

i

**Małe co nieco o winiarniach,  
z których pochodzą nasze wina  
oraz o samych winach**

b

**“Gdzie nie ma wina, tam nie ma miło ci”  
*EURYPIDES***

## Winiarnia DIONISOS S.A.

DIONISOS jest grecką spółką z ogromną tradycją w produkcji wspaniałego wina.

Asimaleis Koundouros i Stylianos Gikas założyli DIONISOS w 1941 roku, kładąc nacisk na jakość produktów. Spółka do teraz zyskuje doświadczenia, które sprostują wymaganiom obecnego rynku. Życzeniem firmy jest utrzymywanie wysokiego standardu i z tego powodu nasi eksperci od wina są zawsze bardzo zajęci selekcją najlepszej jakości winnic w Grecji. W spółce znajdującej się w Leheo Korinthias produkuje się wspaniałe wina, które poddawane są wielu testom zanim osiągną końcową fazę produkcji. Ten ostrożny sposób produkcji powoduje, że jesteśmy dumni z naszego końcowego rezultatu. W Dionizosie jest coś, co nie zmieniło się od 1941 roku - to jest kontynuowanie naszego wysiłku w osiąganiu jakości i wyjątkowej obsługi. Firma jest dumna z końcowego rezultatu, jakim jest wspaniałe wino o bardzo wysokiej jakości, które było już wyróżniane na wielu Targach Winiach Grecji.



## Winiarnia LAFKIOTIS S.A.

Jadąc drogą z Koryntu do Nemei, w miejscowości Agios Vasilis skręcamy w prawo i po kilku kilometrach napotykamy miejscowość Ancien Cleone. Stąd zaczynają winnice okręgu Nemea. Przy wjeździe do tej miejscowości na wzgórzu usytuowana jest winiarnia, z której rozciąga się widok na winnice. Winiarnia Lafkiotis istnieje od 1960 roku. Założycielem był nieżyjący już Panajotis Lafkiotis. Po dzień dzisiejszy jego dzieci i wnuki kontynuują jego dzieło. Od trzech pokoleń podtrzymywana jest tradycja produkcji win, połączona z nowoczesną technologią. Dążeniem rodziny Lafkioti jest produkcja win najwyższej jakości. Tradycja, wieloletnie doświadczenie, perfekcjonizm w procesie produkcyjnym oraz wykorzystanie najnowocześniejszych technologii, pozwala firmie osiągnąć wysoko postawione cele. Ekosystem tego okręgu pomaga tym wysiłkom. (W okręgu Nemei uprawia się wysokiej jakości odmianę winogron "Agiorgitiko") Akceptacja i uznanie win tej winiarni, zarówno na rynku greckim jak i światowym, jest dumą rodziny Lafkioti. Nawet wymagający konsumenci i koneserzy dobrego wina odnajdują w butelkach winiarni Lafkioti ekskluzywne wino, które zawiera w sobie grecką ziemię, doświadczenie i wrażliwość. Wina te są eksportowane do: Danii, Niemiec, Belgii, Austrii, Szwecji, Holandii, Francji, Wielkiej Brytanii, Polski oraz Australii.

## Chateau Dereszla

Winnic kieruje entuzjastyczna ekipa francusko-węgierska z tradycyjnym profesjonalizmem i podobną filozofią winiarstwa. Chateau Dereszla jest właścicielem przepięknej piwnicy wrytej w skałę o łącznej długości ponad kilometra, występuje tam idealna temperatura i wilgotność, które wspomagają tradycyjne dojrzewanie i rozwój win. Winnice zajmują 60 hektarów pierwszej klasy gleb w regionie Tokaj. Wina Chateau Dereszla są często nagradzane przez uznane periodyki: Decanter oraz Wine Spectator.

# *Małe co nie co o degustacji*

Aby ocenić walory wina, nie trzeba być zawodowym somalierem, wystarczy opanować kilka podstawowych zasad. Przyda się także dobry wchuch, nieco wyobraźni oraz umiejętność kojarzenia znanych smaków. Zanim jednak przystąpiemy do degustacji pamiętajmy, że najlepiej przeprowadzać ją między godzinami 10 rano a południem, na pustym żołądku, kiedy nasze zmysły są szczególnie wrażliwe. Sala, w której odbywa się degustacja powinna być dobrze oświetlona, na stole nie może zabraknąć karafki z wodą oraz pojemnika do wylewania reszty wina z kieliszka. Przyda się także biała kartka papieru do lepszej obserwacji koloru. Kiedy wino zostanie rozlane do kieliszków możemy rozpocząć jego ocenę.

## Wygląd

Najpierw oceniamy wygląd trunku – to analiza wzrokowa. Sprawdzamy kolor, jego intensywność oraz przejrzystość. Najlepiej ocenić kolor kładąc za kieliszkiem kartkę papieru – wtedy wyraźnie widać, czy barwa jest intensywna czy jasna. Wina białe mają barwę od jasno-ółtej, po bursztynową, wina czerwone charakteryzują się kolorami rubinowymi, z wiekiem dochodzą do nich odcienie ceglaste. Podczas analizy wzrokowej oceniamy także płynność wina – im bardziej gęste, tym na brzościach kieliszka bardziej widoczne tzw. łyżki.

## Zapach

Niezwykle ważny dla wina jest jego zapach, który niesie ze sobą wiele wartościowych informacji. Na początku wyczuwamy najsilniejsze aromaty, z czasem pojawiają się niuanse. Podstawowe zapachy pochodzą od winogron, wtórne powstają w trakcie fermentacji, trzeciordne pojawiają się w trakcie dojrzewania wina. Możemy wyróżnić zapachy kwiatowe (jaśmin, lipa, wanilia), owocowe (jabłko, wiśnia, cytryna, owoce leśne), roślinne (pieprz, zielona papryka) oraz zwierzęce (piśmo, skóra).

## Smak

Analiza smakowa to najbardziej złożony etap degustacji. Odbieramy bowiem równocześnie wrażenia smakowe, zapachowe i dotykowe. Należy rozprowadzić wino po całej jamie ustnej i przez kilka sekund przed połknięciem ocenić budowę wina. Dopuszczalne jest także delikatne siorknięcie, w celu dotlenienia wina w ustach. Na tym etapie degustacji ocenia się przede wszystkim równowagę między zawartością poszczególnych składników.

Smak, który pozostaje w ustach po przełknięciu wina informuje nas o potencjale trunku i jego bogactwie.

# Wina Greckie

## MAVRODAPHNE AOC

**Wino Czerwone słodkie**

**750 ml, 13%**

Jest to bardzo znane wino produkowane z czerwonych winogron, które są uprawiane na południowy wschód od miasta Patras.

Jego specjalny charakter, bogaty aromat oraz przechowywanie w beczkach dębowych uplasowało to wino jako jedno z najbardziej prestiżowych win w Europie.

Można serwować jako aperitif, bądź też jako wino deserowe.

**35 zł/Butelka**  
**7 zł/100 ml**

## IMIGLYKOS

**Wino czerwone półsłodkie**

**750 ml, 11%**

Jest klasycznym greckim winem i należy do najwspanialszych domowych specjałów. Produkowane z wyselekcjonowanych gatunków winogron, zgodnie z nowoczesną technologią produkcji czerwonego wina.

Precyzyjnie przerwana fermentacja w kontrolowanej temperaturze rozwija owocowy, intensywny owocowy bukiet, słodczy, łagodny i pełny smak.

Fantastycznie pasuje do dań mięsnych z ostrymi sosami, deserów i owoców.

Doskonale jako aperitif.

**35 zł/Butelka**  
**6,5zł/100 ml**

## IMIGLYKOS

**Wino białe półsłodkie**

**750 ml, 11%**

Region Pochodzenia: Korynt

Jest klasycznym winem greckim i należy do najwspanialszych domowych specjałów.

Wyprodukowane z wyselekcjonowanych odmian białych winogron, o intensywnym owocowym aromacie, łagodnym pełnym smaku i naturalnej słodkości.

Doskonale jako aperitif lub dodatek do ciast i owoców.

**35 zł/Butelka**  
**6,5 zł/100 ml**

# Wina Greckie

## DIONIZOS RED WINE

**Wino Czerwone wytrawne**

**750 ml, 11.5%**

Gdy nadchodzi czas zbiorów w winnicach DIONYSOS kosze wypełniają się drobnymi owocami wyselekcjonowanych, tradycyjnych odmian winorośli. Łagodny w różdriemnomrski klimat sprawia, że grona rodzą się tutaj doskonałe jako ci. Niezmiennie od wieków procesy fermentacji sprawiają, że powstało wino o rubinowym kolorze i owocowym bukietcie. Zaleca się podawać do dań mięsnych z czerwonymi sosami, Ostrych serów oraz dań z grilla.

35 zł/Butelka  
6,5 zł/100 ml



## DIONIZOS ROSE WINE

**Wino różowe wytrawne**

**750 ml, 11,5%**

35 zł/Butelka  
6,5 zł/100 ml



## DIONIZOS WHITE WINE

**Wino białe wytrawne**

**750 ml, 11,5%**

Wyprodukowane z wyselekcjonowanych odmian białych winogron, które są oddzielane od łodyg przed tłoczeniem i poddawane delikatnemu naciskowi. Dojrzwanie i fermentacja w kontrolowanej temperaturze są odpowiedzialne za wspaniały smak, elegancję, świeżość, owocowy aromat, łagodny i pełny smak. Doskonałe do ryb, drobiu, sałatek, łagodnych serów i dań mięsnych z białymi sosami. Lub jako aperitif.

35 zł/Butelka  
6,5zł/100 ml



# Wina Greckie

## Agiorgitiko Cabernet Sauvignon



Wino czerwone, wytrawne regionalne

750 ml, 12%

Region pochodzenia: Korynt

Klasyczne greckie Agiorgitiko w kombinacji z klasycznym francuskim Cabernet Sauvignon uprawiane jest w winnicach Koryntu i oferuje nam jedyne w swoim rodzaju wino. Odnacza się silnym aromatem małych czerwonych owoców i delikatnym zrównoważonym smakiem. Harmonijnie współgra z wszelkiego rodzaju czerwonymi mięsami.

38 zł/Butelka  
7zł/100 ml

## Merlot



Wino czerwone, wytrawne, regionalne

750 ml, 11,5%

Region pochodzenia: Peloponez

Merlot jest klasyczną odmianą uprawianą w selekcyonowanych winiarniach Peloponezu.

Purpurowy kolor z refleksami fioletu został osiągnięty dzięki kombinacji wiejących suszonych owoców rodzynek i lipek.

W dalszym planie dzięki długiej fermentacji osiągnięty został wspaniały aromat.

Wino, to jest bogate w taniny.

Wspaniale współgra z mięsami, makaronem oraz owocami.

38 zł/Butelka  
7 zł/100 ml

## Nemea Saint George



Wino czerwone, wytrawne AOC

750 ml, 12,5%

Region pochodzenia: Nemea

Szczepy: Saint George, Agiorgitiko

Jest znakomitym winem koloru rubinowej

czerwieni z refleksami fioletu. Posiada

charakterystyczny bukiet leśnych kwiatów

o lekkim posmaku taniny. Znakomite do

czerwonych mięs, dziczyzny, doskonale

komponuje się z serami. Zalecana

temperatura spożycia: 18-16°C

50 zł/Butelka  
10 zł/100 ml

# Wina Greckie

## Agiorgitiko



Wino czerwone wytrawne AOC

750 ml, 12%

Region pochodzenia: Nemea

Jest znakomitym winem, produktem trzeciego pokolenia rodziny Lafkioti. Wino to jest produkowane z winogron "Agiorgitiko", pochodzących z wybranych winnic regionu Nemea. Proces dojrzewania przebiega w dębowych beczkach. Znakomicie komponuje się z serami.

Zalecana temp. spożycia 16-18 °C

85 zł/Butelka

20 zł/100 ml

## Moschofilero



Wino białe wytrawne AOC

750 ml, 12,5%

Region pochodzenia: Korynt

Szczepy: Moschofilero

Świeży bukiet owoców cytrusowych, kwiatów, znakomicie wyważony smak i przyjemnie zaakcentowana kwasowość, są charakterystyczne dla osobowości wina "Moschofilero Lafkioti" z winnic Mantinia. Doskonałe do ryb, białych mięs i serów.

Zalecana temp. spożycia 10-12 °C

80 zł/Butelka

17zł/100 ml

## Retsina



Wino białe, wytrawne

750ml 12%

Wino o złotożółtej barwie, charakterystycznym, silnym aromacie pini i bogatym, tradycyjnym greckim smaku. Połączenie wybornego gatunku winogron "Savatiano", świeżej żywicy sosnowej, kunsztu i wieloletniej tradycji uczyniło to wino znanym i docenianym na rynku światowym, gdzie kojarzone jest z greckim krajobrazem, słońcem, morzem i wyspami.

Podawać schłodzone do temp. 8-10°C

35 zł/Butelka

6,5 zł/100 ml

# Wina Greckie

## Chardonnay



Wino regionalne, białe, wytrawne

750ml 11,5%

Region pochodzenia: Korynt

Szcepki: Chardonnay

Barwa złota o delikatnym bukiccie kwiatowym.

Wino o dużej harmonii świeżego smaku.

Doskonale nadaje się do ryb, serów, owoców morza, potraw z białego mięsa oraz jako aperitif.

Powinno być podawane w temp. 10-12 °C

50 zł/Butelka  
10 zł/100 ml

## Kleoni



Wino czerwone wytrawne

750 ml, 12%

Region pochodzenia: korynt

Wyprodukowane z wyselekcjonowanych odmian czerwonych winogron, o rubinowym kolorze, owocowym aromacie i aksamitnym, zrównoważonym smaku. Pasuje do wszelkich dań mięsnych, spaghetti, serów.

Najlepiej podawać w temp. 16-18 st. C

38 zł/Butelka  
7 zł/100 ml

## Nemea VQPRD Batiztaz



Wino czerwone, wytrawne

750 ml 12,5 %

Region pochodzenia: Nemea

Najlepsze odmiany winogron agiorgitiko z wybranych winnic okręgu Nemea, odpowiednie metody uprawy poparte wieloletnim doświadczeniem dają wino o rubinowym kolorze, bogatym, aksamitnym smaku. Może być podawane samo lub do czerwonych mięs.

55 zł/Butelka  
13 zł/100 ml

# Wina Greckie

## Tsantali

Wino białe, półwytrawne

750 ml, 11,5 %

Wino stołowe. Polecane do:  
owoców morza, drobiu, ryb,  
owoców oraz deserów.

Temperatura serwowania:

9-10°C .



25 zł/Butelka  
5 zł/100 ml

## Tsantali

Wino czerwone, półwytrawne

750 ml, 11,5 %

Wino stołowe. Polecane do:  
czerwonego mięsa,  
pikantnych dan oraz deserów

Temperatura serwowania:

15-17°C .



25 zł/Butelka  
5 zł/100 ml

## Wino z beczki

Czerwone wytrawne



DIONYSOS RED 100 ml 4 zł  
DIONYSOS RED 500 ml 15 zł

# Wina W gierskie

Chateau Dereszla poło ona jest na wzgórzach w okolicy TOKAJA. Jej sady winogron rozmieszczone na 5000 hektarach, znajduj si w północno-wschodniej cz ci W gier, blisko do granicy Słowacji i Ukrainy. Tak e oryginalna metoda wytwarzania wina, jak unikalno gatunków winogron, ziemia bogata w minerały i wspaniała harmonia wyj tkowych warunków meteorologicznych wspomagaj powstanie wyj tkowych **win tokajskich**. wie e i owocowe gatunki wina tokajskiego znakomicie wyodr bniaj ró norodne aromaty tradycyjnych i szlachetnych gatunków winogron tokajskich takich jak: Furmint, Harslevelu i Sargamuskotaly.

## DoromBor

Wino białe, niewytrawne

750 ml

Najnowsze z win oferowanych przez Chateau Dereszla.

Doskonałe wino tokajskie o orze wiaj cym owocowym smaku, delikatnie musuj ce.



39 zł/Butelka  
8 zł/100 ml

## DoromBor

Wino białe, wytrawne

750 ml

Wino jest orze wiaj cym, wie ym trunkiem, Bogatym w owocowe zapachy oraz pełni aromatów charakterystycznych dla win aszu.

To delikatne i ciekawe wino “łasi “ si do podniebienia konsumenta. I na pewno warto go spróbowa .



39 zł/Butelka  
8 zł/100 ml

# Wina Węgierskie

## Tokaji Dry Furmint

Wino białe, wytrawne

750 ml, 14 %

Ta klasyczna butelka skrywa, wspaniałe wino - bogaty w minerały Furmint, przepełniony aromatem wie ego owocu cytrusowego, soczystego jabłka i migdałów.



50 zł/Butelka  
10zł/100 ml

## Tokaji Furmint

Wino białe, półsłodkie

750 ml, 12,5 %



24 zł/Butelka  
5 zł/100 ml

## Tokaji Aszu 5put

Wino białe słodkie

500 ml, 13,5 %

Sław okolicy winnic tokaja ugruntowało Aszu Tokajskie.

Pod t nazw kryje si znakomite wino, które było podawane na stoły koneserów zawsze w tradycyjnej butelce, kryj c w sobie unikaln równowag wie o ci i bogactwa. Aszu tokajskie jest wyrabiane z zmarszczonych jagód winogron, które wi dn na skutek botrytis cinerea. Ciepły wiatr suszy je jeszcze bardziej. Aszu powstaje z gatunków: Furmint, Harslevelu, Zeta, Sargamuskotaly.



125zł/Butelka  
50 zł/100 ml

# Wina Francuskie



## Le Chene

Wino białe, półwytrawne

750 ml, 11%

Francuskie wino gronowe, stołowe półwytrawne.

29 zł/Butelka  
6 zł/100 ml



## Le Chene Rouge

Wino czerwone, półwytrawne

750 ml, 12%

Francuskie wino gronowe, stołowe półwytrawne.

29 zł/Butelka  
6 zł/100 ml

## La Boiselere Blanc

Wino białe, półwytrawne

750 ml, 12%

Francuskie wino gronowe, stołowe półsłodkie.

29 zł/Butelka  
6 zł/100 ml



## La Boiselere

Wino czerwone, półwytrawne

750 ml, 11%

Francuskie wino gronowe, stołowe półwytrawne.

29 zł/Butelka  
6 zł/100 ml

# Wina Francuskie

## Chateau le Faure



Wino czerwone, wytrawne

750 ml, 12,5%

Château Le Faure znajduje się w regionie l'Entre Deux Mers w Ladaux. Posiadłość należy od 1900 roku do rodziny Maubrac. Posiadłość liczy obecnie 44 hektary, z czego 33 hektary przeznaczone są pod uprawę winogron czerwonych (Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc) oraz 11 hektarów - pod uprawę odmian białych (Sémillon, Sauvignon, Muscadelle).

**Wina są intensywnie owocowe, lecz nie tracą charakteru siedliska Bordeaux.**

40 zł/Butelka  
8,5zł/100 ml

## Chateau Sansonnet SAINT-EMILION GRAND CRU



Wino czerwone, wytrawne

155 zł/Butelka

750 ml, 12,5%

Château Sansonnet to jedna z winnic okręgu winiarskiego Saint Emilion znajdujących się około 40 km na wschód od Bordeaux, położonego na zboczach rzeki Dordogne. Wytwarza się tu wyłącznie wina czerwone należące do najlepszych w Bordeaux. Jest to królestwo szczepu merlot. Gliniasto-wapienne, czasami piaszczyste gleby w Saint-Emilion sprzyjają tej odmianie. Znajduje to odzwierciedlenie w charakterze tutejszych win i ich ciętych sił garbników, bogactwo aromatu i łagodny smak. Renom zdobyły już w renowieczu, dzięki pielgrzymom, którzy tu właśnie zatrzymywali się w drodze do słynnego sanktuarium św. Jakuba w Santiago de Compostela. W wieku XII miejscowe wina były już eksportowane do Anglii, gdzie szybko zdobyły uznanie, którym cieszą się do dziś.

Według AOC, istnieją dwa formaty dla win z Saint-Emilion:

AOC Saint-Emilion i AOC Saint-Emilion Grand Cru.

Słowo CRU – pochodzi od czasownika croître (rosnąć). Oznacza miejsce szczególne, gdzie rośnie dobra winorośl. Cru oznacza zawsze wino renomowane, wysokiej jakości, posiadające osobowość. GRAND CRU oznacza wielkie CRU

## Chateau Valrose SAINT-ESTEPHE



750 ml

200 zł/Butelka

Wino czerwone wytrawne AOC. 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc. Brunatno czerwony kolor, bogaty aromat owocowy i dębny.

St-Estephe to jedna z 6 gmin regionu Médoc. Ten niewielki region, od prawie trzystu lat tworzy wizerunek Bordeaux jako krainy wielkich win. Tu powstały pierwsze, słynne châteaux, tu wprowadzono pierwsze, obowiązujące do dziś klasyfikacje win.

Na suchych, ciepłych, wiatranych glebach najlepiej czuje się szlachetny szczep cabernet sauvignon i jemu właśnie wina z Médoc zawdzięczają strukturę i siłę, którą niekiedy kilkudziesięciu lat potencjał dojrzewania.

Odmiana merlot wnosi do kompozycji aksamitny miękkość i oszłamiający bukiet zapachów, za cabernet franc niezbędną porcję energii, wieńca i finezji.

W niektórych latach ta wielka trójka wzbogacana jest korzennym, nieco pieprzowym nutem pochodzącym od petit verdot, którego jednak nigdy nie dodaje się więcej niż 2–3%. W ciągu wielu miesięcy dojrzewania w dębowych beczkach wina wzbogacają się w garbniki i aromat wanilii, za ograniczenie wydajności do 45 hektolitrow z hektara pozwala uzyskać wysoką koncentrację i bogactwo smaku.

# Wina Hiszpańskie

## Don Barosso Bianco semiseco



Wino białe półwytrawne

750 ml 11,5%

Region pochodzenia: Hiszpania

Posiada świeży i orzeźwiający smak, charakterystyczny dla młodego wina.

Świetne do dań z białego mięsa, drobiu, cielęciny, ryb, owoców morza, serów.

Dobre na każdą okazję. Podawać schłodzone.

23 zł/Butelka

4,5 zł/100 ml

## Don Barosso Tinto semiseco



Wino czerwone półwytrawne

750 ml 12%

Region pochodzenia: Hiszpania

Posiada połyskujący kolor o odcieniu dojrzałej wiśni. Doskonale skomponowane z przyjemnym owocowym bukietem charakterystycznym dla młodego wina.

Polecane do lekkich mięs, dobre na każdą okazję.

22 zł/Butelka

4 zł/100 ml

## Winamas Rosado



Wino róże, półwytrawne

750 ml, 14 %

Hiszpańskie, róże, lekko słodkie, młode wino z typowych dla Hiszpanii winogron tempranillo (cencibel), idealne do lekkich posiłków lub jako aperitif

22 zł/Butelka

zł/100 ml

## Sol del Mediterraneo



Wino białe, pół słodkie

Klasyczne wino z Walencji, produkowane z winogron moscatel.

Wino o złocisto-żółtym kolorze, w ustach pełne i jednocześnie nie delikatne, o miodowych tonach, posiada intensywny i kawy aromat.

Przyjemne wino, ze słonecznymi nutami stanowi wyśmienity aperitif, a także dodatek do deserów.

Wino to zdobyło złoty medal na Targach Vinexpo.

26 zł/Butelka

5 zł/100 ml

# Wina Argenty skie



## Apalooza

Wino czerwone wytrawne

50 zł/Butelka  
10 zł/100 ml



## ALTA VISTA Monte Lindo

Wino białe wytrawne

750 ml,

Wino białe wytrawne.

Jest to wspaniałe wino o owocowym aromacie charakterystycznym dla chardonnay. Wzbogacone delikatnym dotykem torrontes.

Winnica Alta Vista położona jest w sercu Mendoza. Uprawy

znajdują się w Andach na wysokości 1000 – 1200 m

n.p.m. Dzięki słońcu, nawet 350 dni słonecznych w roku,

powoduje, że winogrona świetnie dojrzewają. Źródłem

wody jest... niegłębokie położenie gór.

50 zł/Butelka  
10 zł/100 ml



## ALTA VISTA PREMIUM BONARDA

Wino czerwone wytrawne

750 ml

To czerwone wino ze szczepu Bonarda pochodzącego z Włoch. Robi wrażenie lekkiego, chociaż wcale tak nie jest. Jest to wino bardzo owocowe szczególnie wyczuwalne czarne jagody i jeżyny. Wino daje długotrwały posmak o lekkim akcentem do białej beczki.

Mendoza to najbardziej znany i największy winiarski region Argentyny. Stąd pochodzi około 80% wszystkich argentyńskich win. Zajmujące ponad 141 tysięcy hektarów winnice, tworzą bardzo różnorodną mozaikę, stąd podział regionu na pięć obszarów o odrębnej charakterystyce położenia, gleby i mikroklimatu.

65 zł/Butelka

# Wina Argenty skie



## ALTA VISTA PREMIUM MALBEC

Wino czerwone wytrawne

65 zł/Butelka

750 ml

To czerwone wino ze szczepu Malbec pochodzącego z Włoch. Robi wrażenie lekkiego, chociaż wcale takie nie jest. Jest to wino bardzo owocowe szczególnie wyczuć można czarne jagody i jeżyny. Wino daje długotrwały posmak o lekkim akcencie d łowej beczki.

Mendoza to najbardziej znany i największy winiarski region Argentyny. Stąd pochodzi około 80% wszystkich argentyńskich win. Zajmujące ponad 141 tysięcy hektarów winnice, tworzą bardzo różnorodną mozaikę, stąd podział regionu na pięć obszarów o odrębnej charakterystyce położenia, gleb i mikroklimatu.



## ALTA VISTA GRANDE RESERVE

Wino czerwone wytrawne

136 zł/Butelka

750 ml, 14,5%

Oferowane wino to 100% Malbec. Grona ręcznie zbierane i selekcjonowane aż z czterech winnic.  $\frac{3}{4}$  leżakuje we francuskim debrze przez 12 miesięcy. Nuty czerwonych owoców i czekolady. Głęboka czerwien, w ustach miękkie i intensywne, z długim finiszem. Zachęca do dłuższego kontaktu. To czaruj ce wino o przyjemnym długotrwałym smaku z delikatną pikantnością przypraw i gładką strukturą. To eleganckie wino na każdą okazję.



## ALTA VISTA ALTO

Wino czerwone wytrawne

330 zł/Butelka

750 ml, 13,9%

Wino czerwone, wytrawne AOC.

80% Malbec 20% Cabernet Sauvignon

Jest to wspaniałe, zrównoważone, potężne znakomite wino. Nos owocowo - pikantny z piwnicznym nuansem. Taniny wyraźne ale miękkie. Jedno z najlepszych argentyńskich win.

Winnica Alta Vista położona jest w sercu Mendoza. To największy winiarski region Argentyny. Uprawy znajdują się w Andach na wysokości 1000 – 1200 m n.p.m. Dużo słońca, nawet 350 dni słonecznych w roku, powoduje, że winogrona świetnie dojrzewają. Źródłem wody jest... niegłęboki poziom wód podziemnych.

# Wina Portugalskie

## Quinta da Lagoalva

100 zł/Butelka

Wino czerwone wytrawne, regionalne

---

750 ml, 13,5%

Portugalski region Ribatejo długo funkcjonował jako miejsce, z którego wypompywano morze wina przeznaczonego do mieszanek i komercyjnych win stołowych masowo powstających w całym regionie i obszarach osiennych. Obecnie sytuacja pomalu się zmienia. Przybywa producentów ambitniejszych, skupiających się na jakości, ograniczających zbiory, wprowadzających nowe rozwiązania technologiczne i szukających bardziej indywidualnego stylu.

Dzi Ribatejo to ponad 22 tysiące hektarów upraw, z czego nieco ponad 2 tysiące hektarów podlega apelacji Ribatejo DOC. Reszta butelkowana jest na ogół jako Vinho Regional.

---



# Wina Włoskie

## TERRA NOSTRA BIANCO



**Wino białe półwytrawne**

**750 ml, 11%**

Półwytrawne o słomkowo- żółtym kolorze wino, aromatyczne lekkie, wie e z akcentami przypraw.

Uniwersalne wino jako aperitif do przystawek, owoców morza, ryb i lekkich mi s.

**24 zł/Butelka  
5 zł/100 ml**



**6 zł/100 ml**

- MARTINI® Rosso - słodkie i aromatyczne
- MARTINI® Bianco - łagodne
- MARTINI® Rosato - korzenne
- MARTINI® Extra Dry - eleganckie, o wie ej, cytrusowej nucie

W MARTINI ® ukryte jest pi kno.

Prawdziwy włoski symbol, stworzony przez ponad 140 lat po wi cenia i pasji

Historia wina zaczyna si od naszych rzymskich przodków, którzy udoskonallili staro ytn sztuk ł czenia wina ze ródziemnomorskimi ziołami.

Z biegiem czasu o rodkiem tej sztuki stał si poło ony na północy Włoch region Piemont: Alpy i urodzajne gleby obfite w zioła oraz chłodny klimat dawały lekkie, subtelne wina.

Nast pnie w redniowieczu kupcy włoscy sprowadzili do portu w Genui rzadkie i egzotyczne zioła, tworząc zło one i wyró niając ce si aromatyczne wina.

# Wina Amerykańskie

## Gino Conti

**Wino białe półwytrawne**

**750 ml. 11,5%**

Wino kalifornijskie, białe półwytrawne.  
Odwieca i łagodne wino z żywymi aromatami owoców tropikalnych.  
Doskonałe jako aperitif lub z sałatkami, drobiem, makaronem i cielinami.



**35 zł/Butelka**  
**6 zł/100 ml**

## Gino Conti

**Wino czerwone półwytrawne**

**750 ml. 11%**

Wino kalifornijskie, czerwone gronowe, półwytrawne.  
Łączy w sobie najlepsze cechy klimatu Kalifornii, łagodne o intensywnym bukacie czerwonych owoców i silnymi akcentami wanilii.  
Uniwersalne wino do potraw z mięs białych, czerwonych i wszelkiego rodzaju serów.



**35 zł/Butelka**  
**6 zł/100 ml**