będzie jak spacer po ścieżkach ogrodu. Śmiało łącz je z lekkimi daniami wiosennymi - sałatkami ze świeżych warzyw, delikatnymi owocami morza, kremowymi risotto z sezonowymi warzywami i świeżymi ziołami. To połączenie przeniesie Cię w świat pełen smaków, aromatów i sztuki winnicy Endrizzi.





Riesling Renano Trentino DOC

kod VI895 | białe | 100% Riesling

	barwa słomkowo-żółta z zielonymi refleksami		owocowy bukiet: brzoskwinie, grejpfruty i cytrusy, korzenne, mineralne aromaty
	przyjemnie wytrawny smak, doskonale oddaje charakter północnych Włoch		małże, przegrzebki, ostrygi, grillowane ryby słodkowodne

Gewürztraminer Trentino DOC

kod produktu VI896 | białe | 100% Gewürztraminer

	barwa ciemno-słomkowa		aromatyczne o delikatnie korzennym bukiecie z nutami róży i żółtych brzoskwiń
	uwodzicielsko zrównoważone i harmonijne o wyraźnie długim i przyjemnym finiszu		aperitif, dania pikantne, owoce morza, szczególnie skorupiaki

TRENTINO



ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885

Kwiat dalii inspiracją do stworzenia linii win Dalis

Są to wina tak świeże i innowacyjne jak sami ich twórcy: Daniele, Lisa i Maria, 2 pokolenia, które z poszanowaniem natury i jej rytmu stworzyły wina linii Dalis. Motyw przewodni etykiety - dalia – doskonale oddaje charakter win, podkreślając ich subtelność i delikatność. Doświadcz harmonii między winem a wiosennymi daniami, gdzie ucztą dla podniebienia spotyka się z przyrodą. W kieliszku odnajdziesz esencję tego magicznego pejzażu, gdzie smaki i zapachy harmonizują z przyjemnością letniego popołudnia.

Dalis Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT

kod VI893 | białe | Chardonnay, Sauvignon Blanc, Nosiola, Müller

	barwa żółto-słomkowa z zielonymi refleksami		czarny bez, porzeczka, zielone jabłko, kwiat akacji, skórka cedru i miód
	dobra struktura i przyjemny, długi finisz		drób, ryby, owoce morza

Dalis Rosso

kod VI900 | czerwone | Teroldego, Petit Verdot, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Sangiovese

	barwa intensywna, rubinowa z fioletowymi refleksami		aromatyczny i trwały aromat z nutami dojrzałych, czerwonych owoców
	otulające, miękkie i harmonijne o doskonałej strukturze i intensywnym posmaku		dania mięsne, deska serów, makarony



100% WŁOSKI

Styl

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico BIO

kod LCG01-22 | białe | 100% Verdicchio

	barwa słomkowo-żółta z zielonkawymi refleksami		aromaty kwiatów i świeżych owoców, zwłaszcza białych brzoskwiń
	typowe Verdicchio z lekko gorzkawym posmakiem, soczyste i gładkie		lekkie przystawki, dania na bazie ryb, owoce morza

Barbarossa Lacrima di Morro d'Alba DOC

kod LCG02-22 | czerwone | 100% Lacrima di Morro d'Alba

	barwa jaskrawo-czerwona z fioletowymi refleksami		przyjemny i owocowy z wyczuwalnymi wiśniami, fiołkami i czerwonymi różami
	gładki i nieco pikantny smak		deska wędlin, średnio-dojrzewające sery, jagnięcina, królik, pasty z pomidorami

CECI

1938







Idealny towarzysz niezobowiązujących spotkań

Otello jest największą dumą winnicy Ceci - winem o ugruntowanej pozycji na poziomie krajowym i międzynarodowym, a także głównym bohaterem niektórych z najważniejszych stron w historii winiarstwa w prowincji Parma. Otello doskonale wpisuje się w styl, który wyłania się w aktualnej panoramie win czerwonych. Idea powstania etykiety Otello narodziła się w 2003 roku po latach eksperymentów z odmianą Maestro, najbardziej tradycyjną winoroślą w prowincji Parma, kuzynką starożytnego Vitis Vinifera Silvestris. Są to winogrona o wielkiej osobowości, które zachowują pewne cechy swojej pierwotnej natury. Bardzo dynamiczny i pijalny tyk Lambrusco Otello czyni je niezwykle nowoczesnym i wszechstronnym winem.

Otello Nerodilambrusco 1813 IGT





kod VI379 | czerwone musujące | 100% Lambrusco

	intensywny rubinowy kolor, z bogatą, żywą i trwałą pianką		nuty wiśni, jagód, jeżyn i truskawek, kwiatowe niuanse fiołka z mineralną kośćcówką
	miękkie, świeże, wyczuwalne delikatne garbniki, posiada długi i intensywny finisz		wino medytacyjne, pasta, risotto, grillowane mięsa, dojrzewające wędliny i sery







27 Opere Lambrusco Bruscone IGT Secco

kod VI492 | czerwone | 100% Lambrusco

	barwa czerwona - purpurowa z fioletowymi refleksami		wspaniały i świeży bukiet owocowy, dominująca jeżyna i śliwka z delikatną nutą ziemi
	średnio wytrawne, pełne, miękkie, z aksamitną teksturą na podniebieniu		dania regionalne: Parma oraz Parmigiano Reggiano, grill, pieczone i duszone mięsa

27 Opere Lambrusco Amabile IGT

kod VI493 | czerwone | 100% Lambrusco





	barwa czerwono - purpurowa z fioletowymi refleksami		wspaniały i świeży bukiet owocowy, dominująca jeżyna i śliwka z delikatną nutą ziemi
	średnio wytrawne, pełne, miękkie, z aksamitną teksturą na podniebieniu		Parmigiano Reggiano, sery typu Gorgonzola, słodkie ciasta i desery

CECI
1938



Bolle Malvasia Dolce Giuseppe Verdi IGT

kod VI879 | białe musujące | 100% Malvasia

	barwa słomkowo - żółta ze złotymi refleksami		intensywny i aromatyczny bukiet przywołujący suszone owoce, białe kwiaty i miód
	słodycz i świeżość otulona delikatnym musowaniem, nuty dojrzałych owoców i kwiatów		ciasta, słodkie desery, ryby i skorupiaki, dojrzewające sery

Jedyne takie miejsce...





Jest taka kraina na południu Włoch, gdzie pod intensywnie niebieskim niebem, w niewielkiej odległości od piaszczystych plaż oblewanych turkusowymi wodami Morza Adriatyckiego, ciągną się hektary starych gajów oliwnych i winnic produkujących wyborne białe wino. Valle d'Itria to strefa IGT położona na wysokiej, żyznej równinie w centrum Apulii. Obszar znany jest z produkcji delikatnie aromatycznych, rześkich białych win. Od wieków dominowały tu dwie odmiany; Verdeca i Bianco d'Alessano. Zimy są tu surowe, natomiast lata są zwykle długie i ciepłe, z chłodniejszymi nocami i właśnie te warunki pomagają wyjaśnić wieloletnie skupienie się tej okolicy wyłącznie na odmianach białych winogron. Agorà Valle d'Itria to wino, które doskonale odwierciedla region, z którego pochodzi. Chcąc poczuć smak Apulii, koniecznie zanurz się w kieliszku delikatnie schłodzonej, perlistej Agory i rozkoszuj się smakiem południowych Włoch.

Terre
carsiche
1939



Agorà Bianco Frizzante IGT Valle d'Itria

kod VI620 | białe perliste | 100% Verdeca Bianco d'Alessano

	barwa słomkowo-żółta z zielonkawymi refleksami		bukiet intensywny z kwiatowymi nutami
	delikatny i owocowy smak, przyjemnie świeży i długi finisz z mineralną końcówką		aperitif, przystawki, dania na bazie ryb

terre
carsiche
1939





BIANCA PETROSA

CHARDONNAY

Vino Biologico

Bianca Petrosa Chardonnay IGT Puglia BIO

kod VI616 | białe | 100% Chardonnay

	barwa słomkowo-żółta z zielonkawymi refleksami		intensywny i trwały bukiet kwiatowo-owocowy
	świeże z delikatnie pikantnym i owocowym posmakiem i subtelnie mineralną nutą		dania wegetariańskie i kuchni śródziemnomorskiej, przystawki, owoce morza

W zgodzie z naturą

Chardonnay to szcep o wielu obliczach, zdolny do kreowania win pełnych zaskakujących niuansów smakowych i aromatycznych, które zmienną są w zależności od terroir. Chardonnay od Terre Carsiche, dumnie noszące miano Bianca Petrosa, to hołd dla doliny Itria – malowniczego regionu, w którym francuskie winorośle zakorzeniły się, tworząc wina o unikalnym charakterze. W swojej organicznej wersji Bianca Petrosa to wino odzwierciedlające czystość i harmonię natury, urzekające bogactwem nieskazitelnych smaków i aromatów. Każdy łyk przenosi do apulijskich sadów, gdzie aromaty dojrzałych jabłek i gruszek splatają się z wyraźną mineralnością, pobudzając zmysły i obiecując nowe odkrycia przy każdym otwarciu butelki. Indywidualność tego Chardonnay to obietnica wyjątkowej przygody smakowej, która zaskakuje przy każdej degustacji.



PUGLIA

PASSATURI

MINUTOLO

IGT Valle D'Itria





terre
carsiche
1939

Twórz najpiękniejsze wspomnienia z Minutolo

Często do szczęścia potrzeba tak niewiele... Może to być chwila z kieliszkiem wyjątkowego wina, która ma moc przeniesienia Cię w stan czystej radości. Passaturi stworzone z winogron Minutolo, to nie tylko wino do medytacji, ale także idealny kompan do delikatnych potraw warzywnych, rybnych i owoców morza. Minutolo, dziedzic dawnych, pełnych historii winnic Apulii, wyróżnia się intensywnym aromatem i bogactwem owocowych niuansów. To wino, które każdym łykiem opowiada fascynującą historię swojego pochodzenia, zapraszając do odkrywania głębi swoich smaków.

Passaturi Minutolo IGT Valle d'Itria

kod VI619 | białe | 100% Minutolo

	barwa słomkowo-żółta ze złotymi refleksami		aromaty cytrusowe: limonka, nut dojrzalego jabłka i trawy w tle
	na podniebieniu wytrawne, bogate i harmonijne, świeże i pełne nut kwiatowych		przystawki, dania wegetariańskie, owoce morza i ryby, miękkie sery



PUGLIA

Terre
carsiche
1939



I Classici Verdeca IGT Valle d'Itria

kod VI618 | białe | 100% Verdeca

	barwa bardzo przejrzysta, zielono-żółta		intensywnie owocowy bukiet
	harmonijne i przyjemne, rześkie z dobrą kwasowością i owocowym wykończeniem		pasty, lekkie dania kuchni śródziemnomorskiej, zwłaszcza na bazie ryb

Terre
carsiche
1939



I Classici Rosato IGT Murgia

kod VI615 | różowe | Bombino Nero, Malvasia Nera

	barwa lososiowo-różowa z bordowymi refleksami		bugiet intensywny i elegancki
	doskonale zbalansowane, lekko pikantne wino		mięsa, zwłaszcza drób, ryby, sery, salatk

Terre
carsiche
1939



I Classici Primitivo IGT Puglia

kod VI608 | czerwone | 100% Primitivo

	barwa głęboka, rubinowo-czerwona		intensywny, pełny i trwały bukiet pełen czerwonych owoców
	harmonijny i pełny smak z miękkimi taninami i umiarkowaną kwasowością		wędliny, wieprzowina, pieczone mięsa, drób, dojrzewające sery

Terre
carsiche
1939



I Classici Nero di Troia IGT Puglia

kod VI609 | czerwone | 100% Nero di Troia

	barwa czerwona z fioletowo-pomarańczowymi refleksami		bukiet intensywny z wyraźnymi nutami fiołka i czarnych owoców
	na podniebieniu pełne i miękkie, subtelnie pikantne		grillowane czerwone mięsa, dziczyzna, dojrzewające sery

Terre
carsiche
1939

Don Filippo Primitivo IGT Puglia

kod VI786 | czerwone | 100% Primitivo

	intensywna barwa czerwona-rubinowa		bukiet owocowy z dominującą wiśnią i śliwką z delikatnymi niuansami waniliowymi
	zrównoważone, krągłe, o przyjemnych taninach i delikatnej kwasowości		deska wędlin, wołowina, jagnięcina, drób, dojrzewające sery, pasty

Synonim smaku Apulii

Primitivo - nazwa szczepu, która powstała od słowa primitivus - „wcześnie dojrzewający”, gdyż to właśnie czas zbiorów tych winogron ma tutaj kluczowe znaczenie i bezpośrednio wpływa na jego jakość. 40% - aż tyle stanowią wina jednoszczepowe produkowane w rejonie Apulii. A Primitivo uznawane jest za króla tamtejszych winnic.

Za co kochamy Primitivo?

Przede wszystkim za niebanalny, krągły i głęboki smak. Niska kwasowość oraz łagodne taniny sprawiają, że jest łatwe w picie. Primitivo jest winem o dość dużej zawartości alkoholu. Z pewnością przypadnie do gustu osobom, które lubią wyraziste, wytrawne wina.

Refleksy



Sicilien Grillo DOC Sicilia

kod PAO06 | białe | 100% Grillo

	słomkowo-żółta, połyskliwa barwa		przyjemny bukiet z wyczuwalnymi polnymi kwiatami i owocami
	miękkie i świeże z przyjemną kwasowością		dania wegetariańskie, przystawki, grillowane ryby, owoce morza

Sicilien Chardonnay DOC Sicilia

kod PAO03 | białe | 100% Chardonnay

	słomkowo-żółta, połyskliwa barwa		ujmuje intensywnymi i wyraźnymi aromatami owoców egzotycznych
	przyjemnie owocowy i delikatnie wytrawny		dania rybne, skorupiaki, lekkie salátky

Sicilien Inzolia DOC Sicilia

kod PAO09 | białe | 100% Inzolia

	słomkowo-żółta barwa z zielonkawymi refleksami		dojrzałe owoce cytrusowe
	lekkie i żywe na podniebieniu, o delikatnej kwasowości i harmonijnej strukturze		dania mięsne, cielęcina i dziczyzna, grzyby, średnio-dojrzewające sery



100%
WŁOSKI
Styl

Sicilien Catarratto DOC Sicilia

kod PAO10 | białe | 100% Catarratto

	słomkowo-żółta barwa z zielonkawymi refleksami		owocowe nuty białej brzoskwini i kwiatów ginestry
	w smaku soczyste, odświeżające i lekkie o owocowym profilu		aperitif, przystawki, dania rybne i warzywne, zwłaszcza z grilla

Sicilien Syrah DOC Sicilia

kod PAO07 | czerwone | 100% Syrah

	barwa jasno-rubiniowa z delikatnymi purpurowymi niuansami		aromaty czerwonych owoców otulonych niuansami pieprzu i gorzkiej czekolady
	aksamitne podniebienie z przyjemnymi garbnikami		warzywne risotto, grillowane, czerwone mięso, wędzone sery, dania na bazie ryb





Mio

Nie zapomnij o Mio!

Mio Bianco to delikatne, zmysłowe wino o kwiatowo-owocowym aromacie i migdałowym finiszu. Dobrze komponuje się z owocami morza w towarzystwie makaronów. Mio Rosso charakteryzuje się intensywnym smakiem z wyczuwalną nutą czerwonej śliwki oraz wiśni. Tworzy idealne połączenie z pieczonym i grillowanym mięsem lub deską serów.





Mio Bianco IGT

kod VI909 | białe | 100% Verdeca

	słomkowy z zielonymi refleksami		intensywny bukiet kwiatowy
	w smaku pikantne, owocowe, z nutą jabłka		idealne do makaronów i owoców morza

Mio Rosso IGT

kod VI908 | czerwone | Montepulciano, Sangiovese, Nero di Troia

	rubinowy z fioletowymi refleksami		mocno aromatyczne z nutą czerwonej śliwki oraz wiśni
	urzeka przyjemną kwasowością i aromatami cytrusowo-tropikalnymi		idealne do pieczonego i grillowanego mięsa oraz dojrzewających serów



BAG IN BOX 5L Pinot Grigio delle Venezie DOC

kod VI852 | białe | 100% Pinot Grigio

BAG IN BOX 5L Cabernet Sauvignon Trevenezie IGT

kod VI853 | czerwone | 100% Cabernet

Duży format na duże potrzeby

Odkryj nowy wymiar elegancji i praktyczności na przyjęciach cateringowych, w barach czy restauracjach dzięki naszym bag-in-box. Wygodne i praktyczne opakowanie z kranikiem umożliwi swobodne i sprawne napełnianie kieliszków. Bag-in-box to idealne rozwiązanie zarówno na niezobowiązujące spotkania, jak i większe uroczystości. Wybierając bag-in-box stawiasz nie tylko

na wygodę, ale również na doświadczenie degustacyjne, które zadowolą nawet najbardziej wymagających koneserów. Pozwól swoim gościom delektować się doskonałością i zróżnicowaniem smaków, które oferują nasze starannie dobrane wina, sprawiając, że każde przyjęcie stanie się niezapomnianym doświadczeniem.



Znajdź nas w 9 miastach w Polsce!



WARSZAWA (SIEDZIBA GŁÓWNA)

ul. Gierdziejewskiego 7

02-495 Warszawa

Tomasz Cichy: +48 532 566 844

Andrzej Bałabas: +48 532 566 977

ŁÓDŹ

ul. Starorudzka 10F

93-418 Łódź

Andrzej Bałabas: +48 532 566 977

GDAŃSK

ul. Lotnicza 6

80-297 Miszewo

Marek Jerozolimski: +48 532 566 844

LUBLIN

Elizówka, ul. Szafranowa 6

21-003 Ciecierzyn

Tomasz Cichy: +48 532 566 844

WROCLAW

ul. Zakładowa 4

55-114 Szewce

Marcin Majchrowski: +48 880 466 005



WARSZAWA
SIEDZIBA FIRMY



GDAŃSK



POZNAŃ



WROCLAW



KRAKÓW



LUBLIN



ŁÓDŹ



SZCZECIN



KATOWICE

POZNAŃ

ul. Magazynowa 16

62-030 Luboń

Karolina Łucjan: +48735 226 349

KRAKÓW

ul. Półtanki 31F

30-858 Kraków

Anna Matusiak: +48 505 255 887

KATOWICE

ul. Szyb Walenty 102,

41-700 Ruda Śląska

Anna Matusiak: +48 505 255 887

SZCZECIN

ul. Tartaczna 5b

70-893 Szczecin

Karolina Łucjan: +48735 226 349