

“Bollicine” Extra Dry

Valdobbiadene WŁOCHY

Bąbelki w Prosecco są naturalne, to znaczy pochodzą z fermentacji samego wina. Ale w odróżnieniu od szampana, Cavy, Franciacorty i innych win produkowanych metodą szampańską (zwaną też klasyczną albo tradycyjną), Prosecco nie przechodzi fermentacji w butelce, tylko w dużych zbiornikach, hermetycznie zamkniętych, żeby gaz się nie ulotnił, a dopiero potem jest przelewane (pod ciśnieniem) do butelek. Jest to tzw. metoda Charmata albo „metodo Prosecco”. Jest lekkie, odświeżające, cudownie owocowe i po prostu pyszne! A badania naukowe dowiodły, że lekki gaz w winie wprowadza pijącego w stan euforyczny.



Szczepy:

Glera 100%

Treviso Extra Dry

Winnica

gleby: gliniasto wapienne, wzgórze - 200m. npm

Wiek winnic: 30 lat

zbiory ręczne

Charakterystyka wina

- Alkohol: 11,00 %

- Cukier resztkowy: 16,00 g/l

kolor: słomkowy z żółtymi refleksami

bukiet: aromat dojrzałych, białych owoców z delikatną nutą jabłka

smak: w smaku lekkie, przyjemne, a drobne bąbelki rozpieszczają podniebienie

serwowanie: 6°C, doskonale jako aperitif

Prosecco D.O.C. Spumante DRY**Valdobbiadene WŁOCHY**

Bąbelki w Prosecco są naturalne, to znaczy pochodzą z fermentacji samego wina. Ale w odróżnieniu od szampana, Cavy, Franciacorty i innych win produkowanych metodą szampańską (zwaną też klasyczną albo tradycyjną), Prosecco nie przechodzi fermentacji w butelce, tylko w dużych zbiornikach, hermetycznie zamkniętych, żeby gaz się nie ulotnił, a dopiero potem jest przelewane (pod ciśnieniem) do butelek. Jest to tzw. metoda Charmata albo „metodo Prosecco”. Jest lekkie, odświeżające, cudownie owocowe i po prostu pyszne! A badania naukowe dowiodły, że lekki gaz w winie wprowadza pijącego w stan euforyczny.

**Szczepy:**

Glera 100%

Prosecco DOC DRY

Winnica

gleby: gliniasto wapienne, wzgórze - 250m.-300m. npm

Wiek winnic: 30 lat

zbiory ręczne

Charakterystyka wina

- Alkohol: 11,50 %

- Cukier resztkowy: 25,00 g/l

kolor: słomkowy z żółtymi refleksami**bukiet:** owocowy aromat dojrzałych jabłek**smak:** w smaku lekkie, owocowe a drobne bąbelki przyjemnie rozpieszczają podniebienie**serwowanie:** 6°C, doskonale na zakończenie posiłku, do ciast

Prosecco Superiore BRUT D.O.C.G.**Valdobbiadene WŁOCHY**

Bąbelki w Prosecco są naturalne, to znaczy pochodzą z fermentacji samego wina. Ale w odróżnieniu od szampana, Cavy, Franciacorty i innych win produkowanych metodą szampańską (zwaną też klasyczną albo tradycyjną), Prosecco nie przechodzi fermentacji w butelce, tylko w dużych zbiornikach, hermetycznie zamkniętych, żeby gaz się nie ulotnił, a dopiero potem jest przelewane (pod ciśnieniem) do butelek. Jest to tzw. metoda Charmata albo „metodo Prosecco”. Jest lekkie, odświeżające, cudownie owocowe i po prostu pyszne! A badania naukowe dowiodły, że lekki gaz w winie wprowadza pijącego w stan euforyczny.

**Szczepy:**

Glera 100%

Valdobbiadene Superiore Brut D.O.C.G.

Winnica

gleby: gliniasto wapienne, wzgórza - 250-300m. npm

Wiek winnic: 30 lat

zbiory ręczne

Charakterystyka wina

- Alkohol: 11,50 %

- Cukier resztkowy: 8,00 g/l

kolor: słomkowy z żółtymi refleksami**bukiet:** kwiat akacji i płatków róży**smak:** w smaku lekkie, przyjemne, a drobne bąbelki rozpieszczają podniebienie**serwowanie:** 6-8°C, idealne do ryb, skorupiaków i jako aperitif**30zł netto**

Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry**Valdobbiadene WŁOCHY**

Bąbelki w Prosecco są naturalne, to znaczy pochodzą z fermentacji samego wina. Ale w odróżnieniu od szampana, Cavy, Franciacorty i innych win produkowanych metodą szampańską (zwaną też klasyczną albo tradycyjną), Prosecco nie przechodzi fermentacji w butelce, tylko w dużych zbiornikach, hermetycznie zamkniętych, żeby gaz się nie ulotnił, a dopiero potem jest przelewane (pod ciśnieniem) do butelek. Jest to tzw. metoda Charmata albo „metodo Prosecco”. Jest lekkie, odświeżające, cudownie owocowe i po prostu pyszne! A badania naukowe dowiodły, że lekki gaz w winie wprowadza pijącego w stan euforyczny.

**Szczepy:**

Glera 100%

Prosecco Superiore D.O.C.G. EXTRA DRY

Winnica

gleby: gliniasto wapienne, wzgórza - 250m.-300m. npm

Wiek winnic: 40 lat

zbiory ręczne, selekcja najlepszych gron

Charakterystyka wina

- Alkohol: 11,50 %

- Cukier resztkowy: 16,00 g/l

kolor: słomkowy z żółtymi refleksami**bukiet:** owocowy z nutą dojrzałych jabłek i brzoskwini, delikatna nuta kwiatu akacji i płatków róży**smak:** w smaku lekkie, owocowe a drobne bąbelki przyjemnie rozpieszczają podniebienie**serwowanie:** 6°C, doskonale jako aperitif

Prosecco Superiore Gran Cuvee ERGI Extra DRY D.O.C.G.**Valdobbiadene WŁOCHY**

Bąbelki w Prosecco są naturalne, to znaczy pochodzą z fermentacji samego wina. Ale w odróżnieniu od szampana, Cavy, Franciacorty i innych win produkowanych metodą szampańską (zwaną też klasyczną albo tradycyjną), Prosecco nie przechodzi fermentacji w butelce, tylko w dużych zbiornikach, hermetycznie zamkniętych, żeby gaz się nie ulotnił, a dopiero potem jest przelewane (pod ciśnieniem) do butelek. Jest to tzw. metoda Charmata albo „metodo Prosecco”. Jest lekkie, odświeżające, cudownie owocowe i po prostu pyszne! A badania naukowe dowiodły, że lekki gaz w winie wprowadza pijącego w stan euforyczny.

**Szczepy:**

Glera 90%, Perera 10%

Prosecco Superiore Gran Cuvee D.O.C.G. Extra Dry

Winnica

gleby: gliniasto wapienne, wzgórza - 250m.-300m. npm

Wiek winnic: 50 lat

zbiory ręczne, selekcja najlepszych gron

Charakterystyka wina

- Alkohol: 11,50 %

- Cukier resztkowy: 15,00 g/l

kolor: słomkowy z żółtymi refleksami**bukiet:** intensywne, dojrzałe jabłko z delikatną kwiatową nutą**smak:** w smaku lekkie, owocowe a drobne bąbelki przyjemnie rozpieszczają podniebienie**serwowanie:** 6°C, doskonale jako aperitif

Prosecco Superiore Millesimato BRUT D.O.C.G.**Valdobbiadene WŁOCHY**

Bąbelki w Prosecco są naturalne, to znaczy pochodzą z fermentacji samego wina. Ale w odróżnieniu od szampana, Cavy, Franciacorty i innych win produkowanych metodą szampańską (zwaną też klasyczną albo tradycyjną), Prosecco nie przechodzi fermentacji w butelce, tylko w dużych zbiornikach, hermetycznie zamkniętych, żeby gaz się nie ulotnił, a dopiero potem jest przelewane (pod ciśnieniem) do butelek. Jest to tzw. metoda Charmata albo „metodo Prosecco”. Jest lekkie, odświeżające, cudownie owocowe i po prostu pyszne! A badania naukowe dowiodły, że lekki gaz w winie wprowadza pijącego w stan euforyczny.

**Szczepy:**

Glera 85%. Bianchetta 10%, Perera 5%

Prosecco Superiore Millesimato Brut D.O.C.G.

Winnica

gleby: gliniasto wapienne, wzgórze - 250m.-300m. npm

Wiek winnic: 40 lat

zbiory ręczne, selekcja najlepszych gron

Charakterystyka wina

- Alkohol: 11,50 %

- Cukier resztkowy: 6,00 g/l

kolor: słomkowy z żółtymi refleksami

bukiet: owocowy z nutą dojrzałych jabłek i brzoskwini, delikatna nuta kwiatu akacji i płatków róży

smak: w smaku lekkie, owocowe a drobne bąbelki przyjemnie rozpieszczają podniebienie

serwowanie: 6°C, doskonale jako aperitif i do przystawek z owoców morza.

Prosecco Superiore di Cartizze D.O.C.G.**Valdobbiadene WŁOCHY**

Bąbelki w Prosecco są naturalne, to znaczy pochodzą z fermentacji samego wina. Ale w odróżnieniu od szampana, Cavy, Franciacorty i innych win produkowanych metodą szampańską (zwaną też klasyczną albo tradycyjną), Prosecco nie przechodzi fermentacji w butelce, tylko w dużych zbiornikach, hermetycznie zamkniętych, żeby gaz się nie ulotnił, a dopiero potem jest przelewane (pod ciśnieniem) do butelek. Jest to tzw. metoda Charmata albo „metodo Prosecco”. Jest lekkie, odświeżające, cudownie owocowe i po prostu pyszne! A badania naukowe dowiodły, że lekki gaz w winie wprowadza pijącego w stan euforyczny.

**Szczepy:**

Glera 100%

Prosecco Superiore di C D.O.C.G. EXTRA DRY

Winnica

gleby: gliniasto wapienne, wzgórza - 250m.-300m. npm

Wiek winnic: 50 lat

zbiory ręczne, selekcja najlepszych gron

Charakterystyka wina

- Alkohol: 11,50 %

- Cukier resztkowy: 25,00 g/l

kolor: słomkowy z żółtymi refleksami**bukiet:** intensywny bukiet, czysty, nuta miodu akacjowego z lekką nutą cytryny**smak:** w smaku lekkie, owocowe a drobne bąbelki przyjemnie rozpieszczają podniebienie**serwowanie:** 6°C, doskonale jako aperitif

Prosecco Superiore Millesimato DRY D.O.C.G.**Valdobbiadene WŁOCHY**

Bąbelki w Prosecco są naturalne, to znaczy pochodzą z fermentacji samego wina. Ale w odróżnieniu od szampana, Cavy, Franciacorty i innych win produkowanych metodą szampańską (zwaną też klasyczną albo tradycyjną), Prosecco nie przechodzi fermentacji w butelce, tylko w dużych zbiornikach, hermetycznie zamkniętych, żeby gaz się nie ulotnił, a dopiero potem jest przelewane (pod ciśnieniem) do butelek. Jest to tzw. metoda Charmata albo „metodo Prosecco”. Jest lekkie, odświeżające, cudownie owocowe i po prostu pyszne! A badania naukowe dowiodły, że lekki gaz w winie wprowadza pijącego w stan euforyczny.

**Szczepy:**

Glera 85%. Bianchetta 10%, Perera 5%

Prosecco Superiore Millesimato DRY D.O.C.G.

Winnica

gleby: gliniasto wapienne, wzgórza - 250m.-300m. npm

Wiek winnic: 40 lat

zbiory ręczne, selekcja najlepszych gron

Charakterystyka wina

- Alkohol: 11,50 %

- Cukier resztkowy: 26,00 g/l

kolor: słomkowy z żółtymi refleksami

bukiet: intensywny, elegancki, owocowy

smak: w smaku lekkie, owocowe a drobne bąbelki przyjemnie rozpieszczają podniebienie

serwowanie: 6°C, doskonale jako aperitif i na koniec posiłku