

Villa Sandi Pinot Grigio IGT Veneto

Villa Sandi - Veneto - Włochy



Charakter:	Białe
Apelacja:	IGT Veneto
Szczepy:	Pinot Grigio
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	5.9 g/l
Kwasowość:	5.7 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	6 - 8 °C

Opis:

Sławkowa barwa z zielonkawymi refleksami. W bukietcie gra aromatu mango, ananasa i zielonego jabłka. Na podniebieniu przekonuje do siebie małą kwasowością, pikantną nutą, obfite w smaku i nieco mineralne.

Podawać do:

Podawać do świeżych sałatek, makaronów i świeżych oliwek.



anno 1622

VILLA SANDI
VINI PRESTIGIOSI

Villa Sandi Merlot Venezia DOC

Villa Sandi - Veneto - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Venezia
Szczepy:	Merlot
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	4.2 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	14-16 °C

Opis:

Intensywny rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Bardzo owocowe i ostre czerwone wino. Bukiet jeżyny, dość mocne na podniebieniu, z bogatymi owocowymi nutami. Kwasowość nadaje świeżości. Taniny obecne, miękkie i dobrze zintegrowane.

Podawać do:

Polecamy do różowego, pieczonego mięsa lub tuńczyka i łagodnego, miękkiego sera.



anno 1622

VILLA SANDI
VINI PRESTIGIOSI

Villa Sandi Chardonnay Venezia DOC

Villa Sandi - Veneto - Włochy



Charakter:	Białe
Apelacja:	DOC Venezia
Szczepy:	Chardonnay
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	6 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	8 °C

Opis:

Słomkowa barwa, w smaku świeże, cytrusowe z aromatyczną słodką nutą. Lekko korzenne zapachy i kwiaty, dużo kwiatów. Na podniebieniu orzeźwiające.

Podawać do:

Polecamy do lekkich makaronów z mięsem drobiowym i ryb.



anno 1622

VILLA SANDI
VINI PRESTIGIOSI

Villa Sandi Cabernet Sauvignon Veneto DOC

Villa Sandi - Veneto - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Venezia
Szczepy:	Cabernet Sauvignon
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	4 g/l
Kwasowość:	5.4 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

W kieliszku czerwony rubin z fioletowymi refleksami. Bukiet lekko ziemisty z roślinnymi aromatami przypominającymi zielony pieprz i świeżo skoszoną trawę, a do tego jeszcze czerwone porzeczki i zioła. Na podniebieniu gęste i obszerne, mięsiste. Taniny dobrze wyważone, wino jest harmonijne. Cechuje je zintegrowana kwasowość. Ma dobrą strukturę i długo utrzymujące się wykończenie.

Podawać do:

A tu zaskoczenie - doskonałe do węgierskiego gulaszu, dań mięsnych, dobrze przyprawionych i pikantnych.



anno 1622

VILLA SANDI
VINI PRESTIGIOSI

Villa Sandi "CÒRPORE" IGT Veneto

Villa Sandi - Veneto - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT Veneto
Szczepy:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	2.5 g/l
Kwasowość:	6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 8 lat
Temperatura podawania:	18-20 °C

Opis:

Gęste aromaty dojrzałych owoców, kwiatów i przypraw. Bukiet bogaty, doszukać się można nuty pieprzu, róż, skóry, świeżej ziemi i cynamonu. Na podniebieniu ma nieco żywe, wciąż młode taniny i świeża kwasowość. Nadaje to winu elegancji i każe oczekiwać wspaniałej ewolucji z upływem czasu.

Podawać do:

Wino lubi dobrze przyprawione mięsa w obecności pieczony ziemniaków.



anno 1622

VILLA SANDI
VINI PRESTIGIOSI

Villa Sandi Marinali Raboso IGT

Villa Sandi - Veneto - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	Marca Trevigiana IGT
Szczepy:	Raboso
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	2 g/l
Kwasowość:	6.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 7 lat
Temperatura podawania:	18-20 °C

Opis:

Bujny bukiet fiołków i dzikich czereśni z przyjemnym dotykem ziołowych smaków. Pełne ciała, wytrawny smak, z delikatną kwasowością i lekką cierpkością.

Podawać do:

Do grzybów smażonych na maśle, podane z makaronem i świeżym, ziołowym creme fraiche.



anno 1622

VILLA SANDI
VINI PRESTIGIOSI

Villa Sandi "FILIO" Cabernet IGT Marca Trevigiana

Villa Sandi - Veneto - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT Marca Trevigiana
Szczepy:	Cabernet Franc 60%, Cabernet Sauvignon 40%
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier resztkowy:	2 g/l
Kwasowość:	5.6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 6 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Mieszanka Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon z charakterystyczną roślinną nutą, o intensywnym aromacie jeżyn i przypraw. Długie i zrównoważone, z doskonale zintegrowanymi taninami.

Podawać do:

Do mięs z łagodnymi przyprawami, doskonale do aromatycznych wędlin.



anno 1622

VILLA SANDI
VINI PRESTIGIOSI

Villa Sandi "TARDO" Sauvignon IGT

Villa Sandi - Veneto - Włochy



Charakter:	Białe
Apelacja:	IGT Marca Trevigiana
Szczepy:	Sauvignon Blanc
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	5.7 g/l
Kwasowość:	5.8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	10-12 °C

Opis:

Ostre, świeże Sauvignon, lekkie, pikantne i zwinne. W bukietcie zielone kiwi i aromaty świeżej trawy. Twórca nadał mu międzynarodowy styl, wino jest lekkie i łatwie do picia.

Podawać do:

Polecamy do chrupiących dań z warzyw, ale także solo na tarasie w gorący dzień.



anno 1622

VILLA SANDI
VINI PRESTIGIOSI

Villa Sandi "ROSEUM" Rosato IGT

Villa Sandi - Veneto - Włochy



Charakter:	Różowe
Apelacja:	IGT Marca Trevigiana
Szczepy:	Pinot Noir
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	9 g/l
Kwasowość:	5.7 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	6-8 °C

Opis:

Urzekająca, różowa barwa. Bukiet kojący, lekko owocowy, przypominający łąkę. W smaku soczyste, świeże. W gorące dni, schłodzone doskonale koi pragnienie i towarzyszy wszelkich potrawom z grilla.

Podawać do:

Polecamy do sorbetu owocowego, marynowanych krewetek i ryb słodkowodnych.



anno 1622

VILLA SANDI
VINI PRESTIGIOSI

Villa Sandi "Cuvée Bacca" Rossa IGT

Villa Sandi - Veneto - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT
Szczepy:	Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%
Zawartość alkoholu:	11.5%
Cukier reszkowy:	5 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Wino o rubinowej barwie. Bukiet owocowy z wyraźnymi aromatami ciemnych jagód i nutą zielonego pieprzu. Na podniebieniu, te smaki pozostają. Młode taniny są wchłaniane i równoważone przez resztkową słodycz.

Podawać do:

Nieskomplikowane wino stołowe do prostych codziennych posiłków.



anno 1622

VILLA SANDI
VINI PRESTIGIOSI

Villa Sandi "Cuvée Bacca" Bianca IGT

Villa Sandi - Veneto - Włochy



Charakter:	Białe
Apelacja:	IGT Marca Trevigiana
Szczepy:	Pinot Blanc, Pinot Grigio
Zawartość alkoholu:	11.5%
Cukier reszkowy:	5 g/l
Kwasowość:	5.6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	6-8 °C

Opis:

Wino o jasno-żółtej, słomkowej barwie z zielonkawymi refleksami. Aromat tego wina jest zdominowany przez owocowe nuty pigwy, melona i orzechów. Na podniebieniu jest miękkie i bardzo przyjemne do picia.

Podawać do:

Doskonałe do śródziemnomorskich przystawek.



anno 1622

VILLA SANDI
VINI PRESTIGIOSI