

VINOTEKA BEOGRAD.COM



katalog 2022.

VINOTEKABEOGRAD.COM

VINA

AUSTRALIJA

Penfolds

ITALIJA

Ornellaia
Biondi Santi
Tenuta di Biserno
Il Poggione
Valdo
Pio Cesare
Elena Walch
Castello di Volpaia
Castello dei Rampolla
Valentini
Fattoria le Pupille
La Vigna di Sarah
Bibi Graetz
Tornesi
Felicina
Tenuta Maso Corno
Villa Giada
Andaras Societa' Agricola
Coppo
La Sala

FRANCUSKA

Paul Jaboulet Aine
Domaine du Pegau
Selection Laurence Feraud
Bouchard Pere & Fils
Chartron et Trebuchet
Moillard-Grivot
Domaine Marguerite Carillon
William Fevre
Domaine Michaut
Louis Jadot

CHAMPAGNE

Pol Roger
Gosset
Henriot Champagne

BORDEAUX SELECTION

Ch. Cheval Blanc
Ch. Pavie
-Ch Angelus
-Clos Fourtet
-Ch Monbousquet
-Ch Laroque
-Ch Canon
-Ch Pavie Macquin
-Petrus
-Le Pin
-Ch Nenin
-Ch l'Evangile
-Ch Gazin
-Ch Clinet
-Ch Taillefer
-Ch Rouget
-Ch Haut Brion

-Ch Haut-Brion Blanc
-Ch Smit Haut Lafitte Blanc
-Domaine de Chevalier
-Ch Pape Clement
-Ch Carbonnieux
-Ch Malartic Lagraviere
-Le Petit Smith Haut Lafitte
-Ch Margaux
-Ch Palmer
-Ch Alter Ego de Palmer
-Ch Giscours
-Ch Brane Cantenac
-Ch Lascombes
-Ch Desmirail
-Ch Dauzac
-Ch Ducru Beaucaillou
-Ch Beychevelle
-Ch Leoville Barton
-Ch Talbot
-Ch Saint-Pierre
-Ch Gloria
-Ch Branaire Ducru
-Ch Gruaud-Larose
-Ch Cos d'Estournel
-Ch Montrose
-Ch Lafon Rochet
-Ch Lilian Ladouys
-Les Pagodes De Cos
-Ch De Pez
-Ch Latour
-Ch Lafite Rothschild
-Ch Mouton Rothschild
-Ch Pontet-Canet
-Ch Pichon-Longueville au Baron
-Ch Lynch Bages
-Ch Pichon Longueville
Comtesse de Lalande
-CH Clerc-Milon
-Ch D'Yquem
-L'extravagant de Doisy Daene
-Carmes de Rieussec
-Ch Guiraud Petit
-Ch Rieussec
-Goulee by Cos d'Estournel
-Ch Suduiraut
-La Tour Carnet
-Ch Beaumont
-Ch Cantemerle
-Ch Poujeaux
-Ch La Fleur De Bouard

ŠPANIJA

Vega Sicilia
Macan
Pintia
Marques de Murrieta

SRBIJA

Doković

MAĐARSKA

Tokaji-Oremus

HRVATSKA

Korta Katarina
Cuj

STAKLO I PRIBOR

ZAFFERANO

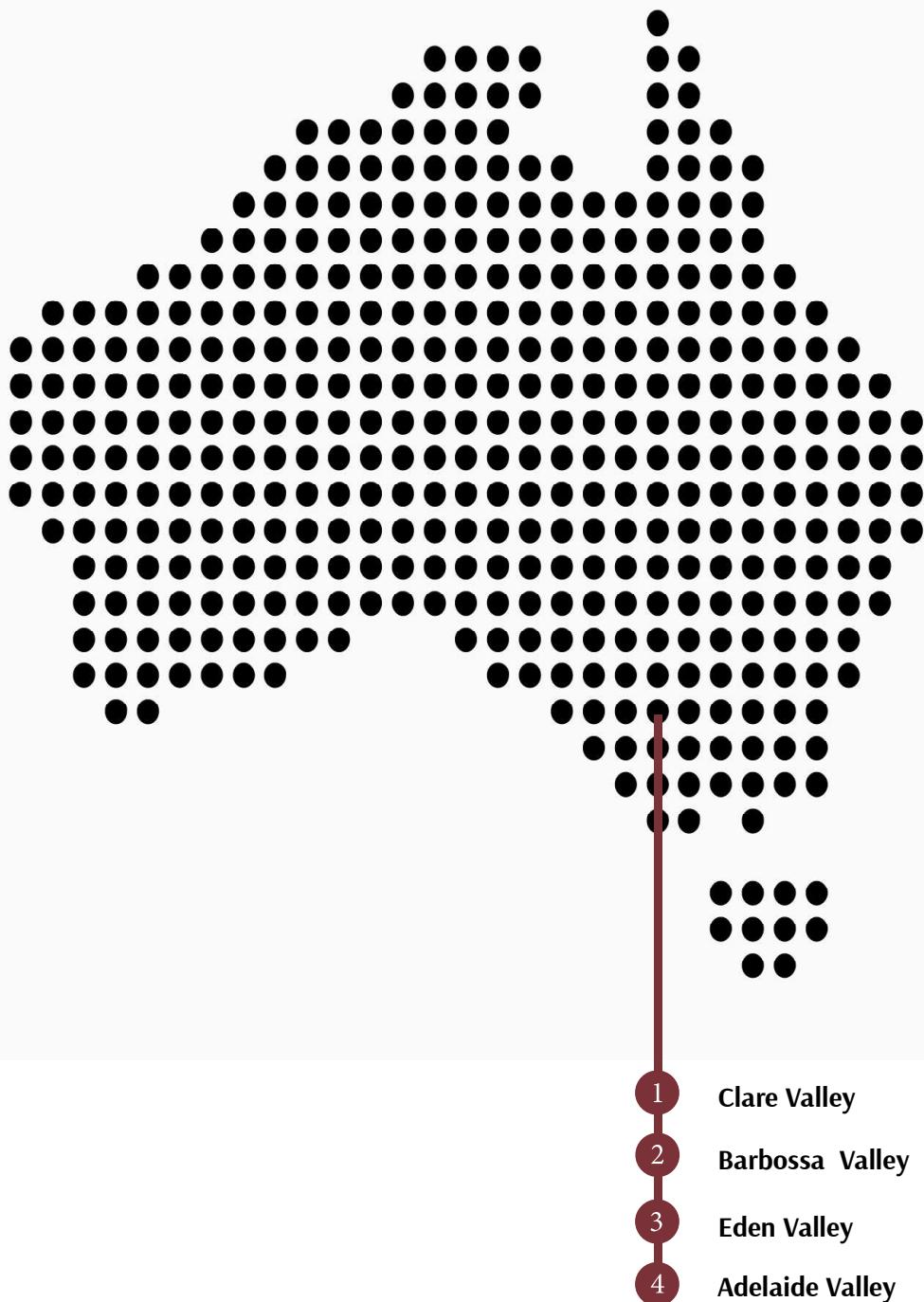
ZALTO

RADNI DEKANTERI

VACU VIN

KIBLE

AUSTRALIJA





PENFOLDS

Istorija

Sada već legendarno imanje Penfolds oživelo je 1844. godine, koje su u Adelaidi osnovali mladi doktor Christopher Rawson Penfold i njegova supruga Mary. Kao i mnogi njegovi vršnjaci u to vreme, dr Penfold je veoma verovao u lekovita svojstva vina i krenuo je u stvaranje prvog Penfoldsovog vinograda – Magill Estate – u podnožju Mount Lofty Ranges-a, koristeći kolekciju kupljenih reznica vinove loze sa juga Francuske. Godine 1845. par je izgradio malu kamenu kolibu na ovom zemljištu, nazvanu The Grange. U početku su Penfoldovi proizvodili ojačana vina u stilu serija i porta, pretežno za Christopher-ove pacijente, ali kako su se ukusi razvijali i potražnja rasla, vinarija je proširena i na proizvodnju klareta i rizlinga. Mary je veoma vešto preuzeila vođenje vinarije nakon smrti svog muža 1870. godine, a nakon njenog penzionisanja 1884. godine, imanje je prešlo na njenu čerku Georgine i zeta Thomas Hyland-a. Nakon toga, posao je prenet na njihova dva sina i dve čerke.

Godine 1903. Penfolds je bila najveća vinarija u regionu Adelaide, sa ukupnom proizvodnjom od 450.000 litara vina. Između 1904. i 1912. kupljeno je više vinograda u Meklaren Valeu i Novom Južnom Velsu.

Tokom 1940-ih i 1950-ih, kompanija je promenila svoj fokus i započela proizvodnju stonih vina kako bi se prilagodila promenljivim ukusima. Ovaj novi pravac je doveo do eksperimenata Penfoldsovog glavnog vinara, Max Schubert-a, koji je posetio Evropu nakon završetka Drugog svetskog rata da bi naučio o proizvodnji serija. Međutim, vreme koje je Schubert proveo u Bordeauxu je na kraju dovelo do proizvodnje Penfoldsovog i australijskog najpoznatijeg vina, „Grange Hermitage“,

kasnije preimenovanog u „Grange“. Šezdesetih godina prošlog veka kompanija je predstavila seriju crnih vina: Bin 389, Bin 707, Bin 28 i Bin 128, koja su postala vrhunac brenda Penfolds. Takođe 1976. Schubert je napustio mesto „šefa vinara Penfoldsa“.

Godine 1976. kontrolu nad Penfoldsom je preuzeo Tooth and Co., pivara sa sedištem u Novom Južnom Velsu, koja je 1982. postala deo grupe Adelaide Steamship Company. 1990. SA Breving je kupio vinarije Adelaide Steamship. Nakon toga, SA Breving je podeljen u tri odvojena entiteta, vinska imovina dobila je naziv Southcorp Vines. Southcorp Vines je postao deo Foster's Group-e 2005. Godine 2011. godine Foster-ov vinski biznis postao je Treasuri Vine Estates (TVE).

Površina vinograda: 1.831 hektar
Godišnja proizvodnja Penfolds-a je 1.500.000 boca

Filosofija

Više od 175 godina, tri različita stila podupiru filozofiju proizvodnje vina: jedan vinograd ili jedan blok, jedan region ili pod-region, multi-region i mešanje više sorti. Pojedinačni vinograđi i vina iz jednog bloka slave se zbog svog jedinstvenog teroara i osećaja za mesto. To uključuje Magill Estate Shiraz, Kalimna Block 42 Cabernet Sauvignon, Cellar Reserve Kalimna Block 25 Mataro i Bin 170 Kalimna Shiraz. Slično tome, vina iz jednog regionalnog podregije predstavljaju najbolje od onoga što taj region ili podregion može da ponudi. Ova vina su cenjena zbog svog optimizovanog regionalnog karaktera i mikroklimatskih varijacija.

janti kao što su tlo, drenaža i izgled. Primeri uključuju RVT Barossa Valley Shiraz, Bin 128 Coonavarra Shiraz, Reserve Bin A Adelaide Hills Chardonnay, Bin 150 Marananga Syrah i Bin 23 Adelaide Hills Pinot Noir. Konačno, mešanje u više regiona i više sorti ilustruju ono po čemu je Penfolds najpoznatiji iz perspektive vinarstva - od pravljenja vina do kućnog stila. Penfolds Grange je originalni i najmoćniji izraz ove filozofije mešanja, što rezultira doslednošću stila i kvaliteta u svim berbama. Drugi primeri ovog stila uključuju Quantum Bin 98, Yattarna, Bin 389 Cabernet Syrah i Grandfather Rare Tavni.

Vinogradi

Odabir vinograda i kvalitet voća oduvek su podržavali reputaciju Penfolds-a. Tokom 175-godišnje istorije, Penfolds je posedovao i iznajmio neke od najboljih vinogradarskih lokacija u Australiji, i sarađuje sa pažljivo odabranim uzgajivačima kako bi ostao veran našoj filozofiji voća koja je na prvom mestu – više vinograda, multi-regionalni izvor. Danas se vinogradi Penfolds nalaze prvenstveno širom najboljih vinskih regiona Južne Australije. U srcu je Penfolds Magill Estate. Dr Christopher i Mary Penfold su ovde zasadili prve vinove loze davne 1844. godine, a čak i danas Magill Vineyard i dalje daje voće Grange kada uslovi berbe dozvoljavaju. Penfoldsova filozofija proizvodnje vina nije vezana za zemlju, vinovu lozu ili vreme.

Magill Estate

Magill Estate , veličine 5,34 hektara , je suštinski povezan sa počecima Penfolds-a i predstavlja lokaciju „duhovnog doma“ vinarije, koji je prvi put osnovan 1844. Magill Estate je jedan od retkih urbanih vinograda na svetu, koji se nalazi samo 15 minuta od Adelaide. Vinograd je 100% Syrah i voće iz vinograda doprinosi Magill Estate Syrah, a odabrane parcele se takođe dostavljaju vodećem Penfolds-u, Grangeu, u odabranim berbama.

Barossa Valley

Površine 290 hektara, od čega je 153 hektara pod vinovom lozom. – Syrah, Cabernet Sauvignon, Mataro (Mourvedre), osam redova Sangiovese . Drevna tla doline Barossa su dom mnogih najslavnijih vinograda. Region i neki od vinograda su ispunjeni istorijom, uključujući Penfolds-ove loze Kalimna Block 42 koje su zasađene 1880-ih i za koje se smatra da su najstarija loza Cabernet Sauvignona koja se kontinuirano proizvodi na svetu.

Vinogradi u dolini Barossa doprinose plodovima nekih od najpoznatijih vina od Grangea do Bin 389 Cabernet Syrah, Bin 28 Kalimna Syrah i izraza pod-regiona Bin 150 Marananga Syrah.

Adelaide Hills

Površine 69.56 hektara na pragu grada, hladnija klima brda Adelaide je idealna za uzgoj većine Penfolds belih i pinota. Kombinacija velike nadmorske visine i hladne klime daje vinima njihov savremeni i prepoznatljiv profil. Vinogradi Adelaide Hills doprinose

plodu nagrađivanom assortimanu Reserve Bin A Chardonnay, St Henri Shiraz i Cellar Reserve.

McLaren Vale

Površine 141 hektar, preko četiri vinograda sa sortama Syrah, Grenache i Cabernet Sauvignon .Klasična mediteranska klima sa hladnim zimama, toplim letima, malom količinom padavina i umerenim morskim povetarcem. Vinogradi McLaren Vale doprinose plodovima St Henri Shiraz, Bin 389 Cabernet Shiraz i Bin 407 Cabernet Sauvignon.

Coonavarra

Površine blizu 50 hektara- uglavnom su sorte Cabernet Sauvignon i Syrah. Otporni krečnjak pod zemljom terra rosa i relativno hladna klima čine Coonavarra jednom od najvažnijih finih vinskih regiona Australije. Region Coonavarra je najpoznatiji po Cabernet Sauvignon i Syrah. Ovaj vinograd daje plodove za Grange, Bin 128 Coonavarra Shiraz i mnoga posebna vina iz Bin serije.

Eden Valley

Južna Australija je stekla svetsko priznanje za proizvodnju definitivnog rizlinga svetske klase, sa dolinom Eden na čelu. Vinogradi doline Eden doprinose plodovima za Bin 51 rizling.



Grange



- 100/100 Andrew Caillard MV
- 100/100 Tony Love
- 100/100 Nick Stock, jamessuckling.com
- 100/100 Lisa Perrotti-Brown
- 100/100 Ken Gargett, Svet finog vina (The World of Fine Wine)



ALC	14,5%	pH	3,65	0,3g/l
Australija		2018		
Penfolds		fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama		
97% Shiraz 3% Cabernet Sauvignon		18 meseci u velikim buradima američkog hrasta		
crveno				
Južna Australija		crveno meso, odrezak, pečena živila, tunjevina		
0,75l		pesak, krečnjak		

tamnocrvena

arome kupine, ribizle, crne čokolade i kakao praha sa zemljanim notama

kremast sa ukusom divlje maline, crvene ribizle, spoj paštete od pečuraka, svežeg crvenog i crnog sladića; duge završnice



Grange Shiraz 2018 je crveno vino nastalo kupažom sorti grožđa 97% Shiraz i 3% Cabernet. Najslavnije je vino u Australiji i zvanično je na listi ikone baštine Južne Australije. Može se pohvaliti neprekinutom linijom berba iz eksperimentalne 1951. godine i jasno pokazuje sinergiju između Syrah-a, tla i klime Južne Australije. Koristi potpuno zrelo grožđe Syrah intenzivnog ukusa i teksture. Rezultat je jedinstven australijski stil koji je sada prepoznat kao jedno od najdoslednijih velikih svetskih vina. Grange stil je originalni i najsnažniji izraz Penfolds filozofije mešanja sa više vinograda i okruga.

BIN 389



- 96/100 Andrew Caillard
- 96/100 Tyson Stelzer
- 96/100 Huon Hooke
- 95/100 David Sly - Decanter
- 18.5/20 Matthew Jukes



	14,50%		3,59		0,6g/l
	Australija		2019		
	Penfolds		fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama		
	53% Cabernet Sauvignon 47% Syrah		2 meseca u bačvama od američkog hrasta		
	crveno		morski plodovi, crveno meso, roštilj		
	Južna Australija		0,75l		pesak



tamnocrvena



čokolada, kleka, žalfija i ruzmarinom; smedji šećer i sladić



sladić, džem od šljiva i plodovi crne ribizle, tamna čokolada, blaga kiselost sa razvijenim taninima



Bin 389 Cabernet Shiraz 2019 je crveno vino dobijeno kupažom dve sorte grožđa 53% Cabernet i 47% Syrah. Dobija se fermentacijom i maceracijom u američkim hrastovim bačvama. Odležavnjе je najmanje 2 meseca u bačvama od američkog hrasta. Ovo vino se često naziva i "Baby Grange" zato što komponente vina sazrevaju u istim bačvama koje je održalo prethodnu berbu Grange-a.

BIN 389



- 19/20 Matthew Jukes
- 97/100 Andrew Caillard MW
- 97/100 David Sly, Decanter Magazine
- 97/100 Tony Love
- 96/100 Tyson Stelzer



14,5%



3,6



1g/l



Australija



2020



Penfolds

51% Cabernet
Sauvignon
49% Syrah

crveno

fermentacija i mac-
eracija u američkim
hrastovim bačvama12 meseci u velikim
američkim hrastovim
buradimaspecijaliteti od svin-
jetine ili teletine sa
roštilja, srdela, skuša

0,75l



pesak



duboko granatno crvena

arome oraha, crne trešnje i šljive sa notama sušenog
paradajzaslane nijanse sveže isečenog komorača, uvelog lista
radića, crveni sladić i trešnja pružaju slatki kontrast

Bin 389 Cabernet Shiraz 2020 je crveno vino do-
bijeno kupažom dve sorte grožđa 51% Cabernet i
49% Syrah. Dobija se fermentacijom i maceracijom
u američkim hrastovim buradima i odležavanjem
12 meseci. Često naziva i "Baby Grange" zato što
komponente vina sazrevaju u istim bačvama koje je
održalo prethodnu berbu Grange-a.

ST Henri



	14,5%		3,62		0,5g/l
	Australija		2018		
	Penfolds		fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama		
	100% Syrah		12 meseci u bačvama starim 50+ godina		
	crveno		crveno meso, pečenica		
	0,75l		pesak		

	krv crvena
	crna maslina, divlja rukola, patlidžan sa aromama sveže iseckane smokve
	sveža kiselost podstaknuta i korenom sladića, voćni ukusi

St Henri Syrah 2019 je crveno vino dobijeno od sorte grožđa 100% Syrah. Dobija se fermentacijom i maceracijom u američkim hrastovim bačvama i odležava najmanje 12 meseci. Sazreva u starim velikim bačvama koje omogućavaju vinu da se razvije, dajući minimalan karakter hrasta.

- 99/100 Andrew Caillard MW
- 99/100 Ken Gargett - World of Fine Wine Magazine
- 99/100 Nick Stock, JamesSuckling.com
- 97/100 James Halliday
- 97/100 Huon Hooke

ST Henri



- 19+/20 Points - Matthew Jukes
- 97 Points - Nick Stock, JamesSuckling.com
- 97 Points - Huon Hooke



	14,5%		3,62		1,1g/l
	Australija		2019		
	Penfolds		fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama		
	100% Syrah		12 meseci u velikim začinjenim hrastovim bačvama		
	crveno		ostrike, morski plodovi, salate, bela mesa		
	0,75l		pesak		

	tamnoljubičasta
	intenzivne citrusne aromе, košutnjavo voće, poljskog cveća i duda
	kupina, brusnica, dud, komorač, nana

St Henri Syrah 2019 je crveno vino dobijeno od sorte grožđa 100% Syrah. Dobijeno je fermentacijom i maceracijom u američkim hrastovim bačvama. Vino odležava najmanje 12 meseci u začinjenim hrastovim bačvama. Sazreva u starim velikim bačvama koje omogućavaju vinu da se razvije, dajući minimalan karakter hrasta.

Quantum 98



- 100/100 Meridith May (Somm Journal)
- 99/100 Huon Hooke
- 98 /100 James Suckling
- 97/100 David Sly
- 97/100 Andrew Caillard
- 99/100 Huon Hooke
- 98 /100 James Suckling
- 97/100 David Sly
- 97/100 Andrew Caillard

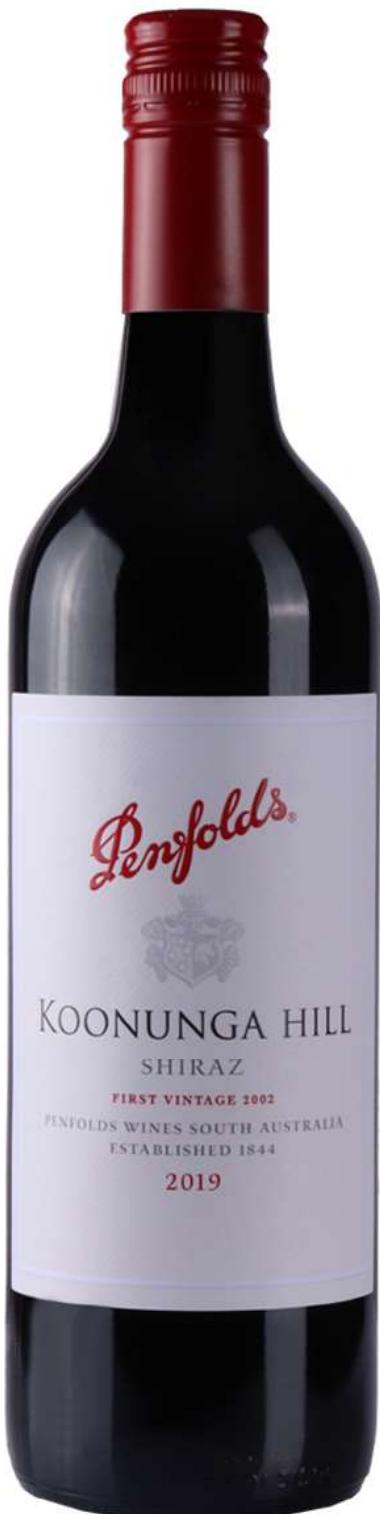


ALC	14,5%	pH	3,7	3g/l
Australija		2018		
Penfolds		fermentacija i mace-eracija u američkim hrastovim bačvama		
87% Cabernet Sauvignon 13% Syrah				
crveno		16 meseci u američkim i francuskim hrastovim buradima		
Južna Australija		idealno se služi uz meso sa roštilja i suve odležale odreske		
0,75l		pesak		

tamno crvena
bobičasto voće, cimet, jabuka, kupina, borovnica
nežna struktura, pečeni lešnik, note tropskog voća

Quantum Bin 98 Cabernet Sauvignon 2018 je crveno vino nastalo kupažom sorti grožđa 87% Cabernet Sauvignon i 13% Syrah. Dobijeno je fermentacijom i maceracijom u američkim hrastovim bačvama. Odležava najmanje 16 meseci u američkim i francuskim hrastovim buradima.

Koonunga Hill



ALC	14,50%	pH	3,63	2g/l
Australija		2019		
Penfolds		fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama		
50% Cabernet Sauvignon 50% Shiraz		10 meseci u hrastovim buradima		
crveno		morski plodovi, crveno meso, koštanj		
Južna Australija		0,75l		pesak
tamnoljubičasta				
jednaki delovi slatke i slane note, koje se spajaju sa aromom maline				
fina linija kiselih tanina sa slojevima čokolade i lešnika				

Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet 2019 je crveno vino dobijeno od 50% Cabernet Sauvignon sorte i 50% Syrah sorte grožđa. Dobija se iz vrhunskih vinograda širom Južne Australije vinifikacijom u čeličnim rezervoarima na kontrolisanoj temperaturi. Odležavanje je najmanje 10 meseci u hrastovim buradima. Vino je poznato po svom stilu punog ukusa sorte Syrah i Cabernet Sauvignon. Napravljen je kao tradicionalna "Australijska mešavina" koja obezbeđuje komponente finih zrnastih tanina.

BIN 407



- 96/100 Tony Love
- 96/100 David Sly, Decanter Magazine
- 96/100 Jeni Port
- 95/100 Huon Hooke
- 95/100 Tyson Stelzer



ALC	14,5%	pH	3,0	()	0,6g/l
	Australija		2019		
	Penfolds		fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama		
	100% Cabernet Sauvignon		12 meseci u francuskim i američkim hrastovim buradima		
	crveno		morski plodovi, crveno meso		
	Južna Australija		0,75l		krečnjak i pesak

	duboka i živahno crvena
	arome ljubičice, lavande, cvet crvene jabuke i kore raženog hleba
	srednjeg tela sa notama crvene ribizle i šljive

Bin 407 Cabernet Sauvignon 2019 je crveno vino proizvedeno od sorte grožđa 100% Cabernet Sauvignon. Fermentacija i maceracija se odvija u čeličnim rezervoarima na kontrolisanim temperaturama. Odležavanje 12 meseci u francuskim i američkim hrastovim buradima. Na tržište je prvi put lansiran 1993. godine i razvijen kao odgovor na sve veću dostupnost vina visokog kvaliteta Caberner Sauvignona.

Yattarna



•98/100 Joe Czerwinski,
Robert Parkers Wine Advocate



12,5%



3,21



0,4g/l



Australija



2019



Penfolds



fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama



100% Chardonnay



belo



8 meseci u bariku od francuskog hrasta



Južna Australija



idealno se služi uz meso sa roštilja i odležale odreske



0,75l



ilovasti pesak



slamnatožuta



grejpfrut, kruška, pečeni lešnik



rešetkasta konstrukcija, dodatak grafitnim fenolima i kiselosti sa prisustvom arome hrasta



Yattarna 2019 je belo nastalo od 100% Chardonnay sorte. Fermentacija se vrši u hrastovim buradima uz pomoć divljeg kvasca, malolaktičke fermentacije i odležavanja na talogu uz mešanje taloga. Odležavanje se vrši 8 meseči u bariku od francuskog hrasta. Vinari su bili inspirisani da stvore belo vino koje bi postavilo standard za ultra fini australijski Chardonnay, selekcijom samo najboljeg grožđa iz regiona sa hladnom klimom. Svaka berba omogućava da se kvalitet vina podigne na viši nivo.

BIN 311



ALC	13%	pH	3,15	()	0,6g/l
	Australija		2019		
	Penfolds		fermentacija u buradima sa minimalnom filtracijom		
	100% Chardonnay		8 meseci u bariku od francuskog hrasta		
	belo		ukusna kombinacija sa slanom ribom, mesnim jelima i zrelim sirom		
	Južna Australija		0,75l		ilovasti pesak

	bledožlatna
	arome cvetova limuna i belog prolećnog cveća, indijskog oraha, nugata, pistaca i pčelinjeg voska
	linija citrusa uokvirena belim koštunjavim voćem i orašastim ukusom; kiselost prilično izražena

Bin 311 Chardonnay 2019 je belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Dobija se fermentacijom u hrastovim buradima sa minimalnom filtracijom i odležava 8 meseci u bariku od francuskog hrasta.



- 95/100 Andrew Caillard MW
- 95/100 Tony Love
- 94/100 Jeni Port
- Royal Queensland Wine Show - zlatna medalja
- Sydney Wine Show - zlatna medalja

ITALIJA

- | | | | |
|--|--|---|--|
| 1. Ornellaia
Bibbona | 6. Pio Cesare
Piedmont | 11. Fattoria le Pupille
Maremma | 16. Tenuta Maso Corno
Trentino |
| 2. Biondi Santi
Montalcino | 7. Elena Walch
Alto Adige | 12. La Vigna di Sarah
Veneto | 17. Villa Giada
Piedmont |
| 3. Tenuta di Biserno
Tuscany | 8. Castello di Volpaia
Chianti Classico | 13. Bibi Graetz
Tuscany | 18. Andaras Societa' Agricola
Sardinia |
| 4. Il Poggione
Montalcino | 9. Castello dei Rampolla
Panzan, Chianti | 14. Tornesi
Montalcino | 19. Coppo
Piedmont |
| 5. Valdo
Valdobbiadene | 10. Valentini
Abruzzo | 15. Feliciana
Lombardy | |





ORNELLAIA

Istoriја

Vinarija Tenuta dell'Ornellaia osnovana je 1981. godine u jednom od najzanimljivijih i najpoznatijih područja za proizvodnju vina u Italiji, pomorskim brdima Bolgheri u širem vinskom regionu Marema.

Ornellaia poseduje oko 99ha vinograda, od čega je 41ha u neposrednoj blizini same vinarije, a 58ha je na području Bellaria, vrlo blizu mora. Oni su na nadmorskoj visini između 50 i 120 metara, uglavnom na blagim padinama. Cabernet Sauvignon prostire se na oko 38ha kao i Merlot, Cabernet Franc na 12ha, a Petit Verdot na 7ha. Ima nešto i belih sorti kao što su Sauvignon Blanc i Viognier. Godišnja proizvodnja vinarije Ornellaia je 830.000 boca.

Njihova proizvodna filozofija se zasniva na Ornellaia-noj opsesiji savršenstvu na svim nivoima. Svaki izbor koji naprave je od apsolutnog značaja i podrazumeva sveobuhvatnu pažnju na detalje. Ni u jednom trenutku u proizvodnom procesu nisu tolerisane niti dozvoljene prečice i na taj način beru grožđe najvišeg kvaliteta bez obzira na klimatske uslove u toj godini.

U periodu berbe, analiza i empirijska ispitivanja im omogućavaju da odrede koje grožđe da beru i kojim redosledom. Degustacija grožđa im pomaže da utvrde zrelost tanina i ravnotežu ukusa u grozdovima kako bi utvrdili optimalno vreme berbe i tehniku vinifikacije za grožđe svake parcele zemlje.

Zatim svako grožđe podvrgavaju dvostrukim procesom selekcije. Na prvom stolu se proverama kvalitet grozdo-

va, dok se u drugoj kontroli uklanja svaki pojedinačni komad biljne i drvenaste mase.

Grožđe iz svakog vinograda posebno fermentira u pojedinačnim rezervoarima. Na taj način svako pojedinačno osnovno vino (kojih ima više od 60) doprinosi svojim karakterom, stvaranju finalne kupaže, prema specifičnim uslovima vinogradskog područja iz kog potiče: kombinacija tipa tla, klimatske ekspozicije, sorte grožđa...

Tek nakon perioda od 12 meseci odležavanja u buradima od francuskog hrasta, osnovna vina će biti odabранa i mešana prema dva osnovna kriterijuma: elegantan izraz koji zahteva Ornellaia i karakter same berbe.

Zemljište

Poluskrivena u podnožju u blizini Bolgheri-a, Ornellaia leži samo nekoliko kilometara od obale Sredozemnog mora. Tokom letnjih meseci hladan morski povetarac miluje vinograde i obližnje maslinjake, dok tokom zime brda pružaju zaštitu od hladnih severnih vetrova.

Ornellaia smatra da vino treba da bude najautentičniji izraz teroara iz kog potiče i upravo tu, zajedno sa pomorskom klimom, heterogenom prirodom zemlje i imanja – morskog, aluvijalnog i vulkanskog porekla – stvara posebno okruženje u kojem crvene i bele sorte mogu najbolje da se izraze.

Beskrajne parcele vinograda dobro se uklapaju u ovaj netaknuti pejzaž poput kockica u velikom mozaiku,

stvarajući delo izuzetne lepote, složenosti i elegancije na zaista jedinstvenom mestu. Iskustvo, stručnost i odlučnost odigrali su svoju ulogu u poboljšanju kvaliteta i reputacije Ornellaia-e, ali samo imanje je ono što je stalni izvor inspiracije.

U Ornellaia-i čvrsto veruju da se odlično vino može napraviti samo od grožđa ubranog precizno određenom vremenu zrenja za svaku godinu berbe.

Oslanjaju se na strpljivo posmatranje vinograda i pedantnu degustaciju bobica kao bi pronašli trenutak kada grožđe pokaže svoj pun aromatični potencijal i razvije bogatu i svilenkastu teksturu tanina, zadržavajući svežinu. Svakom vinogradu se pristupa pojedinačno, dok se na svakom grožđu vrši dvostruka selekcija kako bi se utvrdio kvalitet grozdova i uklonio svaki pojedinačni komad zelene biljne mase.

U podrumu

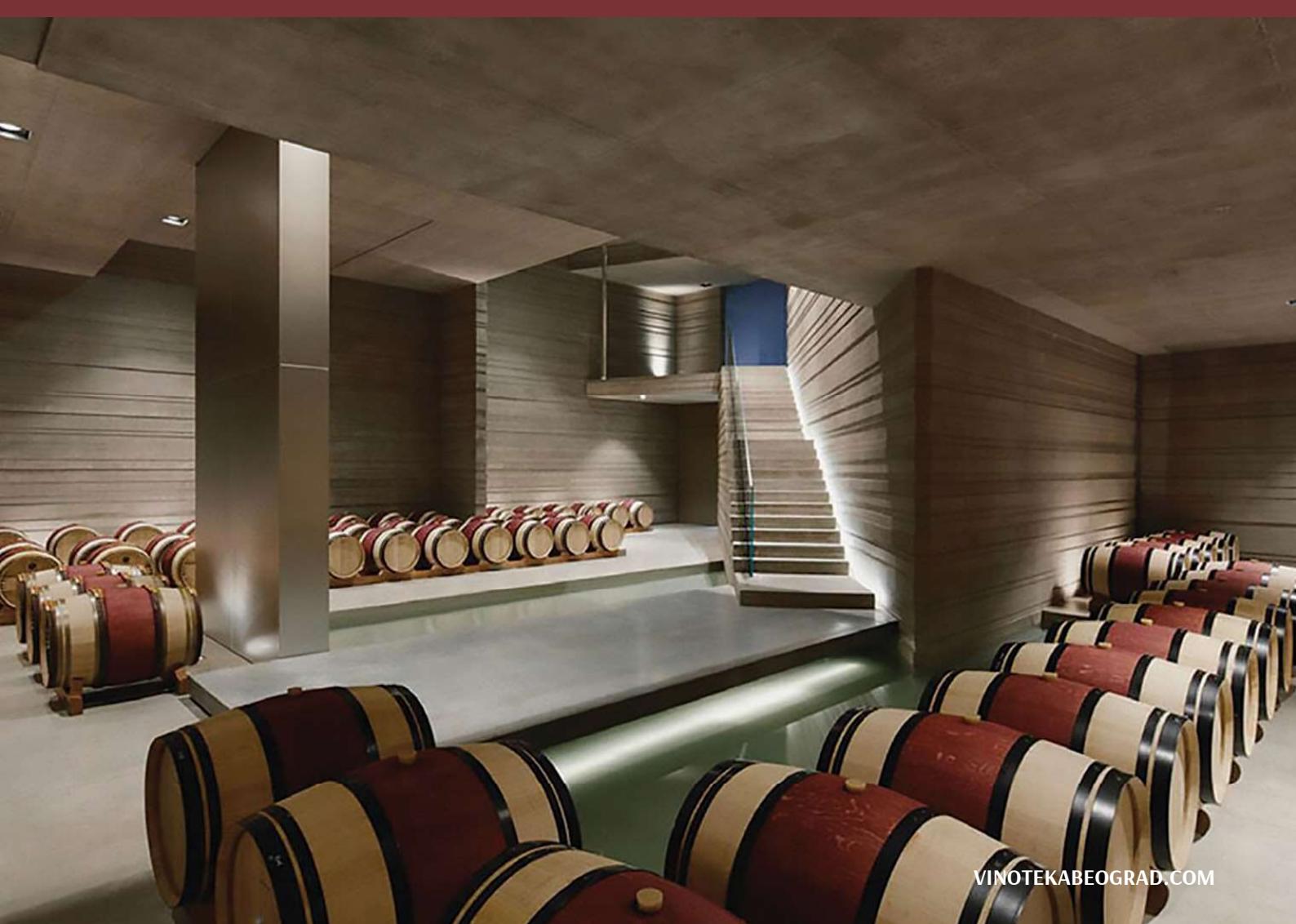
Podrum je nastavak vinograda. I ovde se svaki vinograd tretira kao pojedinac, vinifikovan posebno, sa ciljem da se izrazi specifičnost parcele. Svakodnevna degustacija fermentisanih vina im omogućava da prilagode vreme ekstrakcije i maceracije svakom od 70 do 80 osnovnih vina, koja će sazrevati odvojeno u malim bačvama od francuskog hrasta, pre nego što budu odabранa i mešana da bi se postigla suptilna ravnoteža: izražavanje specifičnog karaktera berbe uz zadržavanje Ornellaia-ne raskošne elegancije.

Održivo vinogradarstvo je sastavni deo njihove proizvodne filozofije i zasniva se na ekonomskoj dugovečnosti struktura i terora, kvalitativnoj proizvodnji i unapređenju nasleđa i pejzaža oblasti Bolgheri zajedno sa njenom istorijskim, kulturnim i ekološkim aspektima.

U Ornellaia-i, koncept održivosti životne sredine shvaćen kao korišćenje prirodne plodnosti zemljišta, može se identifikovati u različitim praksama i ograničenim mera-ma koje se primenjuju u njihovim vinogradima, sa ciljem promovisanja biodiverziteta vrsta koje se užgajaju. To uključuje zaštitno upravljanje zemljištem kako bi se održao njegov integritet i plodnost, upravljanje biljkom kako bi se postigla samoregulacija i usvajanje odbrambenih sistema sa malim uticajem na životnu sredinu koju stimulišu prirodnu odbranu vinove loze.

Sve je to moguće zahvaljujući ljudskom nasleđu od neprocenjivog značaja, koje svakim danom raste podsticanjem i odgovarajućom obukom internog osoblja.

U maju 2009. godine, Ornellaia je započela projekat Vendemmia d'Artista, kroz koji imanje svake godine saraduje sa različitim savremenim umetnicima koji imaju priliku da se njihova umetnička dela nađu na etiketi boce. U svakoj drvenoj kutiji od 6 boca od 750ml koje Ornellaia prodaje, postoji jedna boca sa posebnom etiketom. Vinarija takođe proizvodi više od 100 boca većeg formata sa etiketama koje potpisuje umetnik. Neke su dostupne za prodaju, dok su druge rezervisane za aukcije u koristi umetničkih dobrotvornih organizacija.



Le Volte



1,5l
0,75l

W & P

VINOTEKA

ALC	13,50%	pH	3,46	1,8g/l
Italija		2020		
Ornellaia				različite sorte fermentisane su odvojeno u mali čeličnim rezervoarima; malolaktička fermentacija se vrši u čeličnim rezervoarima
	50% Sangiovese 40% Merlot 10% Cabernet Sauvignon			
crveno		10 meseci u bariku i betonskim tankovima		
Tuscany, Bolgheri		crveno meso, sezonska divljač, stari sirevi		
0,75l/1,5l		krečnjak, pesak, šljunak		

jarko rubincrvena
intenzivne aromе crvenih bobica i latica ruže
punog tela, gustih tanina i živahne kiselosti

Le Volte je crveno vino dobijeno kupažom sorti 50% Sangiovese, 40% Merlot i 10% Cabernet Sauvignon. Nakon ručne berbe, koja je obavljena od 17. septembra do 3. oktobra, grožđe se selektuje i nežno presuje. Različite sorte su fermentisale odvojeno u malim čeličnim rezervoarima da bi se zadržale njihove sortne karakteristike. Nakon alkoholne fermentacije usledila je malolaktička fermentacija, takođe u čeličnim rezervoarima. Vino je odležalo 10 meseci, delom u bariku, a delom u betonskim rezervoarima, da bi se dobio savršen balans između taninske strukture i izražaja svežeg voća. Potencijal starenja je 10-15 godina.



•91/100 James Suckling
•91/100 Vinous
•90/100 Decanter

Le Serre Nuove



1,5l
0,75l

W&P

VINOTEKA

	14,5%		3,46		0,7g/l
	Italija		2020		
	Ornellaia		fementacija u inoks posudama tokom dve nedelje nakon čega je usledila maceracija oko 10-15 dana		
	44% Merlot 30% Cabernet Sauvignon 13% Petit Verdot 13% Cabernet Franc		odležava u bariku kontrolisanoj temperaturi oko 15 meseci		
	crveno		biftek, pasta, jagnjetina, teletina, divljač		
	Toskana, Bolgeri		0,75l/1,5l		aluvijalno

rubin crvena boja sa primesama ljubičaste

arome zrelog crvenog voća

glatko, zaobljeno, punog tela, sjajan balans između strukture i elegancije

Le Serre Nuove je crveno vino nastalo kupažom sorti grožđa Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot i Cabernet Franc. Berba je obavljena ručno, nakon čega je grožđe sortirano, pre i posle uklanjanja peteljki, te na kraju lagano presovano. Svaka sorta i parcela su vinificirane odvojeno. Alkoholna fermentacija je u inoksu na temperaturama između 26-30°C u periodu od 2 nedelje, nakon čega je sledila maceracija oko 10-15 dana. Malolaktička fermentacija je počela u inoksu i završila se nakon premeštanja u bačve (25% novi barik i 75% stari). Vino je odležavalo u baricima, u podrumu sa kontrolisanom temperaturom, narednih 15 meseci. Nakon punjenja, odležalo je dodatnih šest meseci u boci.



- 95/100 XtraVine
- 93/100 Robert Parker
- 92/100 Wine Spectator

Ornellaia



1,5l
0,75l

W&P

VINOTEKA

	14,5%		3,44		0,5g/l
	Italija		2019		
	Ornellaia		fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika; maceracija 15 dana, u bačvi 3 nedelje; malolaktička fermentacija u hrastovim bačvama		
	62% Cabernet Sauvignon 31% Merlot 4% Petit Verdot 3% Cabernet Franc				
	crveno		18 meseci u bariku, 12 meseci u boci		
	Tuscany, Bolgheri		govedina, začinjena divljač, stari sirevi		
	0,75l/1,5l		morsko, aluvijalno i vulkansko poreklo		

	tamno rubincrvena
	začinske i balzamične note, uključujući i aromе crnog bibera, žalfije i aromatičnog bilja
	živopisan, punog tela, guste, elegantne taninske strukture i postojane, hrskave završnice

Ornellaia je crveno vino nastalo kupažom sorti 62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 4% Petit Verdot i 3% Cabernet Franc. Nakon ručne berbe, koja je obavljena od 5. septembra do 4. oktobra, grožđe se selektuje i nežno presuje. Fermentacija se odvijala u čeličnim i betonskim rezervoarima na temperaturi 26-30°C, nakon čega je usledila maceracija oko 15 dana. Malolaktička fermentacija se odvijala u hrastovim buradima. Nakon 12 meseci sazrevanja u bariku, vino je mešano i potom vraćeno u barike na dodatnih 6 meseci odležavanja. Na kraju, vino sazрева još 12 meseci u boci pre puštanja u promet. Potencijal starenja je 5-20 godina.



•97/100 James Suckling
•97/100 Decanter
•95/100 Robert Parker
•95/100 Wine Spectator

Ornellaia Bianco



•96/100 James Suckling
•94/100 Robert Parker



ALC	13,5%	pH	3,40	0,50g/l
Italija		2019		
Ornellaia		fermentacija u bariku na 22°C bez malolaktičke fermentacije		
81% Sauvignon Banc 19% Viognier		10 meseci na talogu sa periodičnom betonažom i još 2 meseca u čeličnim bačvama + 6 meseci u boci		
belo				
Tuscany, Bolgheri		testenina, vegetarijanska predjela, grickalice (sivi štapići), posna riba		
0,75l/1,5l		morsko, aluvijalno, vulkansko		

intenzivno slarnatožuta
arome egzotičnog voća praćene blagim notama fino pržene vanile
bogato, gusto i savršeno izbalansirano

Ornellaia Bianco je suvo belo vino i predstavlja mešavini sorti 81% Sauvignon Blanc i 19% Viognier, koje dolaze iz tri mala vinograda koja su pokazala svoju izuzetnu sposobnost da izraze jedinstveni karakter imanja Ornellaia. Nakon ručne berbe, koja je obavljena od 17. avgusta do 4. septembra, grožđe se selektira i nežno presuje. Fermentacija se odvijala u bariku na temperaturi od 22°C. Nije sprovedena malolaktička fermentacija. Odležavanje je trajalo 10 meseci, na talogu, sa periodičnom batonažom i još dodatna 2 meseca u čeličnim bačvama. Nakon mešanja i flaširanja, vino je sazrevalo još 6 meseci u boci.

Massetino



•96/100 Robert Parker
•95/100 James Suckling
•94/100 Decanter



ALC	14,5%	pH	3,6	0,5g/l
	Italija		2019	
	Ornellaia			spontana fermentacija sa autohtonim kvascima; malolaktička fermentacija obavljena u buradima od 50% novog hrasta
	94% Merlot 6% Cabernet Franc			
	crveno		12 meseci pre mešanja, pa 3 meseca pre flaširanja	
	Tuscany, Bolgheri		govedina, jagnjetina, svinjetina, divljač, pečena testenina, začinjena jela od pirinča	
	0,75l		plava glina	

	duboka rubin boja
	note kupine, crne trešnje i šljive su u središtu, ukrašene notama kože, zemlje i duvana
	punog tela, dobro definisane, čvrste tanine i sa dosta voćnog, začinjenog i čokoladnog ukusa



Massetino je crveno vino dobijeno kupažom sorti Merlot i Cabernet Franc. „Massetino” na italijanskom znači mali Masseto, odnosno mlađi brat i drugo po značaju vino ove vinarije. Massetino 2019 proizveden je iz odvojenih vinifikovanih serija sa nežnom ekstrakcijom kako bi se očuvala finoča strukture tanina. Fermentacije su bile spontane sa autohtonim kvascima i na temperaturama između 25 i 28°C. Nakon što je malolaktička fermentacija obavljena u buradima (50% novog hrasta), odležavanje je trajalo 12 meseci pre mešanja, nakon čega su usledila 3 dodatna meseca odležavanja pre flaširanja.

Masseto



•98/100 James Suckling
•97/100 Decanter
•97/100 Robert Parker
•96/100 Wine Spectator



ALC 15,5%

Italija

Ornellaia

100% Merlot

crveno

Tuscany, Bolgheri

0,75l/1,5l

tamnopurpurna

arome crne trešnje, šljive, kedra, vanile i hrasta

gusto, baršunasto, punog tela,
rafiniranih tanina i svilenkaste teksture



Masseto je crveno vino koje je dobijeno od 100% sorte Merlot. To je prva berba u novoj vinariji imanja, koja je opremljena betonskim fermentorima. Grozdovi su ručno brani u sanducima od 15 kg, dvostruko sortirani pre i posle odstranjivanja peteljki i zatim meko drobljeni. Fermentacija je u betonskim rezervoarima na temperaturama između 25 i 30°C. Maceracije je trajala od 21 do 28 dana. Malolaktična fermentacija je u 100% novim hrastovim barik baćvama, držeći različite partije odvojene tokom prvih 12 meseci starenja. Vina se zatim mešaju i vraćaju u burad još godinu dana, ukupno 24 meseca pre flaširanja. Vina se zatim čuvaju dodatnih 12 meseci pre nego što budu puštena u prodaju.

Poggio Alle Gazze



•92/100 James Suckling
•92/100 Robert Parker
•90/100 Decanter



ALC	13%	pH	3,42	1,1g/l
Italija		2020		
Ornellaia		fermentacija u bariku, od kojih je 25% koršćenih, 50% u čeličnim rezervoarima i betonskim kacama		
69% Sauvignon Blanc 22% Vermentino 5% Viognier 4% Verdicchio				
belo		na finim talozima 6 meseci, 12 meseci u boci		
Toskana, Bolgeri		pržena riba, dinstana riba, rižoto sa povrćem, supa od bele ribe, dinstano belo meso		
0,75l		morskog, aluvijalnog i vulkanskog porekla		

jarko slarnatožuta sa zelenim odsjajima
intenzivne note citrusa i egzotičnog voća praćene mirisima pokošene trave i šparoga
punog tela sa živahnom kiselošću, mineralnom i dugotrajnom završnicom



Poggio Alle Gazze je belo vino dobijeno kupažom sorti 69% Sauvignon Blanc, 22% Vermentino, 5% Viognier i 4% Verdicchio. Nakon ručne berbe, koja je obavljena od 13. do 24. avgusta, grožđe se selektira i nežno presuje. Nakon gravitacionog taloženja od nekih 12 sati, odvojene partie mošta su stavljene u barike (50%) i čelične i betonske bačve (50%). Fermentacija se odvijala na temperaturi od 22°C, dok malolaktička fermentacija nije primenjivana. Vino je sazrevalo na finom talogu 6 meseci, uz redovnu batonažu. Nakon mešanja sledi odležavanje u boci dodatnih 12 meseci pre puštanja u promet.



TENUTA DI BISERNO

Istoriјa

Lodovico Antinori je jedan od osnivača meteorskog uspona vina Bolgheri u Maremmi. Već 1980-ih prepoznao je potencijal ove regije na brdima duž obale Toskane u Tirenskom moru. Lodovico i njegov tim brzo su shvatili da je geološki sastav tla u Belariji različit, brdovit i kamenit, glinovit i krečnjački, sa velikim oblucima.

Započeo je projekat sa svojim bratom Pierom. Zagledao se u zemljopisnikom Umbertom Mannonijem osnovali su Tenuta di Biserno. Ostvario je saradnju sa legendarnim enologom, Michaelom Rollandom.

Vinogradi

Vinogradi su zasađeni između 2001. i 2005. godine. Prva žetva održana je 2003. godine, i tada je stvoren „Insoglio del Cinghiale“. Tenuta di Biserno je imanje u Alta Maremma, na brdu na putu od Bolgherija do Bibbone.

Zemljište

Zemljište se sastoji od tzv. konglomerata Bolgheri - mešavine aluvijalnog tla bogatog mineralima, školjkastog krečnjaka i šljunka koji obezbeđuju drenažu. Prilično netipični za Bolgheri su visoki udeli kreča i gline. S obzirom na teror, Lodovico je zasadio isključivo bordoške sorte grožđa, uglavnom Cabernet Franc, Merlot, malo Cabernet Sauvignona i iznenadjuće puno Petit Verdota. Pomorski sedimenti i glina na severozapadnim padinama pružaju idealne uslove za Merlot, dok su šljunkovite parcele na većim

nadmorskim visinama sa dobrom drenažom savršene za Cabernet Franc. U sred brda, Biserno leži na 6 hektara „spektakularnog teroara“ iz kojeg potiče vrhunsko vino „Lodovico“ za koje se kaže da je najboji cru u regionu.

Tlo i mikroklima su osnova. Drugi aspekt teroara je sjaj Tirenskog mora. Biserno ima koristi od prohladnog povetarca i savršenog sunca u orijentaciji zapad-istok sa redovima otvorenim prema moru. Vinogradi su zasađeni sa 6.500 vinovih loza po hektaru u formi kordona. Između redova, je trava kako bi se ograničio prirodni rast mladih loza.

Prinosi su ograničeni na 1 kg po biljci, približno jedna bočica po biljci.

Usred vinove loze, stabala limuna i maslinika, sa predivnim beskrajnim bazenom, nalazi se pansion Biserno.

Prvobitno uništena 1850. godine, obnovljena pedesetih godina prošlog veka, a iako nije bila generalno otvorena za javnost, osam spavačih soba može biti dostupno za ekskluzivne, unapred dogovorene posete, koje mogu uključivati degustacije vina, lične obilaske regiona i časove kuvanja.

Godina osnivanja: 2001.

Vlasnici: Helena Lindberg

Konsultant za enologiju: Michael Rolland

Godišnja proizvodnja: približno 160.000 boca

Vinograd: 46 hektara (Konzervaciono gajenje)



Occhione



ALC	13%	pH	3,21	<1,0g/l
	Italija		2021	
	Tenuta di Biserno		mošt fermentira na kontrolisanoj temperaturi u čeličnim rezervoarima	
	100% Vermentino		u inoksu nekoliko meseci pre flaširanja	
	belo		testenine, vegeterijanska predjela i grickalice, posna riba, suhomesnati proizvodi	
	Tuscany, Bibbona		aluvijalno, pesak, šljunak	
	0,75l			

bledožuta sa brilljantnim odsjajima

arome citrusa, poput limunske trave i limete, praćene notama belog cveća i tropskog voća

ukusno i postojano, sa svežim i prijatnim citrusnim završetkom

Occhione je belo vino od sorte Vermentino, proizvedeno u toskanskoj vinariji "Tenuta di Biserno". Ovo je prvo belo vino na imanju. Retko i originalno, proizvodi se u manjem broju i verno izražava nijanse vitkosti, lakoće i odlučnosti. Ove karakteristike se mogu naći i u njegovom nazivu, inspirisanom zaštićenom vrstom retkih vodenih ptica koje se gnezde u dinama u peščanoj oblasti Marina di Bibona, na obalama Tirenskog mora. Grožđe za ovo ukusno vino se bere isključivo ručno u ranim jutarnjim satima. Nakon sortiranja prebacuje se u presu za drobljenje. Mošt fermentira na kontrolisanoj temperaturi u čeličnim rezervoarima. Vino odležava u inoksu nekoliko meseci, pre flaširanja.

Sof



•91/100 Robert Parker
•91/100 James Suckling



ALC	12%	pH	3,4	1,5g/l
	Italija		2021	
	Tenuta di Biserno		maceracija, alkoholna fermentacija	
	50% Cabernet Franc 50% Syrah		pet meseci odležavanja u rezervoaru od nerđajućeg čelika i flaširanje	
	roze		pržena riba, dinstana riba, rižoto sa povrćem, supa od bele ribe, dinstano belo meso	
	Tuscany, Bibbona		glina, pesak	
	0,75l			

	lososružičasta
	arome divlje maline, jagode, citrusa, badema i žalfije
	izbalansiran, punog tela sa finom, osvežavajućom kiselinom i dugotrajnim, harmoničnim i jasnim završetkom

Sof je rose vino dobijeno kupažom sorti Cabernet Franc i Syrah u podjednakoj razmeri. Vinogradi iz kojih dolazi grožđe za ovo vino nalaze se u Toskani, udaljeni 6 kilometara od Tirenskog mora. Grožđe se bere ručno u ranim jutarnjim satima sredinom avgusta. Lagano uklanjanje peteljki i presovanje se odvija nakon kratkog perioda maceracije, nakon čega se mošt u rezervoaru od nerđajućeg čelika podvrgava alkoholnoj fermentaciji na kontrolisanoj temperaturi. Na kraju sledi pet meseci odležavanja u rezervoaru od nerđajućeg čelika i flaširanje. Satenska boca specijalno kreirana za ovo vino podseća na rimsку amforu i reljefno je ukrašena ličnim potpisom Sofije Antinori.

Insoglio del Cinghiale



12|
3|
1,5|
0,75|



ALC	14%	pH	3,75	<1g/l
Italija		2020		
Tenuta di Biserno				u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi od 28°C u trajanju od 14 do 21 dan
	39% Syrah 23% Merlot 14% Cabernet Franc 12% Cabernet Sauvignon 4% Petit Verdot 8% ostalih crvenih sorti			oko 4 meseca u korišćenim baricima i inoksu
crveno				
Tuscany, Bibbona				junetina, jagnjetina, piletina, divljač, pečeni fazan, čorba od divljači, tvrdi sirevi
	0,75l/3l/12l			glina, pesak

intenzivna rubincrvena
arome trešnje, borovnice, začinskog bilja, balzamika i bibera
svež i elegantan, veoma dobro ugađenih tanina i dobre kiselosti

Insoglio del Cinghiale je crveno vino dobijeno ku-pažom sorti 39% Syrah, 23% Merlot, 14% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot i 8% ostalih crvenih sorti. Grožđe se bere ručno i sortira na pokretnoj traci u podrumu vinarije. Vinifikacija se obavlja u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi od 28°C u trajanju od 14 do 21 dan. Odležavanje traje oko 4 meseca u korišćenim baricima od francuskog hrasta (40%), a ostatak u inoksu (60%). Potencijal starenja vina je 10-15 godina.



•93/100 James Suckling
•91/100 Robert Parker
•91/100 Wine Enthusiast

Il Pino di Biserno



•95/100 James Suckling
•93/100 Robert Parker
•92/100 Wine Spectator

3l
1,5l
0,75l



ALC	14,5%	pH	3,62	<1g/l
	Italija		2019	
	Tenuta di Biserno		u konusnim rezervoarima od nerđajućeg čelika od 3-4 nedelje; malolaktička fermentacija se odvija u bariku i inoksu	
	40% Merlot 32% Cabernet Franc 18% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot		12 meseci u bariku i inoksu; u boci najmanje 6 meseci	
	crveno		junetina, jagnjetina, piletina, divljač, pečeni fazan, tvrdi sirevi	
	Tuscany, Bibbona		0,75l/1,5l/3l	
				glina, pesak

tamno rubin crvena

arome šljive, kupine, kafe i karanfilića

koncentrovan sazrelim, okruglim taninima, finom kiselinom i dugom završnicom.



Il Pino di Biserno je crveno vino dobijeno kupžom sorti 40% Merlot, 32% Cabernet Franc, 18% Cabernet Sauvignon i 10% Petit Verdot. Grožđe se bere ručno i sortira na pokretnoj traci u podrumu viinarije, nakon čega se odstranjuju peteljke i drobi. Vinifikacija se obavlja u konusnim rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi od 28°C u trajanju od 3-4 nedelje. Malolaktička fermentacija se odvija u bariku (25%), a ostatak u inoksu. 90% vina odležava u baricima od francuskog hrasta 12 meseci, a preostalih 10% odležava u inoksu. Odležavanje u boci traje najmanje šest meseci. Potencijal starenja vina je 10-15 godina.

Biserno



•97/100 James Suckling
•96/100 Robert Parker
•93/100 Wine Spectator

3l
1,5l
0,75l



ALC	15%	pH	3,62	<1g/l
Italija		2019		
Tenuta di Biserno				vinifikacija se obavlja u rezervoarima od nerđajućeg čelika 3-4 nedelje; malolaktička fermentacija se odvija u bariku i inoksu
	32% Cabernet Franc 32% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 6% Petit Verdot			
crveno		15 meseci u baricima i 12 meseci u boci		
Tuscany, Bibbona		junetina, divljač, jagnjetina, piletina, tvrdi sirevi		
0,75l/1,5l/3l		glina, pesak		

-
- tamno rubin crvena
 - arome zrelog crvenog voća, slatkih začina, čokolade i kamfora
 - eksplozivan, svilenkaste i senzualne taninske teksture; ukusne i postojane završnice
-



Biserno je crveno vino dobijeno kupažom sorti 32% Cabernet Franc, 32% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot i 6% Petit Verdot. Ovo je vodeće vino i perjanica istoimene vinarije iz čuvene vinske regije Toskane. Grožđe se bere ručno i sortira na pokretnoj traci u podrumu vinarije, nakon čega se odstranjuju peteljke i drobi. Vinifikacija se obavlja u konusnim rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi od 28°C u trajanju od 3-4 nedelje. Malolaktička fermentacija se odvija u bariku (15%), a ostatak u inoksu. Vino odležava 15 meseci u baricima od francuskog hrasta (85 novih) i 12 meseci u boci.

Maslinovo ulje



2021



Italija



Tenuta di Biserno



Tuscany, Bibbona



0,5l



Biserno extra devičansko maslinovo ulje poseduje čist, intenzivan ukus uz koji najbolje može da se uživa uz najjednostavniju hranu - sa hlebom, brusketima od paradajza i povrću sa roštilja...



Tenuta di Biserno na svom imanju pravi vrlo malu količinu ekstra devičanskog maslinovog ulja od svojih prekrasnih maslina.

Gaje samo vrhunske toskanske sorte kao što su Leccino, Frantoiano i Moraiolo, koje tako savršeno sazrevaju u Gornjoj Maremme.

Ulja se dobijaju tradicionalnom metodom hladnog presovanja i samo prvo presovanje ide u ulje Biserno.



zelenkasta boja



arome sveže pokošene trave, livadskog bilja, nekih vrsta maslina sa naznakama artičoke i paradajza



lag, završnica je prijatna i protkana blagom notom gorčine



Lodovico



•97/100 Robert Parker
•96/100 James Suckling



	14.5%		3,62		<1g/l
	Italija		2018		
	Tenuta di Biserno		u konusnim rezervoarima od nerđajućeg čelika 3-4 nedelje; malolaktička fermentacija se odvija u bariku i inoksu		
	40% Merlot 32% Cabernet Franc 18% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot		16 meseci u baricima od francuskog hrasta		
	crveno		junetina, jagnjetina, piletina, divljač, pečeni fazan, čorba od divljači, tvrdi sirevi		
	Tuscany, Bibbona		aluvijalno, pesak, šljunak		
	0,75l/1,5l/3l				

	tamno rubin crvena
	arome crvenog voća, kože, sladića i hrasta
	strukturirano vino sa delikatnim taninima i dugom završnicom



Il Pino di Biserno je crveno vino dobijeno kupažom sorti 40% Merlot, 32% Cabernet Franc, 18% Cabernet Sauvignon i 10% Petit Verdot. Grožđe se bere ručno i sortira na pokretnoj traci u podrumu vinarije, nakon čega se odstranjuju peteljke i drobi. Vinifikacija se obavlja u konusnim rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi od 28°C u trajanju od 3-4 nedelje. Malolaktička fermentacija se odvija u bariku (25%), a ostatak u inoksu. 90% vina odležava u baricima od francuskog hrasta 12 meseci, a preostalih 10% odležava u inoksu. Odležavanje u boci traje najmanje šest meseci. Potencijal starenja vina je 10-15 godina.



FATTORIA LE PUPILLE

Vinarija

Operativno jezgro imanja, od početka 2000. godine, nalazi se u blizini Istia d'Ombrone, u blizini Grosseta. Imanje čini starinska seoska kuća i njena silueta je prisutna u nekim od najprepoznatljivijih etiketa vina Le Pupille, cela vinarija je okružena vinogradom od 12 ha, uključujući i mali deo namenjen eksperimentisanju starog grožđa Sangiovese, poreklom iz drevnih redova vinove loze. U početku je teško zamisliti da je ova velika, tiha kuća srce koje radi u poljoprivrednoj delatnosti. Više izgleda kao plemenita rezidencija okružena velikim travnjakom u engleskom stilu sa pregršt cveća. Tada miris mošta otkriva da se tu nalazi vinarija koju skriva bršljan, a kad se uđe u dobro organizovano okruženje, kancelarije i degustaciona sala izgedaju kao niz salona koje je vlasnik kuće učinio toplim i prijatnim.

Tokom godina, izvorno jezgro vinarije efikasno se obogatilo novim grožđem, dostigavši danas 75ha vinograda, raspoređenih poput mnogih komada mozaika između zapanjujućih oblasti Maremme. Još 20ha namenjeno je maslinama, a zatim se žitarice i hrast plute smenjuju sa pašnjacima koji dosežu do 420ha ukupne imovine.

Vinograd San Vittorio i Vignacci

U ova dva vinograda, koja se prostiru na 9ha, nalaze se bele sorte grožđa vinarije: Traminac, Sauvignon Blanc i Semilion. Visina varira od 200-240 metara nadmorske visine. Tlo je sa jugoistočnim položajem pretežno peskovito, bogato kamenjem i peščarima. Gustina implatacije varira između 4.500 do 6.500 biljaka. Vinograd San Vittorio se nalazi u blizini Scansanoa, dok se Vignacci nalazi u blizini

Maglianoa u Toscani. Jezgro imanja je oko sela Pereta ima ukupno 25 hektara koje se naziva „stari“ Pupille i uključuje vinograd od 5 hektara koji daje život legendarnom vinu vinarije, Saffredi. Oko sela Pereta, pored vinograda Saffredi, nalazi se Poggio Valente, vinograd na brdu 280m nadmorske visine. U blizini Scansana, parcela od 4 hektara je zasadena belom vinovom lozom, dok odmah ispred kapija Magliana nalazimo vinograd od 20 hektara namenjen proizvodnji Morellina. Ime Fattoria Le Pupille nedvosmisleno je vezano za proizvodnju crnih vina od sorte Sangiovese, koja se može smatrati princem imanja, i koja čini 70% vinograda. Prisutne su i Malvasia Nera i Alicante sa do 10%, dok na „konfrontacionom“ aspektu teritorije preovladava 4% Cabernet Sauvignona, 2% Merlot, 2% Siraha i još 2% Cabernet Franc-a. Ima i 9 hektara vinograda za bele sorte grožđa: Traminac, Sauvignon Blanc i Semillon. Vinograđi se stalno i kompetentno neguju, u cilju što bolje interakcije u odnosima između biljaka, mikroklima i zemljišta, kako bi se stimulisali najbolji uslovi za razvoj i sazrevanje grožđa, ne zanemarujući poštovanje životne sredine. Nakon što je grožđe ubrano, prolazi kroz najstroži proces selekcije.

Grožđe koje je još uvek u jednom komadu ulazi u podrum za vinifikaciju da bi na osnovu svoje strukture i potencijala započelo svoj tok. To je moderna i funkcionalna prostorija za vinifikaciju, sa čeličnim rezervoarima različitih dimenzija, sve sa elektronski kontrolisanom temperaturom, dok se podrum za sazrevanje nalazi ispod svodova dvorca, gde se nalaze burad i bačve koje se koriste za Riserva of Morellino, Poggio, Valente i Saffredi. U vinariji se godišnje proizvede oko 500.000 boca vina, pod nadzorom glavnog enologa Riccarda Cotarelle.



Saffredi



•99/100 James Suckling
•97/100 Robert Parker



ALC 15% pH 3,58 0,72g/l

Italija 2019

Fattoria le Pupille maceracija i fermentacija u inoksu

70% Cabernet Sauvignon
26% Merlot
4% Petit Verdot 18 meseci u baricima od francuskog hrasta

crveno crvena mesa (govedina, svinjetina, divljač), roštilj bilo koje vrste, srednje zrele sireve, jela od testa poput pice ili testenine

0,75l peščar, glina, lapor

tamna rubincrvena

arome kupine, crnog duda, crnog bibera, cimeta, duvana, sveže mlevene kafe i sandalovine

svež, punog tela, sa elegantnim, okruglim taninima i postojanom završnicom sa voćnim notama

Fattoria le Pupille Saffredi je crveno suvo vino nastalo kupažom sorti Cabernet Sauvignon, Merlot i Petit Verdot. Kao vodeće vino vinarije Fattoria Le Pupille smatra se jednim od originalnih super Toskanaca jer je pomoglo da se Toskana stavi na mapu svetskih vrhunskih vina kasnih 1980-ih i proglašeno je za najbolje vino oblasti Maremma u Toskani. Ova klasična Bordo kupaža zbog svog porekla i terora iz koga dolazi, nosi nadimak „Lafit iz Toskane“. Procenat Cabernet Sauvignona je neznatno povećan u ovoj berbi u odnosu na prethodne godine što vinu daje kompaktan i moćan voćni izraz, kao i duboki intenzitet i teksturu. Potencijal starenja mu je 10-25 godina.



BIBI GRAETZ

Istoriјa

Vinarija Bibi Graetz osnovana je 2000. godine na brdu Fiesole, sa pogledom na Firencu, gde se Bibi potpuno zaljubio u vino i posvetio mu svoj život. Apstraktni umetnik po obrazovanju, sin vajara i već 20 godina proizvođač nekih od najpoželjnijih vina u Toskani.

Imanje je dobilo svoj moderan oblik sredinom 1990-ih kada je Bibi Graetz počeo da se interesuje za porodični vinograd, koji je do tada u velikoj meri proizvodio vino za porodičnu potrošnju. Kao umetnik nije se plašio da drugaćije pristupi proizvodnji vina. Preuzeo je vinariju svojih roditelja u 33. godini i u roku od jedne decenije osećao je da je napravio dovoljno grešaka da bi razumeo šta treba da uradi da bi napravio vino kakvo je želeo. Bio fasciniran starim vino-gradima tako da je sakupio jednu od najvećih kolekcija starih vinograda u Toskani. Ovaj afinitet prema starim lozama omogućava koncentrisana i elegantna vina što ih čini popularnim među kolezionarima. Ljubav prema staroj lozi sa sobom nosi i strast prema autohtonim toskanskim sortama. Njegova upornost da proizvodi svoja vodeća vina isključivo od tradicionalnih sorti Sangiovese, Colorino i Canaiolo za crvena i autohtonih sorti Ansonica i Vermentino za bela vina, rezultirala je veoma prepoznatljivim vinima koja dosledno izdvajaju njegova vina od onih iz ostatka Toskane i Italije.

Vinograd

Stara loza, velika nadmorska visina, siromašna kamenita tla i prirodno vinogradarstvo karakterišu filozofiju proizvodnje koja ima za cilj da oslikava teror svakog pojedinačnog vinograda. Do 2001. Graetz je bio orijentisan isključivo na kvalitet vinove loze i počeo je da traži dodatne parcele vinograda u ovoj oblasti za iznajmljivanje. Imanje sada ima

oko 30 hektara vinove loze koji su podeljeni na male, organski uzgajane parcele. Ključni aspekt za vina Bibi Graetz je prerada vinove loze usvajanjem organskog uzgoja, sa posebnom pažnjom u praćenju biljke korak po korak, od klijanja do ploda.

Od objavljuvanja svojih prvih vina 2000. godine i bez ikakve formalne obuke, Bibi Graetz je uspeo da uzburka toskansku vinsku scenu, a stvaranjem vina Testamatta („testa matta“ bukvalno znači „luda glava“) i Colore svoje ime je učinio slavnim u rangu sa najpoznatijim proizvođačima vina u Toskani. Colore je vrhunsko vino poreklom iz nekih od najstarijih vinograda u Toskani. Vino je mešavina autohtonih sorti (pretežno Sangiovese, kao i male proporcije Canaiolo i Colorino). Colorino donosi voćne i baršunaste tanine, Canaiolo mineralnost i intenzitet, dok Sangiovese predstavlja strukturu i snagu vina. Testamatta je 100% Sangiovese, iz pet odvojenih vinograda u Chianti-u, od kojih su svi stari preko 50 godina. Tu je još i Soffocone di Vincigliata, vino iz jednog vinograda, poznato po svom intrigantnom i kontroveznom imenu. Bela vina Bibi Graetz su rodena na ostrvu Isola del Giglio, iz iskustva i mudrosti koje su preneli stari farmeri. Ostrvo ima izuzetan i ekstreman teror.

Zemljište

Na pedeset metara od vode vetar, sunce i so razbijaju granitne stene stvarajući peskovito tlo koje na kojem sorta Ansoniko uspeva hiljadama godina. Veoma stari vinograđi sa pogledom na more, granit i kamenito tlo daju vinima finoću i izuzetnu mineralnost.

Većina etiketa na bocama su prava slikovna umetnička dela koja je lično oslikao vlasnik vinarije, sa izuzetkom Bolla-matte, čiji je autor njegova čerka Rosa.



VINOTEKABEOGRAD.COM

Testamatta Bianco



•93/100 Wine Enthusiast
•92/100 Fastaff



14%



2,5g/l



Italija



2020



Bibi Graetz



48 sati maceracije;
dekantovano oko 48
sati na niskoj tempera-
turi u rezervoarima od
nerđajućeg čelika, zatim
u baricima za alkoholnu
fermentaciju na 20°C



belo



12 meseci sa talogom
bez malolaktičke fer-
mentacije pa flaširano



Fiesole, Tuscany



riba na žaru,
rižoto sa šparogama



0,75l



glina



jarko zlatno-žute boje



note zrelog voća, kajsije, dunje, svežih urmi,
kandirane kore i meda od cvetova pomorandže i joda



bogato, živahno i sveže; završnica duga, blago
slana, dok fini tanini podržavaju note belog bibera



Grožđe za ovo vino potiče iz vinograda Pietrabona na ostrvu Giglio. Vinova loza, zasadena je na hiljadugodiš-
njim terasama izgrađenim od stenovitih, granitnih tla
ostrva. Grožđe se bere i sortira ručno, a zatim transpor-
tuje u malim korpama do vinarije. Nakon uklanjanja
peteljke, plodovi se delikatno presuju suvim ledom.
Zatim maceriraju 48 sati na niskoj temperaturi. Posle
ovog kratkog perioda maceracije šira je dekantovana oko
48 sati na niskoj temperaturi u rezervoarima od nerđa-
jućeg čelika, a zatim premešten u nove barike od 225l
za alkoholnu fermentaciju na 20°C. Posle vino odležava
sa talogom 12 meseci, bez malolaktičke fermentacije, a
zatim je flaširano.

Testamatta



•100/100 Decanter
•97/100 James Suckling
•94/100 Robert Parker

W & P

VINOTEKA

ALC	14%	pH	3,46		<1,0g/l
	Italija		2019		
	Bibi Graetz		spontana fermentacija u otvorenim baricima od 225 litara; svakog dana se vrši 6 ručnih presovanja i pumpanja		
	100% Sangiovese				
	crveno		24 meseca u bariku i 6 meseci u boci		
	Fiesole, Tuscany		crvena mesa, paste, piletina, čuretina, tvrdi sirevi		
	0,75l		pesak, glina, kamen		

	intenzivna rubincrvena
	veoma voćne aromе sa primesama crne ribizle i šljive
	uravnotežen, kompleksan, sa elegantnim taninima



Testamatta je suvo crveno vino dobijeno od sorte Sangiovese. Ovo vino nosi oznaku „20“ u čast godišnjice osnivanja vinarije. Grožđe za vino Testamatta potiče iz pet vinograda (Lamole, Vincigliata, Siena, Londa i Montefili). Ovih pet starih vinograda nalaze se u različitim oblastima Toskane. Izuzetan teroor daje jedinstveno vino, koje autentično odražava svu eleganciju, prefinjenost i bogatstvo Toskane. Grožđe se bere isključivo ručno, zatim se sortira po dolasku u podrum, uklanjuju se peteljke i nežno se presuje. Spontana fermentacija se odvija u otvorenim baricima zapremine 225l. Svakog dana se vrši šest ručnih presovanja i pumpanja. Vino na kraju odležava 24 meseca u bariku i 6 meseci u boci.

Colore Bianco



ALC 11,5%

Italija

Bibi Graetz

100% Ansonica

belo

Fiesole, Tuscany

0,75l

pH 3,2

2020

fermentacija na niskim temperaturama u rezervoarima od nerđajućeg čelika 6-7 dana

7 meseci u bariku u kontaktu sa talogom (batonaža) i nerđajućem čeliku i 3 meseca u boci nakon punjenja

riba na žaru, rižoto sa šparogama

granit, pesak

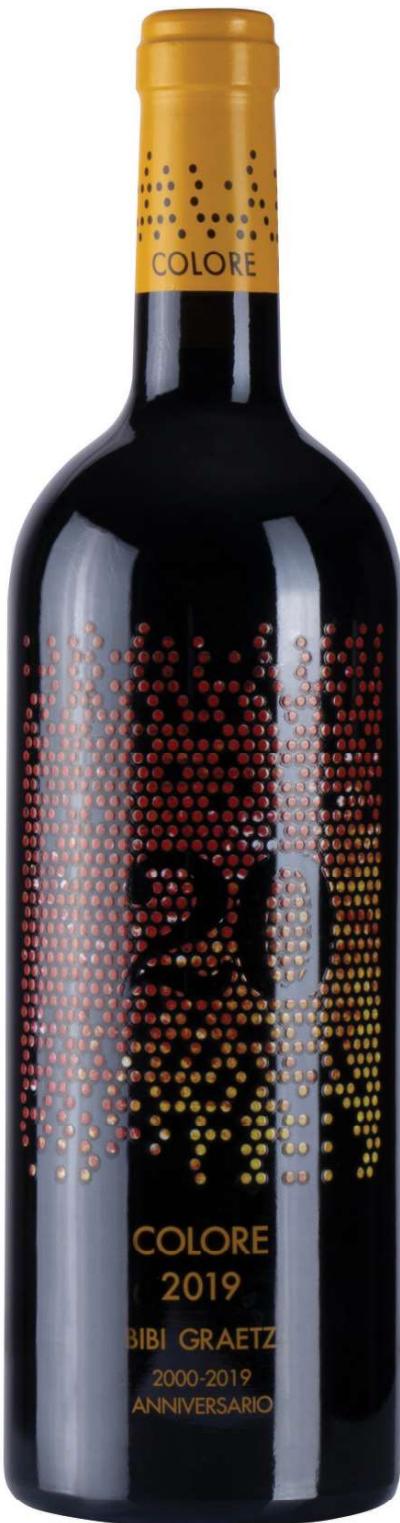
zlatno-žuta

arome breskve i badema, cvetova narandže, kore mandarine, marakuje, bele trešnje i soli

punog tela, sa energičnim i preciznim mineralima i nagoveštajima soli

Grožđe za Colore Bianco potiče iz vinograda Pietrabona na ostrvu Giglio na nadmorskoj visini između 60 i 150 metara. Vinova loza, stara i do 100 godina, zasadena je na hiljadugodišnjim terasama izgrađenim od stenovitih, granitnih tla ostrva. Grožđe se bere i sortira ručno, a zatim transportuje u malim korpama do vinarije, koja se nalazi u centru ostrva. Nakon skidanja peteljki grožđe se nežno presuje, a zatim fermentira na niskim temperaturama u rezervoarima od nerđajućeg čelika 6-7 dana. Na kraju vino odležava 7 meseci u bariku u kontaktu sa talogom (batonaža) i nerđajućem čeliku, kao i 3 meseca u boci nakon punjenja. Godišnja proizvodnja je ograničena na 900 boca.

Colore



•99/100 James Suckling
•96/100 Robert Parker
•95/100 Wine Spectator



14% 3,42 0,85g/l

Italija 2019
 Bibi Graetz spontana fermentacija u otvorenim baricima; posle nedelju dana maceracije sledi malolaktička fermentacija u novim baricima
 crveno 24 meseca u bariku i 6 meseci u boci
 Fiesole, Tuscany kao aperitiv, slaže se i sa predjelima na bazi belog mesa
 0,75l granit, pesak

rubincrvena boja
 oštar na nosu, blage note ruže i nara, a zatim note džema od kupine i borovnica, kakaa, kafe
 izrazito prefinjen, svežih i plemenitih tanina, sa dobro izbalansiranim sadržajem alkohola

Ovo vino nosi oznaku „20“ u čast godišnjice osnivanja vinarije. Izuzetan teror daje jedinstveno vino, koje autentično odražava svu eleganciju, prefinjenost i bogatstvo Toskane. Idealna ravnoteža između vlage i toploće omogućila je berbu grožđa izuzetnog kvaliteta od 21. septembra do 8. oktobra. Grožđe se bere isključivo ručno, zatim se sortira po dolasku u podrum, uklanjuju se peteljke i nežno se presuje. Spontana fermentacija se odvija u otvorenim baricima. Svakog dana se vrši šest ručnih presovanja i pumpanja. Posle nedelju dana maceracije, vina prelaze u nove barike za malolaktičnu fermentaciju. Vino na kraju odležava 24 meseca u bariku i 6 meseci u boci.



BIONDI SANTI

Istorija

Franco Biondi Santi bio je italijanski vinar, najpoznatiji po proizvodnji Brunello di Montalcino, crvenog vina proizvedenog samo u Montalcinu, Tuscany. Deda Franca Biondi Santi-a, Ferruccio Biondi Santi, izumeo je Brunello di Montalcino krajem 1800-ih. I sam Franco je vinarski zanat naučio od svog oca Tancredija. Kada je Franco nasledio porodično imanje Greppo 1970. godine, pridržavao se tradicije istovremeno poboljšavajući kvalitet. Na čelu porodične firme Tenuta Il Greppo ostao je do svoje smrti, nadgledajući svaki aspekt vinograda i vinarstva. Franco Biondi Santi povećao je proizvodnju Brunello del Greppo sa 4 hektara na 25. Nastavio je da sprovodi strogu, tradicionalnu agro-nomiju i podumske prakse kako bi konsolidovao tipične osobine i poboljšao kvalitet.

Zahvaljujući stalnoj ličnoj međunarodnoj promociji svojih vina, od 1970. godine Franco je uspeo da stvori razumevanje i uvažavanje izuzetno tipičnog karaktera i kvaliteta svog Brunello del Grappa.

Prestiž Greppa datira iz 19. veka, sa sjajnom vinskom kul-turom porodice koja je posedovala ovo imanje, čiji teroar ima izvanredne karakteristine za Sangiovese. Prateći stroge, tradicionalne metode agronomije i podumske prakse, nepokolebljivo je stvorena neuporediva kolekcija „Brunello Riserve” jednako izuzetnom stogodišnjem Brunellu iz prošlosti. Imanje uključuje 47 hektara zemlje u Greppo i 105 u Pieri.

Vinograđi

Samo 25 hektara je obrađeni vinograd Sangiovese Grosso. Najstarije vinove loze, ukupne površine 5ha, datiraju iz

1930-1970;

8ha od 1988-1989; 6ha od 2000-2001; najmlađe vinove loze su nedavno zasađene 2004-2006. godine.

Prinos po hektaru održava se na niskom nivou od 3-5 tona po hektaru. Trenutna proizvodnja retko prelazi 80.000 boca, uključujući oko 10.000 boca „riserve”, napravljene samo nakon izuzetnih berbi.

Berba počinje sredinom septembra i vrši se isključivo ručno. Samo najbolje grožđe namenjeno je proizvodnji Brunella, i to iz vinograda starih najmanje 10 godina, i onih najmanje 25 godina za „Riservu”.

Zemljiste

Imanje Greppo prostire se preko obronka (nadmorske visine 385-507 metara), jugoistočno od Montalcina, i uživa idealnu mikroklimu i tlo za proizvodnju aromatične crvene boje vina.

Podrum

Podrum „Greppo” nije pretrpeo značajnije tehnološke promene, osim uvođenja savremene opreme i materijala.

Ukupni kapacitet je:

- 2.197,00 hl bačvi i kaca od slavonskog hrasta
- 2.016,50 hl rezervoara za vitrifikovani beton
- 990,40 hl rezervoara od nerđajućeg čelika
-za ukupno 5.203,90 hl.

Podrum za flaše ima dalji kapacitet od oko 211.000 boca u bordo stilu (1.582,50 hl).

Grožđe nakon drobljenja prolazi kroz fermentaciju pod

kontrolom temperature u velikim betonskim rezervoarima i kazanima izmedju 15 i 18 dana. Tokom burne fermentacije, šira se pumpa dva puta dnevno. Nakon povlačenja podleže malolaktičkom raspadu, održavajući temperaturu od 18°-20°C oko 30 dana.

U aprilu nakon berbe, novo vino se prebacuje u bačve slavonskog hrasta da sazri. Brunello u tim buradima provodi najmanje 36 meseci, a na kraju četvrte godine flašira se u boce u bordo stilu od 0,75 litara. Brunello Biondi Santi se pušta u prodaju najmanje 6 meseci nakon punjenja u flaše i izvozi se širom sveta.

Zanimljivost

Shvatajuci vrednost svog podruma i svojih vina, Tancredi Biodi Santi je pre početka drugog svetskog rata, tajno zazidao deo svog podruma gde je sačuvao najstarija i najvrednija vina - Riserve. Čineći to, Biondi-Santi je na kraju uspeo da pokaže svetu koliko bi Brunello mogao da bude dugovečan i složen. Godine 1966. Brunello di Montalcino je postao DOC i italijanska vlada se obratila Tancrediju da pomogne u pisaju propisa.

Tancredi je doveo vinariju do novih visina, ali je njegov sin Franco pomogao da pokažu svetu šta mogu da urade. Franco je putovao nadaleko, promovišući vina i pokazujući moć starih Riserva. Reputacija vina je ojačana tek 1980. godine kada je Brunello di Montalcino postao prvi DOCG u Italiji.



Brunello di Montalcino Annata



- 97/100 Vinous
- 97/100 Wine Spectator
- 97/100 Robert Parker
- 97/100 Decanter
- 96/100 James Suckling



ALC	14%	pH	3,30	1,4g/l
Italija		2016		
Biondi Santi		rana berba, duga maceracija; većina grožđa je fermentisana u betonskim sudovima koristeći prirodne autohtone kvasce		
100% Sangiovese				odležava 36 meseci u bačvama od slavonskog hrasta
crveno		govedina, jagnjetina, divljač, tamna živila, pasta sa mesom, zreli sirevi, svinjetina		
Tuscany		kamen, lapor		
0,75l				

	intenzivna rubincrvena boja
	hrskave voćne note, crna trešnja, narandža i sitne crvene bobice praćene balzamičnim mirisima
	energija i slatkoća se stapaju sa elegancijom i ravnotežom, svilenkasti tanini, duga završnica

Ovo vino je proizvedeno isključivo selekcijom Sangiovese Grossoa iz vlastitih vinograda. Berba 2016. je karakteristična po dosta kišnih padavina krajem avgusta/ početkom septembra što je dovelo do sporog i veoma uravnoteženog sazrevanja grožđa. Veoma velike temperaturne razlike između dana i noći doprinele su aromatičkoj kompleksnosti. Odlikuje se prisustvom hrskavih voćnih nota, gde se ističu crna trešnja, crvena narandža i sitne crvene bobice, sa balzamičnim i cvetnim mirisnim notama. U ustima se prisutna slatkoća stapa sa elegancijom svilenkastih taninia. Duga završnica i pikantnost ostavljuju i sjajan osećaj svežine. Tempratura služenja 16-18°C.

Brunello di Montalcino Riserva



•98+/100 Robert Parker
•97/100 Vinous
•97/100 James Suckling
•97/100 Jeb Dunnuck



ALC 14,5% pH 3,26 1,52g/l

Italija 2015

Biondi Santi rana berba i duga maceracija, vinifikacija u drvenim bačvama

100% Sangiovese 36 meseci u velikim prirodnim bačvama od slavnorskog hrasta

crveno

Tuscany crveno meso, govedina, jagnjetina, divljač, živina

0,75l kamen, lapor

boja gline, crveno-braon

arome divljih bobica, plavog cveća, eukaliptusa i dima

tanini otkivaju ogromnu strukturu, prepoznatljiv osećaj svežine, dugotrajna, slana završnica

Veličanstvena berba u kojoj se struktura, elegancija i svežina iskombinovane i stvoreno je nešto posebno. Berba grožđa 2015. je započeta 21. septembra sa više od 10 dana kašnjenja od proseka za Biondi Santi. Ova godina je bila topla i malo kišna sa visokim temperaturama od maja do avgusta, što je omogućilo vinovoj lozi da proizvede visoko koncentrisano grožđe, savršeno za vina najviše klase. Brunello di Montalcino Biondi Santi Riserva 2015. je zaista veličanstveno vino. Prvi put je proizvedeno 1888. godine. Pušteno je u prodaju od tada samo 40 puta u samo izuzetnim berbama i ograničenim količinama.

Maslinovo ulje extra virgine



2021



Italija



Biondi Santi



Tuscany



0,5l



Možete poslužiti sirovo uz salate, supe, predjela i jela od ribe ili pečenog mesa. Takođe, može biti idealan pratilec tradicionalnoj toskanskoj kuhinji.



Čuvajte boce uspravno, na suvom mestu i dalje od izvora svetlosti i topote. Temperatura skladištenja ne sme pasti ispod 10°C.



Biondi Santi maslinovo ulje dobija se od maslina ubranih ručno u maslinicima Biondi Santi imanja, proizvedeno tradicionalnom metodom od sorti: Correggiolo, Leccino, Moraiolo i Olivastra di Montalcino.

Mlevenje maslina vrši se u tradicionalnim mlinovima sa kamenim točkom i ulje se dobija postupkom hladnog presovanja.

Da ne bi promenio svoje organoleptičke karakteristike, nije filtrirano.

„Najbolje maslinovo ulje Italije”

- Dolce Tera



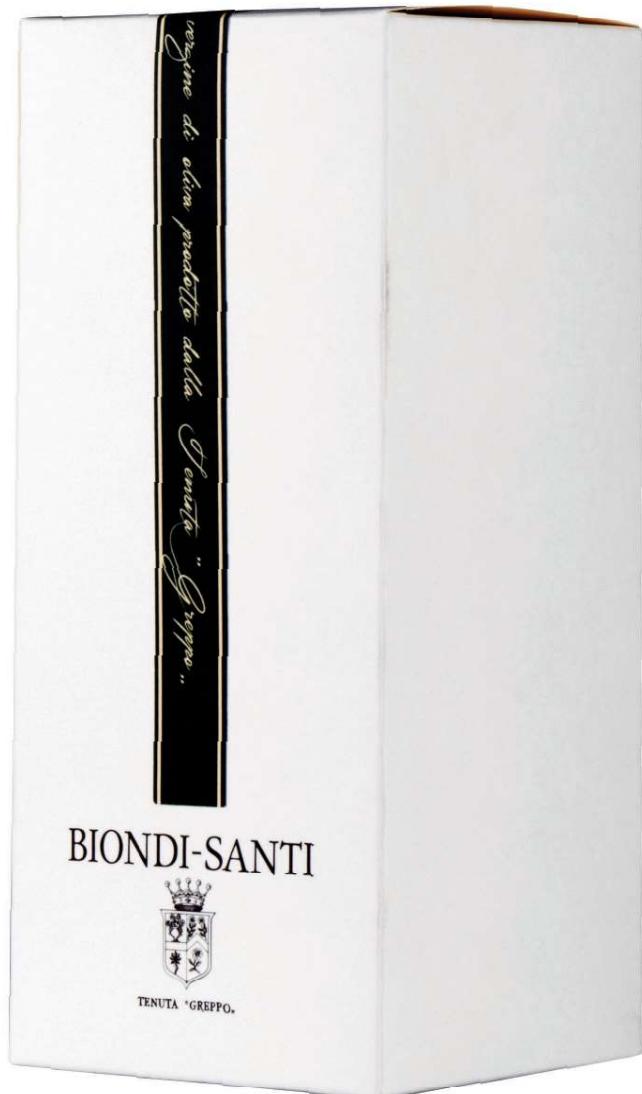
tamnozelena



arome masline i artičoke



izraziti pikantan sa malom naznakom gorčine





TENUTA IL POGGIONE

Istorija

Lavinio Franceschi, vlasnik zemljišta iz Florence, odlučio je da poseti područje nakon priča koje je čuo od pastira, koji je zimi dolazio da čuva stada oko Montalcina. Toliko se zaljubio u pejzaž i ljudi koji su živeli na tom području i odlučio je da tu, u zapadnoj Toskani, kupi zemljište i osnuje firmu. Smeštena je u Sant Angelo in Colle u opštini Montalcino, osnovana je krajem 19. veka.

Generacija za generacijom, mnogo resursa se trošilo na istraživanje kvaliteta, klonske selekcije, proizvodnje vina i tehnika odležavanja, a takođe i na izgradnju moderne vinarije za tadašnje standarde.

Il Poggione je bila jedna od prvih vinarija koja je plasirala vino Brunello di Montalcino već 1900-ih, i jedan od članova osnivača konzorcijuma Brunello di Montalcino.

Posle više od jednog veka, rad Lavinia Franceschia i dalje je osnovna referentna tačka za njegove naslednike Leopolda i Liviju, koji nastavljaju da razvijaju posao sa istom predanošću i neumoljivom strašću, kombinujući drevne veštine vinarstva i tradiciju sa najnovijim i najinovativnijim tehnikama.

Zemljište

Danas je Tenuta Il Poggione jedna od Montalcinovih najvećih vinarija; pokriva površinu od 600ha, od čega je zasađeno 125ha vinove loze, 70 sa maslinicima i ostalo zasejano zemljište i šume.

Tajna proizvodnje velikih crvenih vina leži u kvalitetnom vinogradarskom radu. U svetu održive poljoprivrede, vinarija je uvek sadila različite useve duž vinograda i ograničila upotrebu hemikalija.

Podrum

Nedavno su na krov podruma postavljeni solarni paneli, sa ciljem smanjenja ugljeničnog otiska njegovih vina.

Vinogradarski radovi su uglavnom ručni. Zahvaljujući praksi zelene berbe, praćenje zdravstvnog stanja vinograda i prehrabrene potrebe tla, moguće je dobiti izvrsno vino i u težim berbama.

Vinograđi

Vinograđi su na nadmorskoj visini između 150 i 450m.

Ova velika razlika, zajedno sa godinama vinograda, promoviše i lakšu berbu i omogućava proizvodnju strukturiranih vina sa dugim potencijalom starenja, bez obzira na vremenske prilike.

Izgrađena nova vinarija u 2004. omogućava potpunu kontrolu nad vinifikacijom, korišćenjem najnaprednijih tehnologija za kontrolu temperatura.

Štaviše, „potopljena kapa” je uvedena tehnika; takva tehnika omogućava poboljšanu koncentraciju komponenata boje koje su prirodno prisutne na kožici grožđa.

Za starenje svog crvenog vina, Tenuta Il Poggione koristi velike bačve od francuskog hrasta, koje se drže pet metara pod zemljom.

Standardni Brunello odležava tri godine u bačvama od francuskog hrasta od 3000-5000 litara.



Rosso di Toscana



13%



3,53



1,0g/l



Italija



2019



Tenuta il Poggione

Sangiovese
Merlot
Cabernet
Sauvignonfermentacija u rezer-
voarima od nerđajućeg
čelika sa autohtonim
kvascima dve nedelje

crveno

par meseci u baricima
od francuskog hrastaToskana,
San' Angelojela od crvenog
mesa i divljači,
tartufi i zreli sirevi

0,75l/1,5l



aluvijalno



intenzivna rubincrvena

intenzivan miris crvenog voća, crnih
trešnja i slatkih začina poput vanile i sladićasnažan voćni ukus, prelepo integrisan sa okrepljujućom
voćnom kiselinom i laganim finim taninima

Ovo crveno vino vinifikovano je iz Sangiovesea, Merlota i Cabernet Sauvignona, koji rastu u vino-gradima Tenuta Il Poggione između 150 i 450 metara nadmorske visine. Posle ručne berbe, grožđe se melje i fermentira u nerđajućem čeliku pod kontrolom temperature (25/28 °C) tokom dve nedelje. Komina je više puta potopljena, tako da su kožice grožđa posebno lišene mnogih aroma. Zatim se šira odleže u velike hrastovje bačve od 30 i 50hl i u francuskim hrastovim baricima od 350l i na kraju miruje u bocu, gde vino neko vreme sazревa. Vinifikacija i kombinacija tri sorte grožđa rezultiraju mekim, mirisnim vino, idealnim za svaki dan.

Rosso di Montalcino



•97/100 Robert Parker
•96/100 Vinous
•96/100 James Suckling
•96/100 Falstaff
•95/100 Jeb Dunnuck



14%



3



<0,5g/l



Italija



2019



Tenuta il Poggione



fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima; malolaktička fermentacija u nerđajućem čeliku



100% Sangiovese



12 meseci u bačvama od francuskog hrasta



crveno



hladna predjela, crvena mesa, testenine sa mesnim sosovima, pečeno belo meso, sirevi srednje jačine



Toskana,
Sant' Angelo



aluvijalno



0,75l



intenzivna rubincrvena



precizno, bistro voće na nosu sa vrlo laganim mineralnom i notom crvenih bobica



ugodnog, lepo gipkog ukusa,
okrugle i dobre supstance



Mlađa, pristupačnija verzija Brunella, ali već odlične strukture i sjajne ličnosti, Rosso di Montalcino je veoma važno vino za Tenuta Il Poggione. Proizveden u potpunosti od grožđa Sangiovese, dobijenog iz mlađih vinograda na imanju, Rosso di Montalcino odležava u velikim bačvama i bariku pre perioda starenja u bocama. Fermentacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima na kontrolisanoj temperaturi 25/28°C. Malolaktička fermentacija u nerđajućem čeliku.

Brunello di Montalcino



3|
1,5|
0,75|



ALC	14,5%	pH	3,38	1,15g/l
	Italija		2017	
	Tenuta il Poggione		fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima; malolaktička fermentacija u inoksu	
	100% Sangiovese		36 meseci u baricima od francuskog hrasta	
	crveno		jela od crvenog mesa i divljači i zreli sirevi	
	Toskana, Sant' Angelo			
	0,75/1,5l/3l		aluvijalno	

rubincrvena

arome crvenog voća, ljubičice, grafita, duvana i balzamičnog bilja

topao, gladak, dubok, dobro strukturiran, sa baršunastim taninima i dugim završetkom

Il Poggione Brunello di Montalcino je crveno vino od sorte 100% Sangiovese. Jedna od najcenjenijih vinarija u celoj Toskani, Tenuta Il Poggione pravi neverovatno moćna vina za kolecionare i ljubitelje vina. Berba se obavlja isključivo ručno, a vino se pravi tradicionalnom metodom, uz korišćenje moderne, najsavremenije opreme. Vinifikacija započinje fermentacijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima na kontrolisanoj temperaturi 25-28°C. Malolaktična fermentacija se takođe odvija u inoksu. Vino odležava 36 meseci u baricama od francuskog hrasta.



- 94/100 Robert Parker
- 93/100 Vinous
- 91/100 James Suckling
- 91/100 Decanter

Brunello di Montalcino Riserva



- 98/100 Vinous
- 96/100 Robert Parker
- 96/100 Decanter
- 94/100 James Suckling



ALC	15%	pH	3,45	 1,65g/l
	Italija		2016	
	Tenuta il Poggione			fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima 20 dana; malolaktička fermentacija u inoksu
	100% Sangiovese			
	crveno		48 meseci u velikim buradima pa godinu dana odležavanja u boci	
	Toskana, Sant' Angelo		jela od crvenog mesa i divljači, tartufi i zreli sirevi	
	0,75l		aluvijalno	

	intenzivna rubincrvena
	arome crvenog voća, kože i začina
	izbalansiran, punog tela, čvrste taninske strukture i sa dugom i zavodljivom završnicom

 Il Poggione Brunello di Montalcino Riserva je crveno suvo vino od sorte Sangiovese. Brunello di Montalcino Riserva 2016. proizvodi se samo u najboljim berbama i u ograničenoj količini. Berba se obavlja isključivo ručno, a vino se pravi tradicionalnom metodom, uz korišćenje moderne, najsavremenije opreme. Vinifikacija započinje fermentacijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima na kontrolisanoj temperaturi 25-28°C u trajanju od 20 dana. Malolaktična fermentacija se takođe odvija u inoksu. Vino zatim odležava 48 meseci u velikim buradima od 30 i 50 hektolitara od francuskog hrasta, nakon čega sledi još godinu dana odležavanja u boci, pre puštanja u promet.

Maslinovo ulje



2021



Italija



Tenuta Il Poggione



Tuscany, Bibbona



0,5l



Savršeno kada se koristi sirovo na brusketima, zelenoj salati i u supi od povrća. Takođe je odlično za kuhanje i prženje hrane, jer bolje podnosi toplotu nego bilo koje drugo ulje i podvrgava se manjim promenama



Il Poggione je extra devičansko maslinovo ulje napravljeno od sorti Correggiolo i Moraiolo. U oktobru i novembru masline se beru ručno, a zatim presuju u sopstvenoj presi za masline na farmi u roku od nekoliko sati od berbe.

Maslinovo ulje se hladno presuje kontinuiranom ekstrakcijom kako bi se izbegao rizik od spoljne kontaminacije i osiguralo da svi hranljivi sastojci, tipične aromе i ukusi maslinovog ulja ostanu netaknuti.

Veličina maslinjaka: 70 hektara

Broj stabala: 12.000

Godišnja proizvodnja: 15.000 litara



bistra svetlozelenasta boja



intenzivno je voćan, sa aromama masline i artičoke



začinjeno je na nepcu, sa malom primesom gorčine





AGRICOLA TORNESI

Istoriја

Istoriјa vinarije Tornesi započinje 1850. godine kada je Giuseppe Tornesi, otac Gina i deda sadašnjeg vlasnika Mauricija, nasledio komad zemlje nekoliko stotina metara od samog grada Montalcina. Grad Montalcino leži oko 50km južno od Sijene u Toskani i važan je kao i Chianti, kada je u pitanju proizvodnja vina u ovom delu Italije. Porodica Tornesi poseduje svoje imanje, poznato kao „Le Benducce“, mnogo pre nego što je Brunello di Montalcino postao poznat kao vino i pre nego što je Italija postala ujedinjena. Godine 1967. Mauriciov otac Gino bio je jedan od prvih koji je registrovao svoju lozu kao Brunello. Mauricio je 1993. godine započeo proizvodnju i flaširanje vina Rosso di Montalcino, a zatim 1998. godine i vina Brunello. Prvo njihovo vino je skladišteno u podrumu ispod porodične kuće, a zatim je 2009. Mauricio izgradio mnogo veći podrum sa prelepom terasom koja gleda na brda Montalcino i degustacionom salom za posetioce. Vinarija je i dalje u porodičnom vlasništvu, a Maurizio Tornesi je na čelu i vinogradarstva i vinarstva, zajedno sa suprugom i čerkama. Pravi toskanski farmer, koji je autentičan i koji poznaje zemlju Montalcino i grožđe Sangiovese Grosso kao svoj džep. Prvi zapis o imanju „Le Benducce“, koje je u vlasništvu porodice Tornesi, datira još iz 1553. godine.

Vinograd

Imanje je veličine 7 hektara, od kojih 5 hektara zauzimaju vinogradi, a ostatak maslinjaci sa oko 600 stabala maslina i druge biljne kulture. Vinogradi se u potpunosti obrađuju ručno, a smanjenje prinosa je primarni princip vinogradarske prakse. Njihova

nadmorska visina od 400 metara iznad nivoa mora pokazala se povoljnom u pogledu drenaže i sastava zemljišta. Prosečna starost vinove loze je od 7 do 30 godina, gustina zasada iznosi 4.200 čokota po hektaru, dok je prosečan prinos 6.000 kg po hektaru. Vinogradi se nalaze u dva potpuno različita područja, terena, ekspozicije i visinske raznolikosti. Upravo ta raznolikost čini vina uravnoteženim. Porodica Tornesi obrađuju svoje vinograde u skladu sa prirodom, sa organskim đubrivismima i bez upotrebe herbicida. Berba grožđa se obavlja isključivo ručno, tokom septembra i oktobra, i u njoj učestvuju članovi porodice i nekoliko lokalnih radnika.

Podrum

U podrumu, vino prolazi kroz produženi period maceracije gde se boja i ukus izvlače iz kožice. Nakon fermentacije vino se zatim odležava u hrastu. Tradicionalno, vina odležavaju u velikim bačvama od slavonskog hrasta, koje dodaju malo hrastovih nota i generalno daju oštira vina. Na kraju sledi odležavanje u boci u trajanju od minimum 3 godine. Klasično vino se pušta na tržište 50 meseci nakon berbe, a Riserva godinu dana nakon toga. Trenutni zahtevi za starenje ustanovljeni su 1998. godine i nalažu da Brunello odležava u hrastu 2 godine i najmanje 4 meseca u boci pre puštanja u promet.

Mauricio Tornesi, kao vlasnik vinarije i glava porodice, učestvuje u čitavom procesu proizvodnje vina, u čemu mu pomaže i enolog Paolo Vagaggini. Vina Tornesi su više puta nagradivana najvišim priznanjima za kvalitet, svedočeći tako o kontinuiranom radu, strasti i tradiciji.



Tornesi Brunello di Montalcino



•93/100 Wine Enthusiast
•92/100 Fastaff



ALC	14%	pH	3,59	1,66g/l
Italija		2016		
Tornesi		spontana fermentacija na kontrolisanoj temperaturi uz pumpanje i bez dodavanja kvasaca		
100% Sangiovese				
crveno		30 meseci u bačvama od slavonskog hrasta		
Brunello di Montalcino, Tuscany		govedina, dagnje, divljač, jela sa pečurkama		
0,75l		lapor, krečnjak		

rubincrvena sa odsjajem granata
arome crnog voća, višnje, hibiskusa, suvog lišća, kao i eterične i drvene note zbog sazrevanja u hrastu
srednjeg do punog tela sa čvrstim, ultra finim taninima, svežom kiselinom i baršunastom teksturom na završnici

Tornesi Brunello Di Montalcino je suvo crveno vino proizvedeno od sorte 100% Sangiovese u italijanskoj vinariji Tornesi, u čuvenoj Toskani. Vinogradi se nalaze u južnim i jugozapadnim delovima oblasti Montalcino, na strimim padinama koje karakterišu veća nadmorska visina i odlična izloženost. Berba i sortiranje grožđa se obavlja isključivo ručno. Fermentacija je spontana u posudama od 50hl, na kontrolisanoj temperaturi do 30°C, uz intenzivno pumpanje i bez dodavanja kvasca. Vino odležava oko 30 meseci u bačvama od slavonskog hrasta. Potencijal starenja je 10-25 godina.

Tornesi Brunello di Montalcino Riserva



ALC	14%	pH	3,44	 26,26g/l
	Italija		2012	
	Tornesi		spontana fermentacija na kontrolisanoj temperaturi uz pumpanje i bez dodavanja kvasaca	
	100% Sangiovese		36 meseci u bačvama od slavonskog hrasta + 36 meseci u boci nakon flaširanja	
	crveno		jela od crvenog mesa, divljač, zreli sirevi	
	0,75l		lapor, krečnjak	

 intenzivna rubincrvena

 arome crvenog i crnog voća sa notama čokolade i pržene kafe

 elegantno, strukturirano, prijatno, sa jakim taninima i dugom završnicom

 Tornesi Brunello Di Montalcino Riserva je suvo crveno vino proizvedeno od sorte 100% Sangiovese u italijanskoj vinariji Tornesi, u čuvenoj Toskani. Vinogradi se nalaze u južnim i jugozapadnim delovima oblasti Montalcino, na strimim padinama koje karakterišu veća nadmorska visina i odlična izloženost. Berba i sortiranje grožđa se obavljuju isključivo ručno. Fermentacija je spontana u posudama od 50 hl, na kontrolisanoj temperaturi do 30°C, uz intenzivno pumpanje i bez dodavanja kvasca. Vino odležava 36 meseci u bačvama od slavonskog hrasta, kao i dodatnih 36 meseci u boci, nakon flaširanja. Potencijal starenja je 10-25 godina.



CASTELLO DI VOLPAIA

Istoriја

Prvi dokument u kome se pominje uzgoj vinove loze u Volpaia, datira iz 1172. godine. Volpaia je 1250. godine bila jedan od osnivača Lege del Chianti (Chianti League). Na logotipu vinarije nalazi se grb slavne porodice della Volpaia, koja je živela u selu i svoje ime preuzela od samog grada.

Florentinska porodica, „della Volpaia”, sastoji se od umetnika i graditelja koji su dizajnirali naoružane sfere i solarne satove. Najpoznatiji među njima bio je Lorenzo, prijatelj Leonarda da Vincija, koji je sagradio izvanredan planetarni sat za firentinski Palazzo Vecchio.

Podrum - Castello di Volpaia

Danas je Castello di Volpaia u vlasništvu porodice Mascheroni Stianti, koja osigurava da svaka restauracija poštuje svoje izvorne umetničke karakteristike. Poštujući tradiciju, iz 11. veka, dvorac i okolno selo i dalje su u velikoj meri uključeni u proizvodnju vina i maslinovog ulja Volpaia. Porodica Stianti Mascheroni takođe je postavila neverovatan vinodukt koji povezuje rezervoare za fermentaciju od nerđajućeg čelika vinarije u gornjem delu sela, sa raznim podrumima i bačvama u donjem delu sela. Postizanje željenog nivoa kvaliteta bio je decenijama dug proces i nikada nije završen. Gotovo svakih 5 godina porodica ažurira podrume najsavremenijim tehnologijama vinifikacije i svake berbe zamenjuje barike.

Vinogradi

Danas porodica Stianti Mascheroni poseduje otprilike dve trećine sela, 370 hektara zemljišta uključujući 45 hektara vinograda, gotovo 16 hektara maslina, kao i zazidano selo, vile i šume. Vinogradi su preko 400 metara nadmorske visine.

Zemljište

Na pretežno peščanim zemljištima bogatim kosturima pogodnim za proizvodnju elegantnih i dugotrajnih crvenih, skladnih i aristokratskih vina koja uspevaju dugo da zadrže voćne aromе najboljih Sangiovesea.

Tipična vina takozvanog „Alto Chianti” koja su lako prepoznatljiva po kompozitnoj eleganciji njihovih bukeva, pored mikroklima područja, i po vrlo posebnoj klonskoj selekciji koju je farma sprovela do ponovnog otkrića i ponovnog angažovanja drevnih autohtonih sojeva Sangiovese.

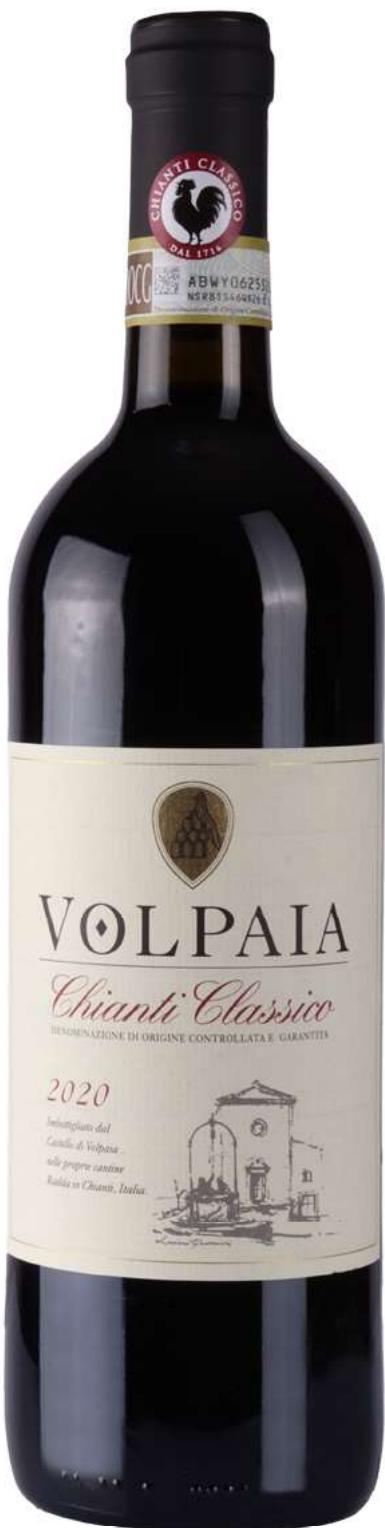
U septembru 2000. počeli su da popunjavaju obrasce za prelazak na organsko, zapravo to je bila pre svega birokratska činjenica: organsko je filozofija, i uvek u Volpaia-i, mnogo pre nego što je svet počeo da govori o organskom, oni su tretirali vinograde i polja na prirodan način, bez pesticida i sintetičke hemije. Svakodnevno nadgledanje vinove loze, mikroklima, nadmorska visina i terorar pomažu u biološkoj borbi protiv bolesti.

Volpaia nije jednostavno „malo pozorište za turiste”, već središte složene seoske aktivnosti sa kojom su svi stanovnici sela direktno ili indirektno povezani. Poseta podrumima Volpaia-e je jedinstveno iskustvo koje će vas provesti kroz sve zgrade i crkve sela.

„Bliski vezani za svoju prošlost, negujemo budućnost. Osećamo se odgovornim, ne samo za ljude oko sebe, već pre svega za svoje stanište. Sejemo strast da stvaramo nezaboravne uspomene na eleganciju. Naš cilj je da te vrednosti sačuvamo i budemo u mogućnosti da ih prenesemo budućim generacijama.”



Chianti Classico



•93/100 James Suckling
•92/100 Wine Spectator

W & P

VINOTEKA

ALC 13,5%

pH 3,44

Italija

2020

Castello di Volpaia

fermentacija u sopstvenom kvascu na 25-30°C 14 dana; malolaktička fermentacija 2 godine i u luci i u čeličnim nerđajućim kadama

90% Sangiovese
10% Merlot

crveno

12 meseci u bačvama od oko 30hl

Tuscany, Volpaia

teletina, biftek, živina - piletina, pačetina

0,75l

peskovito

intenzivna rubincrvena

note crvenog voća i trešanja

dobra struktura i mekoća



Volpaia Chianti Classico 2020 je crveno suvo vino proizvedeno od autohtonih sorti grožđa 90% Sangiovese i 10% Merlot, koje dolazi sa najviših vinograda u oblasti Chianti u Toskani. Zahvaljujući tlu i mikroklimi, ovo vino nosi izuzetno dobru strukturu i mekoću. Berba je obavljena ručno, gde je grožđe bilo savršeno zdravo sa debelom korom i zrelim semenom. Ova berba 2020. godine je proizvela vina koja su svetle boje i imaju dobar nivo kiselosti bez prekomernog sadržaja alkohola. U poređenju sa prethodnim godinama, manje su koncentrisane ali elegantnije. Godišnja proizvodnja iznosi 120.000 boca.

Chianti Classico Riserva



•94/100 Wine Spectator
•93/100 James Suckling
•93/100 Decanter
•93/100 Falstaff
•91/100 Vinous



14%



3,36



0,8 g/l



Italija



2019



Castello di Volpaia



fermentacija u sopstvenom kvascu na 25-30°C
14 dana; malolaktička fermentacija 2 godine i u luci i u čeličnim nerđajućim kadama



100% Sangiovese



24 meseca u francuskim i slovenačkim hrastovim bačvama i najmanje 3 meseca u boci



crveno



roštilj, stari sirevi, pasta, divljač



0,75l



peščar, pesak



rubin crvena



elegantan sa nagovestajima začina i voća



struktuiran sa glatkim taninima i dugom završnicom



Volpaia Chianti Classico Riserva 2019 je crveno vino nastalo od autohtone sorte grožđa 100% Sangiovese. Vinogradi se prostiru na zemljisu koje se sastoji od peščara i gline na nadmorskoj visini od 397-570 metara. Berba je počela 24. septembra i trajala do 11. oktobra. Grožđe se bere ručno, a zatim se fermentira 14 dana u sopstvenom kvascu na kontrolisanoj temperaturi između 25-30°C. Odležavanje je trajalo 24 meseca u francuskim i slovenskim hrastovim bačvama, a potom najmanje 3 meseca u boci. Potencijal starenja je od 15 do 25 godina.

Il Puro Chianti Classico



- 96/100 Vini buoni d'Italia
- 96/100 Luca Gardini
- 95/100 Wine Spectator
- 93/100 Wine Advocate
- 17,5/20 Jancis Robinson
- 94+/100 Vinous Galloni
- 94/100 James Suckling
- 92/100 Decanter
- 91/100 Wine Enthusiast



14%



pH 5,8



0,7g/l



Italija



2016



Castello di Volpaia



fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika



100% Sangiovese



18 meseci u novim baricima od francuskog hrasta



crveno



govedina, teletina, živina



0,75l



peščar



intenzivna rubincrvena boja



izuzetno elegantno, sveže note višnje i ljubičice, vanile i kakaa



meka, svilenasta, intrigantna tekstura sa plodnim ukusom i izuzetno dugom završnicom



Il Puro Chianti Classico Great Selection je crveno suvo vino od sorte Sangiovese, nastalo u vinariji Volpaia, u regiji Toscana. Ovo vrhunsko vino je prvi put proizvedeno 2006. godine i dolazi iz malog, organski sertifikovanog vinograda, pod nazivom Casanova, koji se nalazi na 480 metara nadmorske visine, na južnoj padini Volpaie, između proslavljenih vinograda Coltassala i Balifico. Berba i temeljno sortiranje grožđa obavljaju se isključivo ručno. Vinifikacija započinje hladnom maceracijom i dugotrajnom prirodnom fermentacijom, nakon čega se vino sprovodi kroz podzemne cevi od nerđajućeg čelika u podrumе, gde odležava 18 meseci u novim baricima od francuskog hrasta. Potencijal starenja je 15-25 godina.

Il Puro Chianti Classico



• 97/100 DoctorWine
• 96/100 Falstaff
• 94/100 Wine Spectator

W & P

VINOTEKA

ALC	14,5%	pH	3,40	1,2g/l
Italija		2018		
Castello di Volpaia		fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika		
100% Sangiovese		odležavanje 18 meseci u novim buradima od francuskog hrasta		
crveno		govedina, teletina, živina		
Tuscany, Volpaia		peščar		
0,75l				

intenzivna rubin crvena
izuzetno elegantan, karakteristična nota sveže trešnje i ljubičice u pratnji nagoveštaja vanile i kakaa
mek, svilenkast sa izuzetno dugom završnicom

Volpaia Il Puro Chianti Classico 2018 je crveno suvo vino proizvedeno od autohtone sorte grožđa 100% Sangiovese. Vinova loza uživa odličnu ekspoziciju koja se prostire od jugoistoka ka jugozapadu na površini od 46 hektara, na nadmorskoj visini od 450 i 600 metara. Zemljišta su kamenita i peščana, što omogućava savršenu propusnost. Berba je obavljana ručno i počela je nekoliko dana kasnije u odnosu na prethodnu godinu. Vino odležava 18 meseci u novim buradima od francuskog hrasta. Potencijal starenja je od 15 do 25 godina.

Coltassala Chianti Classico Riserva



- 95/100 James Suckling
- 95/100 Wine Attitude
- 93/100 Robert Parker
- 93/100 Vinous
- 93/100 Luca Maroni
- 90/100 Decanter
- 90/100 Wine Enthusiast



ALC	14%	pH	3,41	0,4g/l
Italija		2017		
Castello di Volpaia				fermentacija u sopstvenom kvascu na 25-30°C 14 dana; maceracija na koži 10 dana; malolaktička fermentacija
95% Sangiovese 5% Mammolo		24 meseca u francuskom bariku + 6 meseci u boci		crveno meso, govedina, prasenina, jagnjetina, divljač, hladna predjela, paste sa mesom
crveno		glina		
Tuscany, Volpaia				
0,75l				

živopisna rubincrvena boja
dobro strukturirano, složeno vino sa elegantnim mirisom i notama vanile, kakaa i voća
dobro strukturiran, složen, sočnih tanina i svilenkaste teksture



Coltassala Chianti Classico Riserva je crveno vino nastalo kupažom sorti grožđa Sangiovese i Mammolo. Ovaj nekadašnji Super-Toskanac prvi put je proizведен 1980. godine i ime je dobio po vinogradu iz kog potiče. Vinograd je veličine 3,5ha, organski je sertifikovan i nalazi se na 520m nadmorske visine sa ekspozicijom prema jugu, gde se tlo uglavnom sastoji od peščara. Berba i temeljno sortiranje grožđa obavljuju se isključivo ručno. Vinifikacija započinje hladnom maceracijom u trajanju od 10 dana, nakon čega sledi dvonedeljna fermentacija na temperaturi od 25-30°C. Nakon malolaktičke fermentacije, vino odležava 24 meseca u bariku, a zatim 6 meseci u boci. Potencijal starenja je 15-25 godina.

Vin Santo Del Chianti Classico



•90/100 Wine Spectator



15%



3,24



130g/l



Italija



2016



Castello di Volpaia



sušenje i sazrevanje na tavanu uz konstantan protok vazduha



Trebbiano, Malvasia



belo



fermentacija u malim hrastovim buradima na talogu



Tuscany, Volpaia



dezerti, tiramisu, crna čokolada, plavi sir



0,5l



peščar, glina



ćilibarna



izbalansiran sa aromom džema od kajsija.



topao i sočan sa notama badema na završnici



Vin Santo Del Chianti Classico 2016 je belo vino nastalo od sorti grožđa Trebbiano i Malvasia. Način proizvodnje vina je sušenje i sazrevanje na tavanu uz konstantan protok vazduha, fermentacija u malim hrastovim buraadima na talogu. Godina je počela prvo bitno toplim, a zatim kišnim prolećem sve do sredine juna, nakon čega je usledilo toplo i suvo leto koje je izazvalo ozbiljan stres vinove loze od suše. Jaka kiša sredinom septembra, praćena padom temperature, pomogla je da grožđe savršeno sazre.



CASTELLO DEI RAMPOLLA

Istorija

Vinarija je smeštena u Panzanu, u Chiantiu. Zemljište na kojem se nalazi farma Castello dei Rampolla u vlasništvu je porodice od 1739. godine.

Mnogo istorije je prošlo preko ovih krajeva, ali porodica počinje sredinom 1960-ih sa idejom jednog čoveka, Alceu di Napoli Rampolla koji je želeo da stvori veliko vino. Prve boce Chianti Classico proizvedene su 1975. godine.

Bilo je to vreme kada se Chianti Classico borio da stekne poštovanje koje je zaslužio. Alceo je tada imao intuiciju i odlučio je da, uz pomoć velikog vinara Giacomo Tachisa, prvi u tom kraju zasadи Cabernet Sauvignon i da ga spoji sa Sangioveseom. Ovo je bila prva revolucija Castello dei Rampolla, samo nekoliko godina nakon osnivanja farme.

Prvi enolog bio je čuveni Giacomo Tachis poznat kao otac „supertoskanskih“ vina i kreator čuvenih vina kao što su Sassicaia, Tignanello i Solaia.

Vinogradi

Vinarija danas poseduje 42 ha vinograda smeštenih na 360 metara nadmorske visine.

Od samog početka posvećeni su zemlji i promociji biodiverziteta na svojoj teritoriji, pa je stoga bila pionir među italijanskim vinima u biodinamičkoj obradi vinograda.

Zemljište

Zemljište je krečnjačko, a vinogradi su idealni za Cabernet Sauvignon, Sangiovese i Petit Verdot sorte koje ovde dostiže posebnu snagu i potencijal za dugo odležavanje.

„Stvaramo najbolje uslove, a onda prepuštamo prirodi da radi svoj posao.“

Podrum

Svi procesi u podrumu usmereni su na očuvanje izvornog kvaliteta grožđa. Samo radeći na ovaj način, mogu vinu uliti prepoznatljiv karakter zemlje. Berbe se odvijaju ručno.

Zatim se grožđe stavlja u betonske sudove da bi se započeo proces maceracije koji obično traje 25-30 dana, od čega je 7-8 alkoholne fermentacije. Mošt grožđa se vitalizuje upotrebom protočnih oblika. Izvlačenje vina iz kožice vrši se laganim presovanjem i upotrebom peristaltičke pumpe.

Na kraju, vino odležava u bačvama 12-18 meseci, u zavisnosti od vrste vina.



Chianti Classico



• 95/100 James Suckling
• 93/100 Robert Parker
• 93/100 Vinous



ALC 14% pH 3,40 0,68g/l

Italija 2019

Castello dei Rampolla fermentacija se odvija u betonskim bačvama

60% Sangiovese 8 meseci u betonskim rezervoarima, zatim 12 meseci u hrastovim buradima od 12 hektolitara i na kraju još dodatnih 6 meseci u boci
20% Cabernet Sauvignon
20% Merlot

crveno zreli sirevi, blaga jela od divljači, testenina sa mesnim sosom

Tuscany, Panzano krečnjak

0,75l

rubincrvena

arome šumskog voća, crvene ruže, šljive i sladića

topao, intenzivan, izbalansiran svežinom i glatkim, dobro strukturiranim taninima



Castello dei Rampolla Chianti Classico je crveno vino dobijeno kupažom sorti Sangiovese, Cabernet Sauvignon i Merlot. Vinarija se biodinamički kultivise od 1994. godine, i poznata je po tome što je jedan od pionira u praktikovanju vinogradarstva bez hemikalija i proizvodnji vina koja uključuje vrlo malo intervencija. Ima 42 hektara vinograda na krečnjačkom zemljištu koje se nalazi na oko 360 metara nadmorske visine. Nakon berbe grožđa fermentacija se odvija u betonskim bačvama. Vino najpre odležava 8 meseci u betonskim rezervoarima, zatim 12 meseci u hrastovim buradima od 12 hektolitara i na kraju još dodatnih 6 meseci u boci. Potencijal starenja je 3-10 godina.

Sammarco



- 98/100 Vinous
- 97/100 Wine Enthusiast
- 96/100 Robert Parker
- 96/100 James Suckling

W & P

VINOTEKA

ALC	14,5%	pH	3,35	0,78g/l
Italia		2016		
Castello dei Rampolla				fermentacija u cementnim rezervoarima u trajanju od 3 meseca
60% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 20% Sangiovese		12 do 15 meseci u hrastovim buradima i bačvama od 15 hektolitara, a zatim još 18 do 24 meseca u boci, pre izlaska na tržiste		
crveno				
Tuscany, Panzano		grilovan ili pečeno crveno meso, govedina		
0,75l		krečnjak, lapor		

rubincrvena sa granatnim odsjajima
suptilne aromе duvana, minerala, crne ribizle i vanile
gust, srednjeg do punog tela, izblansiran i sa dugom završnicom



Castello dei Rampolla Sammarco je crveno suvo vino nastalo kupažom sorti Cabernet Sauvignon, Merlot i Sangiovese. Castello dei Rampolla je porodično vinsko imanje koje se nalazi u južnoj dolini Chianti Classico, poznatoj kao „Conca d'Oro“ odnosno Zlatni basen. Prve boce vina Sammarco puštene su u prodaju 1982. godine, a od 1994. godine se proizvodi na biodinamički način. Nakon berbe grožđa, fermentacija se odvija u cementnim rezervoarima u trajanju od 3 meseca. Na kraju, vino odležava 12 do 15 meseci u hrastovim buradima i bačvama od 15 hektolitara, a zatim još 18 do 24 meseca u boci, pre izlaska na tržiste.

D' Alceo



• 97/100 Vinous
• 96/100 Wine Spectator
• 95/100 James Suckling
• 94/100 Wine Enthusiast



14%



3,65



<0,5g/l



Italija



2015



Castello
dei Rampolla



fermentacija u bet-
onskim bačvama sa
autohtonim kvascima



85% Cabernet
Sauvignon
15% Petit Verdot



odležava 15 meseci u
hrastovim buradima
i rafiniše se još 24
meseca u boci



crveno



plavi sir, odležani
sirevi, dinstano crveno
meso, pečeno meso ili
sa roštilja, divljač



0,75l



peščana glina



kompaktna rubincrvena



široka mirisna lepeza sa notama višnje, aromatičnog
bilja, sladića, slatkih začina i suvog cveća



elegantan sa notama dobro sazrelog crvenog voća,
duvana i cigare, strukturiran i energičan, svež i postojan



Castelo Dei Rampolla D'Alceo je crveno vino nastalo kupažom sorti grožđa 85% Cabernet Sauvignon i 15% Petit Verdot. Ovo vino predstavlja savršen spoj između plemenitih Bordo sorti i sjajnog teroara Chianti, koji daje elegantno vino sa teritorijalnim profilom. Zahvaljujući blagoj klimi Toskane, Bordo grožđe dostiže savršen stepen zrelosti, izražavajući bogat plod, sa mediteranskim profilom. Nakon ručne berbe, fermentacija se vrši u betonskim bačvama sa autohtonim kvascima. Vino odležava 15 meseci u hrastovim buradima i rafiniše se još 24 meseca u boci. Godišnja proizvodnja u proseku iznosi 6.000-12.000 boca.

D' Alceo



•100/100 Vinous
•95/100 Robert Parker



14%



3,60



<0,5g/l



Italija



2017



Castello
dei Rampolla



fermentacija u bet-
onskim bačvama sa
autohtonim kvascima



85% Cabernet
Sauvignon
15% Petit Verdot



odležava 15 meseci u
hrastovim buradima
i rafiniše se još 24
meseca u boci



crveno



testenina uz mesni
sos, jela od crvenog
mesa i divljači, ukusni
stari sirevi



0,75l



krećnjak, lapor



kompaktna rubincrvena



intenzivan i kompleksan miris sa notama trešanja,
aromatičnog bilja, sladića, slatkih začina i suvog cveća



strukturiran, snažan, elegantan i gladak, sa urav-
noteženom svežinom i veoma dugom postojanošću



Castelo Dei Rampolla D'Alceo je crveno vino nastalo kupažom sorti grožđa 85% Cabernet Sauvignon i 15% Petit Verdot. Ovo vino predstavlja savršen spoj između plemenitih Bordo sorti i sjajnog teroara Chianti, koji daje elegantno vino sa teritorijalnim profilom. Zahvaljujući blagoj klimi Toskane, Bordo grožđe dostiže savršen stepen zrelosti, izražavajući bogat plod, sa mediteranskim profilom. Nakon ručne berbe, fermentacija se vrši u betonskim bačvama sa autohtonim kvascima. Vino odležava 15 meseci u hrastovim buradima i rafiniše se još 24 meseca u boci. Veličina vinograda ukupno iznosi 40 hektara, a godišnja proizvodnja je 11.000 boca.

Liu



•93/100 Wine Enthusiast
•92/100 Falstaff



ALC	12,5%	pH	3,30	<0,5g/l
Italija		2020		
Castello dei Rampolla		fermentacija u betonskim rezervoarima		
100% Merlot		9 meseci u betonskim amforama i dodatnih 6 meseci u boci		
crveno				
Tuscany, Panzano		rižoto sa sosom od pečuraka, pečena piletina, lagana i blago začinjena mesa, meki sirevi		
0,75l		krečnjak, lapor		

rubincrvna
arome crne trešnje, kupine, korice narandže, anisa i mente
svilenkast, strukturiran, gipkih tanina i svežih kiselina



Liu je crveno vino od sorte 100% Merlot, proizvedeno u vinariji Castello Dei Rampolla, u čuvenoj vinskoj regiji Toskani. Grožđe za ovo ukusno vino bere se rano da bi dostiglo visoku ekspresiju čistoće i vitalnosti, sa dubokom složenošću. Svežina tla i dobra agronomска praksa garantuju postepeno sazrevanje grožđa i u veoma toploj sezoni. Vino odležava 9 meseci u betonskim amforama i dodatnih 6 meseci u boci.



LA SALA



LA SALA

Istorijski početak

Godine 1935. dr Pjero Kateni, deda Frančeska Rosija Ferinija po majci, kupio je farmu pod nazivom „Il Torriano“ u blizini Montefidolfija, u opštini San Kašano u Val di Pezi, u Firenci. Zemljište ovog imanja nalazi se na panoramskom putu koji vodi od zamka Bibbione do Tenuta Tignanello.

Il Torriano je član konzorcijuma Chianti Classico od 1941. godine.

To je građevina koja je prvo bila rimske utvrđenje, a zatim je u srednjem veku postala zamak. Istoriski dokumenti ga pominju od 1217. godine. U to vreme je bio poznat kao „Il Torniano“.

Godine 2011. Frančesko, stariji sin Pjerluidija Rosija Ferinija i Patricije Kateni, postao je vlasnik Il Torriana i od tada sa entuzijazmom i menadžerskim sposobnostima nadgleda organizaciju kompanije. Nastavio je tradiciju vinarstva koju je u porodici započeo profesor Ugo Rosi Ferini, poznati vinar Univerziteta u Pizi i prvi direktor konzorcijuma Chianti Classico.

Osnovna referentna figura Frančeska zauvek će biti njegov otac, profesor Pjerluidi Rosi Ferini, veliki doktor i naučnik, osnivač hematologije i lečenja leukemije. Bio je univerzitetski profesor koji je nedavno preminuo ostavivši veliko naučno i medicinsko nasleđe. Za vinariju je rukovodio istraživanjem i tehnološkim inovacijama.

Godine 2014. Frančesko Rosi Ferini je ostvario svoj san o stvaranju vina koje bi najbolje izrazilo potenci-

jal vinograda Il Torijana kupovinom vinarije La Sala u San Kašano Val di Peza, 8 km od Il Torriana. Ovo je bio početak “La Sala del Torriano”

Istorijski početak vina La Sale zapravo je počela 1981. godine sa gospodom Laurom Baronti koja je stvorila ovu malu vinariju snažno fokusiranu na kvalitet. Telo strukture Hale je srednjovekovna kula, oko koje su izgrađeni salaš i podrum.

Projekat je nastao iz udruživanja namera Frančeska, našeg enologa Ovidija Munjanija i našeg enologa i konsultanta agronoma Stefana di Blazija. Filozofija pokreta je proizvodnja organskih vina najvišeg kvaliteta i njihova proizvodnja sa najvećom pažnjom i posvećenošću uz pažljivo poštovanje životne sredine. Vinarija La Sala del Torriano sastoji se od dva različita tela: Il Torriano, koji se nalazi u Motefiridolfiju, duž prelepog panoramskog putu između zamka Bibbione i Tenuta Tignanello, i La Sala, nedaleko od Il Torriano, u malom okrugu zvanom Ponterotto. Oba se nalaze u San Kasiano Val di Peza, u blizini Firence.

Zemljište

Ovo su veoma pogodna zemljišta za vinogradarstvo i zahvaljujući homogenoj komponenti alberezognog krečnjaka, galestro škriljaca i peščara masiccio del Kjanti.

Albereski krečnjak je kalcijum karbonat koji ima tendenciju da smanji kiselinsku komponentu Sangiovesa, čineći vino prirodnim omotačem u ustima.

Galestro škriljac je glina, bogata kalijumom. Doprinosi slanoj percepciji vina.

„Macigno del Chianti“ je peščar koji umesto toga povjećava kiselu komponentu zemljišta, a time i vina.

Ove tri komponente balansiraju jedna drugu, čineći prirodno izbalansirana vina harmoničnim i bogatim polifenolima. Štaviše, zemlja poprima crvenkaste nijanse zahvaljujući malom prisustvu oksida gvožđa i tamnjim nijansama zbog prisustva mangana: dva elementa koji vinu daju mineralnost i telo.

La Sala je mesto gde se nalazi vinarija. Okolni vinogradi imaju svoje korene u homogenom zemljištu srednje teksture aluvijalne prirode i bogatom veoma sitnim šljunkom i albereznim krečnjakom. Na pojedinim mestima zemljište je u potpunosti krečnjačko. Nadmorska visina se kreće od 150 do 200 mm sa pretežno jugozapadnom eksponicijom.

Vina dobijena iz La Sale su posebno sveža i voćna, neposredna, dok su vina iz vinograda Il Torriano strukturirani, dugotrajnija i višestruka.

Komplementarnost dva različita tla i mikroklima omogućavaju dobijanje vina sa snažnim teritorijalnim identitetom, velikom ravnotežom i elegancijom. La Sala del Torriano je sertifikovana organska. Poštujућi tradiciju Chianti Classico i životnu sredinu, naše grožđe raste bez pomoći sintetičkih hemikalija kao što su herbicidi, fungicidi, insekticidi, pesticidi uopšte i bez upotrebe genetski modifikovanih organizama.

Umesto toga, mi dubrimo naše zemljište organskim đubrivom proverenog porekla sa neintenzivnih farmi kako bismo obezbedili prisustvo mikroorganizama koji naseljavaju zemlju. Takođe koristimo meteorološke stanice unutar vinograda, napajane fotonaponskim sistemima povezanim sa softverom Univerziteta Pjaćenca, kako bismo omogućili proučavanje i razvoj epidemioloških modela za smanjenje intervencija poput upotrebe bakra. posvećenost se proteže dalje od primene organskih

pravila i propisa. cilj je da se preduzmu dalji koraci da se doprinese zdravijem svetu smanjenjem našeg uticaja i radom na cirkularnoj ekonomiji. Smanjena je upotreba plastike sa ciljem da se u vinogradu osloboodi plastike. Na primer, vezivno predivo i kuke su napravljene od celuloznog materijala ili su potpuno biorazgradivi. Izabrani su dobavljači čija je filozofija u skladu sa načinom razmišljanja vinarije. Dakle, fabrika plute je takođe bez plastike. Stakleno posuđe ima sertifikat ISO 14401 – TUV Rheinland. Kartonske i drvene kutije potiču iz šuma kojima se upravlja održivošću, koje je odobrio PEFC (Program za odobravanje šema za sertifikaciju šuma) i sertifikovan od strane FSC (Forest Stewardship Council).

Ekstenzivno koristimo čistu energiju zahvaljujući fotonapskim sistemima instaliranim u kompaniji i električnim službenim automobilima četiri naša zaposlena. Našim gostima su na raspolaganju i dva punjača, jedno u vinariji La Sala i jedno na farmi Il Torriano.

Znamo da još uvek ima mnogo posla. Radimo na širenju obnovljive energije, povećanju uzgoja aromatičnog bilja i višegodišnjeg cveća i postavljanju košnica za pčele.

Proučavaju sistem maceracije koji omogućava da ponovo koriste ostatke rezidbe maslina i vinograda za stvaranje komposta koji ćemo vratiti zemlji. sa interesovanjem gledamo na neke biodinamičke prakse koje bismo veoma želeli da uključimo u naše procese uzgoja i proizvodnje.

Vinograd

Vinogradi vinarije prostiru se na 32 hektara i nalaze se između 150 i 350 metara nadmorske visine. La Sala del Torriano proizvodi ne više od 50.000 boca godišnje, ostatak proizvodnje se prodaje na veliko. U portfoliju vinarije nalaze se četiri značajna crvena vina: Toscana IGT Campo all'Albero, Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, Chianti Classico Gran Selezione Il Torriano i Vin Santo del Chianti Classico, proizvedena od Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano i Malvasia. Grožđe





Chianti Classico Gran Selezione



- 93/100 James Suckling
 - 90/100 Decanter
 - 90/100 Veronelli
- Wine Hunter - zlatna medalja
Mundus Vini - srebrna medalja

1,5|
0,75|



ALC	14,5%		0,5g/l
	Italija		2018
	La Sala		maceracija traje 3 nedelje
	100% Sangiovese		najmanje 24 meseca u buretu od francuskog hrasta i 6 meseci u boci
	crveno		jagnjetina, mleveno meso, divljač, ili tvrdi sir
	Tuscany		krečnjak, peščanik
	0,75l/1,5l		

	svetla i duboka rubin boja
	arome zrele trešnje, šumskog voća, divlje ruže, sušena kora od pomorandže i džem od malina
	punog tela, gutljaj miluje nepce uzlaznim ritmom; tanini su savršeno utkani i prijatan pikantan posleukus



La Sala Chianti Classico Gran Selezione 2018 je crveno vino nastalo od autohtone sorte grožđa 100% Sangiovese. Grožđe se uzima sa jednog vinograda površine 1,5 hektar. Vinogradi se nalaze na 310m nadmorske visine na krečnjačko-peskovitom zemljištu. Berba počinje sredinom oktobra i obavlja se ručno, nakon čega sledi meko presovanje. Vinifikacija se vrši u posudama od inoksa na autohtonim kvascima. Maceracija se odvija tri nedelje u posudama sa kontrolisanom temperaturom na 25°C. Vino odležava najmanje 24 meseca u jednom buretu francuskog hrasta od 38 hl, a zatim u boci 6 meseci.

Chianti Classico



•93/100 Falstaff
•91/100 James Suckling



ALC	14%	()	0,5g/l
	Italija		2019
	La Sala		meko presovanje i vinifikacija u bačvama na podešenoj temperaturi od 25 °C
	95% Sangiovese 5% Merlot		6 meseci u buradima od francuskog hrasta i 6 meseci u čeličnom buretu; nakon toga odležava 6 meseci u boci
	crveno		kriške pečenog hleba i mesne paštete ili lonca sou od francuskog luka
	Tuscany		krečnjak, glina
	0,75l		

	živopisna rubin crvena
	crveno voće poput trešnje, cvetne note poput ljubičice i božur, i lagana aroma korice bergamota
	gutljaj je svež i baršunast, a sve arome prepoznati po nosu skladno odgovaraju na nepcu; intenzivan i sočan

Grožđe: 95% sangiovese, 5% merlot Vino ima duboku rubin crvenu boju sa ljubičastim naglascima. Iznenadujuće intenzivan i primamljiv, sa buketom sitnog zrelog crvenog voća, šljive, korice bergamota i cvetnih nota, ljubičice i bazge. U ustima je zaobljena i hrskava, sa harmonijom vraća u nepce sve one tipične arome Sangiovesea koje ceni nos. Intenzivan i lak za piće u isto vreme. Mekana i prijatna završnica zahvaljujući zrelom i delikatnom tаниnu. Odlično uz toskanska predjela, krostini sa svinjskom mašču i paštetom od jetre.

Chianti Classico Riserva



• 96/100 Decanter
• 94/100 Luca Maroni
• 91/100 James Suckling
• 90/100 Veronelli
Mundus Vini – zlatna medalja



	14%		1,45g/l
	Italija		2018
	La Sala		vinifikacija i maceracija traje 3 nedelje u čeličnim buradima na temperaturi od 30 °C
	90% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon		18 meseci u buradima od francuskog hrasta i odležavanja 6 meseci u boci
	crveno		jela od crvenog mesa, divlja svinja i divljač ili vegetijanske pljeskavice
	Tuscany		krečnjak, glina
	0,75l		

	duboka rubincrvena
	voćnih, cvetnih i mineralne note, poput maraske trešnje, ljubičice i grafit, notama crnog bibera i lovora
	gutljaj je pun, intenzivan, sa a prijatne mineralnosti i sa gustim, mekim i zrela taninska struktura, završetak je balzamičan i voćni

La Sala Chianti Classico Riserva 2018 je crveno vino proizvedeno od sorte grožđa 90% Sangiovese i 10% Cabernet Sauvignon. Vinogradarska oblast Chianti Classico danas pokriva skoro čitavu zemlju između Sijene i Firence. Nalazi se na nadmorskoj visini od 200-310m na krečnjačko-glinenom zemljишtu. Berba sorte Sangiovese obavlja se sredinom oktobra, dok Cabernet Sauvignon-a krajem oktobra. Celokupna berba se vrši ručno da bi se sačuvala bujnost grozdova. Vinifikacija se nakon mekog presovanja obavlja u inoks posudama, a maceracija u čeličnim buradima na kontrolisanoj temperaturi od 30 °C. Vino odležava najmanje 18 meseci u jednom buretu francuskog hrasta od 38 hl, a zatim u boci 6 meseci.

Campo All'Albero



- 96/100 Wine Spectator
- 96/100 Luca Maroni
- 93/100 James Suckling
- 90/100 Veronelli
- Wine Hunter Zlatna Medalja
- Mundus Vini Srebrna Medalja



ALC	14,5%	1,37g/l
Italija		2019
La Sala		vinifikacija i maceracija traje tri nedelje na stalnoj temperaturi od 30 °C
70% Merlot 30% Cabernet Sauvignon		18 meseci u rancuskom bariku i 12 mesici u boci
crveno		
Toscany		pernatom divljači, mekim srevima ili crnom čokoladom
0,75l		krečnjak, glina

duboka rubincrvena
zrelo voće, poput šljive, crne trešnje, borovnice, dud
svilenkasta tekstura i zrelost tanina, završna obrađa je elegantna i topla

Campo all'Albero 2019 je crveno vino od Merlot sorte grožđa. Vino je proizvedeno u vinariji La Sala. Okolni vinogradi imaju svoje korene u homogenom zemljишtu srednje teksture aluvijalne prirode i bogato veoma sitnim šljunkom i albereznim krečnjakom. Na pojedinim mestima zemljишte je u potpunosti krečnjačko. Nadmorska visina se kreće od 150 do 200m sa pretežno jugozapadnom ekspozicijom. Vina dobijena iz La Sale su posebno sveža i voćna, neposredna, dok su vina iz vinograda Il Torriano strukturirana, dugotrajnija i višestruka. Komplementarnost dva različita tla i mikroklima omogućavaju dobijanje vina sa snažnim teritorijalnim identitetom, velikom ravnotežom i elegancijom.

Vin Santo Chianti Classico



ALC	16%	3,3g/l
Italija		2013
La Sala		vinifikacija i fermentacija u hrastovim buradima
100% Trebbiano		odležavanje 8 godina u hrastovim buradima i najmanje 12 meseci u boci
belo		
Toscani		polutvrđi sirevi, kolač sa džemom od kajsija
0,5l		krečnjak

-
- jasna i sjajna čilibarna
 - veloma složena aroma sa izrazitim naznakama kajsije, meda, vanile i balzamičke note
 - mekan i baršunast sa savršenom kiselinom koja prati zaostali šećer sa dugom završnicom
-

La Sala Vin Santo Del Chianti Classico 2013 je belo vino nastalo od autohtone sorte grožđa 100% Trebbiano. Vinogradi se nalaze na nadmorskoj visini od 200-300m na krečnjačko-peskovitom zemljишtu. Berba se obavlja početkom septembra ručno. Grozdovi se stavlju na prostirke u dobro provetrene prostorije da se osuše. U januaru se grožđe nežno presuje da bi se dobio mošt koji se istovremeno rafinira i fermentira oko 8 godina u zatvorenim hrastovim buradima. Vino zatim odležava još 12 meseci u bocama.



VALENTINI

Istorija

U Italijanskom vinu možda nije postojala veća kulturna figura od pokojnog Edoarda Valentinija, misterioznog proizvođača najveće italijanske beline, mitske Valentini Trebbiano d'Abruzzo.

Ovo izuzetno vino postalo je legendarno zahvaljujući intenzitetu, složenosti i sposobnosti koje su potvrdili oni koji su imali dovoljno sreće da su ga probali. A legendu su podržali samo njena krajnja retkost i Valentinijevo oklevanje da govori o tome kako je uspeo.

Ono što je poznato jeste da je povadio postojeće zasade bezobličnog klonu Trebbiano Toscano i zamjenio ga je drevnim lokalnim klonom Trebbiano d'Abruzzese, uveren da je najboje preneo dušu njegovog teroara. Pouzdao se u časne rimske metode proizvodnje vina da bi to izrazio sa zapanjujućom jasnoćom. Nije uspevao svake godine, a kada je to učinio, flaširao je samo 5% svog voća, raspodavši ostatak zbog nezadovoljavanja njegovih perfekcionističkih standarda.

Od oca do sina

Edoardo je preminuo 2006. godine nakon što je za 50 berbi napravio ovo neverovatno vino. Njegov sin, Francesco, školovan od malih nogu na očev neobičan način, nije propustio nijedan ritam, stvarajući epski Trebbianos od svoje prve solo berbe 2007. godine. Francesco je uneo veću doslednost i eleganciju u ovo duboko vino, ne žrtvujući nijedan njegov transcendentni karakter. Bez obzira da li ga je proizvodio Edoardo ili Francesco, proizvodnja Trebbiana je uvek bila mikroskopska, čineći vino gotovo nemogućim za nabavku. Ipak, njegova neu-

vatljivost će skočiti nekoliko puta, zbog padavina mečave 2013. godine koja je uništila mnoge stare vinove loze Trebbiano d'Abruzzese.

Cena tradicije

Iz poštovanja prema tradiciji, Edoardo je svoje loze trenirao u klasičnom tetivnom sistemu, sa visokom krošnjom pod pravim uglom u odnosu na zemlju. Ali porodica je platila cene tradicije u novembru 2013. godine kada je retka oluja izbacila velike količine snega na krošnje dok su još imale lišće. Na najboljim, najizloženijim mestima mnoštvo stabaka vinove loze je puklo na dva dela.

Francesco, iako medijski sramežljiv kao i njegov otac, izjavio je italijanskoj štampi da je „polovina vinove loze oštećena, nažalost u najboljim zonama...dragocene loze stare najmanje pola veka“.

Iako Francesco nije otkrio koliko je vinove loze izgubljeno, uticaj na njegovu ionako vrlo malu proizvodnju, sigurno će biti dubok; sa gubicima od mečave biće još manje vina, što će verovatno dovesti do viših cena i još veće oskudice. Sa toliko fokusiranja na izvanredni Trebbiano, lako je prevideti činjenicu da Valentini u isto vreme pravi i najveći Montepulciano d'Abruzzo, kao i transcedentni Cerasuolo Rosato, takođe od grožđa Montepulciano.

Francesco, tako selektivan kao i otac, samo je dva puta flaširao Montepulciano Rosso u protekloj deceniji. Ostale berbe rasprodare su na veliko lokalnim restoranima kako bi se koristile kao kućno vino, što ga čini još ređim za nabavku od već retkog Trebbiana.



Trebbiano d'Abruzzo



•98/100 Decanter
•95/100 xtraWine

W & P

VINOTEKA

ALC	12,5%	pH	3,12	1,15g/l
Italija		2016		
Valentini		malolaktička fermentacija		
100% Trebbiano		12 meseci u bariku		
belo		jela na bazi ribe, rižoto sa pečurkama, riba sa roštilja, belo meso		
Abruzzo/Loreto aprutino				
0,75l		glina, krečnjak		

-
- intenzivne zlatno-žute boje
 - složen i fascinantni miris sa elegantnim cvetnim notama belog cveća, herbalnom notom, zrelim plodovima bele pulpe, začinske note vanile, kafe i mineralne note
 - nežan ukus, graciozan i beskrajno dug; neprimetno slana završnica
-

Vinova loza se uzgaja na tradicionalan način, bez ikakvih intervencija u vinogradu i upotrebe hemijskih sredstava. Ručnu berbu prati veoma pažljiv i rigorozan odabir najboljih grozdova. Grožđe se zatim odvozi u podrum, a nakon uklanjanja peteljki počinje fermentacija u velikim drvenim buradima, sa autohtonim kvascima, bez kontrole temperature ili filtriranja. Vino odležava 12 meseci u starim hrastovim bačvama zapremine 50-70 hl. Valentini Trebbiano d'Abruzzo je jedino vino na svetu od sorte Trebbiano koje može da izdrži više od 10, a u određenim berbama čak i 25 godina godina odležavanja.



DAL FORNO ROMANO

Vinogradi

Prostiru se na 35ha.

Porodica Dal Forno proizvodi vino od 1983. Smešten u Val D'Illasiu, imanje se sastoji od 65 hektara vinove loze zasađenih tradicionalnim autohtonim sortama Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta i Croatina. Vinogradi i farma imanja nalaze se tamo gde padine počinju da se uzdižu prema planinama i nalaze se na 1.000 stopa iznad nivoa mora.

Zemljiste

Rastresito, aluvijalno zemljiste, pedantna rezidba i savesne tehnike vinogradarstva obezbeđuju grožđe izuzetnog kvaliteta. Dal Forno koristi tradicionalne metode za uzgoj najfinijeg voća, a zatim koristi moderne tehnike za proizvodnju najboljih vina – klasičnih izraza i modernih čistoće. Dal Forno Romano je poznat po brojnim vrhunskim vinima koja se kreću od čuvenih Valpolicella i Amarone u regionu do jedinstvenih flaširanja kao što je Vigne Sere, vino u stilu deserta passito.

Istorijski

Porodica Dal Forno poseduje imanje na kome leži vinograd najmanje četiri generacije, a najmanje tri generacije proizvodi vino. Deda Romana Dal Forna, Luiđi, igrao je suštinsku ulogu u istoriji imanja tako što ga je ponovo ujedinio nakon što je podeljeno nasledstvom, podeljeno između različitih članova porodice. On je zamišljaо farmu kao vinograd, iako je deo zemlje nužno bio rezervisan za setvu useva za ishranu životinja - jedini izvor prihoda farme u to vreme.

Luidi je bio lokalno poznat po proizvodnji i ponekad prodaji kvalitetnih vina, a takođe i kao poznavalac proizvoda. Kada je Romano Dal Forno preuzeo savremeni posao proizvodnje vina, mnogi su se još uvek sećali njegovog dede i primetili

sličan entuzijazam.

Romanov otac nastavio je rad vinarije kroz period koji je doživeo velike promene. Mnoga mala preduzeća su počela i cvetala posle Drugog svetskog rata, praćena opštim napuštanjem zemlje. Poljoprivredni prihodi su pali, a poljoprivredni rad je izgubio svoju privlačnost. Period je takođe doživeo sve veću globalizaciju tržista, stvarajući posledične probleme za poljoprivredu koja svakako nije bila najsavremenija i kojoj su preko potrebne investicije za mehanizaciju. Da bi sastavio kraj s krajem, Romanov otac je počeo da radi za druge pored svog sopstvenog posla na farmi – diversifikacija koja je postala neophodna zbog ponovljenih oluja sa gradom koje su uništavale usev tokom nekoliko godina. Počeo je da ima ozbiljne rezerve u pogledu vrednosti razvoja vinskog biznisa.

Romano je počeo da proizvodi vino 1983. nakon što je odmerio opcije u kom pravcu će krenuti njegov radni vek. Brojni srećni susreti u svetu proizvodnje vina odredili su ga da nastavi tu karjeru. Godine 1990. pristupio je velikom izazovu izgradnje vinarije i kuće koja sada služi i kao porodična kuća i kao centar farme. Kada je sastavljaо planove, Romanova ideja je bila da dočara stil vila iz devetnaestog veka. Za njega su ove vile predstavljale sliku vinskog biznisa: čvrstinu, dugovečnost, kompleksnost, ljubav prema prirodnim materijalima i poštovanje istorije i tradicije.

Podrum

Prostire se na 3 sprata, gde se nalaze prostorije za sušenje, presovanje i odležavanje vina.

Godišnja proizvodnja 50.000-80.000 flaša



Valpolicella Superiore



	14,5%		3,6		0,6g/l
	Italija		2015		
	Dal forno Romano		fermentacija u inoks rezervoarima na kontrolisanoj temperaturi malolaktička fermentacija		
	60% Corvina 25% Oseleta i Croatina 10% Corvinone 5% Rondinella		24 do 36 meseci u novim buradima i 24 meseci u boci		
	crveno				
	Val d'Illasi		tamno meso, roštilj, stari sirevi, pica, testenina		
	0,75l		glina, krečnjak, kamen, pesak		

	Tamna rubin boja
	Okus vina je ekspresivan i elegantan, bogat i gust, savršeno izbalansiran, sa dobrim kiselinama i finim taninima, voćnim notama i notama hrasta.
	arome šljive, mokae, čokolade začinske bilje, džema od maline.

Valpolicella Superiore 2015 je crveno vino nastalo po župariji sorti 60% Corvina, 25% Oseleta i Croatina, 10% Corvinone i 5% Rondinella. Vinogradi su zasadjeni u dolini i padinama gde je zemlja na brdu glinoviti krečnjak, a na dnu doline kamenito i peskovito. Odabrano grožđe se zatim stavlja u plastične platoe i ostavlja da miruje 45 dana u velikim otvorenim prostorijama, gde inovativni sistem ventilacije pomaže u održavanju povišenog i temeljnog protoka vazduha. Fermentacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika 20 dana na kontrolisanoj temperaturi od oko 28°C, koji su opremljeni sofisticiranim kompjuterizovanim sistemom koji omogućava automatizovano štancanje u periodu od oko 15 dana.

Veneto Vigna Seré



•99/100 Robert Parker
•96/100 Vinous
•94/100 Wine Enthusias



ALC	14%	pH	3,23	()	150g/l
()	Italija	()	2004		
()	Dal forno Romano	()	fermentacija u inoksu na kontrolisanoj temperaturi i maceracija		
()	55% Corvina 20% Croatina, 15% Rondinella, 10% Oseleta	()	36 meseci u novim buradima		
()	crveno	()	pratnja laganim dezer-tima		
()	Tregnago	()	0,375l	()	šljunak, mulj, glina

()	tamna rubincrvena
()	ekspresivan i elegantan, bogat i gust, savršeno izbalansiran, sa dobrim kiselinama i finim taninima, voćnim notama i notama hrasta
()	arome šljive, mokae, čokolade , začinske bilje, džema od maline

() Veneto Vigna Sere 2004 je crveno vino nastalo kupajućom sorti 55% Corvina, 20% Croatina, 15% Rondinella. Vinogradi su smešteni u gradu Tregnago okrenuti u pravcu istok-zapad, na nadmorskoj visini od 350m i zemljištu kredaste gline. Fermentacija se odvija u čeličnim rezervoarima na kontrolisanoj temperaturi od oko 28°, koji su opremljeni sofisticiranim kompjuterizovanim sistemom koji omogućava automatizovano štancanje u periodu od oko 15 dana, uključujući konačnu maceraciju koja traje dva dana. Nakon procesa odležavanja, vino odmara nekoliko dana u rezervoarima od nerđajućeg čelika koji, zahvaljujući svom posebnom obliku, omogućavaju laku dekantaciju, a zatim se stavlja u novu burad na odležavanje 36 meseci.

Amarone della Valpolicella



ALC 16,5%

pH 3,7

1,0g/l

Italija

2015

Dal forno Romano

vinifikacija u velikim
otvorenim prostorijama
uz ventilacioni sistem

60% Corvina
20% Rondinella
10% Oseleta
10% Croatina

24 meseci u buradima i
36 u boci

crveno

začinjena jela, roštilj,
divljač, sirevi

Veneto

glina, krečnjak

0,75l

tamna rubincrvena

je pun, bogat, luksuzan, sa notama kupinovog sirupa,
kandiranih suvih šljiva, i crnog bibera. Za dug, suge
zavrsnice

note suvih šljiva, začina, spaljenog drveta, duvana,
čokolade, borovnice

Amarone della Valpolicella 2015 je crveno vino nastalo
pažom sorti 60% Corvina, 20% Rondinella, 10%
Oseleta i 10% Croatina. Vinogradi su južno orjantisani
i nalaze se na nadmorskoj visini od 290-390 metara.
Zemljишte potiče iz aluvijalnih ravnica i sastoji se od
šljunka, mulja i gline. Fermentacija se odvija u čelič-
nim rezervoarima na kontrolisanoj temperaturi od oko
28°C. Nakon dekantacije, vino se stavlja u novu burad
gde počinje spor proces fermentacije koji traje 18
meseci. Vino odležava u buradi još 24 meseca, a zatim
36 meseci u boci.





FELICIANA

Istorija

Vinarija Cascina Feliciana osnovana je 1983. godine od strane porodice Sbruzzi. Nalazi se južno od jezera Garda, u komuni Pozzolengo, između Dezencana i Sirmionea u Lombardiji, na severu Italije.

Porodica Sbruzzi je sa velikom strašću posvećena brizi o vinogradima i proizvodnji vina, uključujući i čuvetu Luganu. Jezero Garda, jedno od italijanskih alpskih jezera, predstavlja veličanstveni spektakl prirodnih boja, oko kojeg se nalaze mala karakteristična sela, koja kombinuju šarm prirodnog okruženja sa pejzažom izgrađenim na osnovu antičkih svedočanstava o rimskim naseljima, srednjovekovnim tvrđavama i patricijskim vilama.

Zbog toga se u sklopu vinarije nalazi i seoska kuća koja je idealna destinacija za opuštajući vikend, odmor, a takođe i najbolja polazna tačka za istraživanje jezera Garda.

Vlasnici vinarije su želeli da podele lepote imanja sa ostalim ljubiteljima vina i zato su odlučili da integriru vinariju sa hotelom i restoranom, gde ukusna vina prate fantastična lombardska jela. U vinariji će posetioci pronaći čist italijanski stil, uz najviši nivo uživanja.

Vinograđi

Porodično imanje je sa početnih 7 hektara, od 1983. godine, prošireno na sadašnjih 14 hektara, koji su uglavnom zasađeni sortom Trebbiano di Lugana, a prisutne su i sorte Friulano i Cabernet Sauvignon.

Zemljište

Morensko zemljište, koje predstavlja mešavinu gline i krečnjaka sa jakim mineralnim naslagama iz

nekadašnjeg glečera, nudi idealan terroar za ukusna i mirisna vina. Zbog glinovite zemlje, vina su izuzetno sveža i aromatična. Ukupna godišnja proizvodnja vina je 20.000 boca.

U vinariji se praktikuje održiva proizvodnja grožđa koja zahteva da se biološka raznovrsnost u i oko vinograda postavi tako da omogući stabilan, zdrav i kvalitetan rod sa minimalnom intervencijom čoveka. Fungicidi se koriste samo ako su apsolutno neophodni. Vinarija je opremljena solarnim panelima, a reciklirana voda iz vinarije se po potrebi koristi za navodnjavanje vinograda.

Etikete su štampane netoksičnim mastilom, a boce su od recikliranog stakla. Berba grožđa počinje u septembru i obavlja se isključivo ručno. Grožđe se zatim prerađuje nežnim postupkom presovanja, dok se u vazduhu oseća miris šire. Vinifikacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika, a vina na kraju odležavaju u inoksu i drvenim buradima, zavisno od vrste vina.

Massimo Sbruzzi, vlasnik vinarije i izuzetan vinar iz Lombardije, voli da plovi protiv svih vetrova standardizacije ukusa i zato teži ka nezavisnosti i autentičnosti kada je u pitanju proizvodnja vina. Massimov zaštitni znak je Trebbiano di Lugana, koje se samo nekoliko vinogradara u regionu usuđuje da proizvodi. Možete uživati u njegovim jedinstvenim vinima u porodičnoj vinariji nedaleko od jezera Garda u tipičnom italijanskom stilu koju definitivno vredi posetiti.



Feliciana Felugan Lugana



•91/100 Wine Enthusiast
•88/100 Falstaff

W & P

VINOTEKA

ALC	13%	pH	3,24	5g/l
	Italija		2020	
	Feliciana		fermentacija u čeličnim rezervoarima	
	100% Sangiovese		6-8 meseci u hrastovim buradima	
	belo		živina, jela od povrća, jela od testenina	
	Veneto, Lombardy		0,75l	šljunak, aluvijalno tlo

	svetložuta sa zlatnim primesama
	arome zove, citrusa i tropskog voća
	zaobljeno i ukusno vino, na nepcu se oseća sočan grejp i žuta breskva praćeni oštrom kiselinom

Grožđe za ovo ukusno vino dolazi sa dve parcele, Feliciana i Lugana. Proizvodnja grožđa je ograničena kratkom rezidbom u proleće i proređivanjem grožđa u leto. Rezultat je Lugana veće koncentracije i bogatstva od većine drugih. Berba se obavlja ručno, krajem septembra, rano ujutro, što omogućava zdravom voću da uravnoteži kiselost i bogatstvo aroma. Vinifikacija se obavlja u rezervoarima od nerđajućeg čelika, na kontrolisanoj temperaturi. Fermentacija se zaustavlja kada je sadržaj alkohola približno 13%, što rezultira vinom sa 4-5g/l šećera, koji se lepo uklapa u prirodnu visoku kiselost grožđa Turbiana. Vino odležava 8 meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika, sa povremenom batonažom. Potencijal starenja je 2-4 godine.

Feliciana Serce Lugana Riserva



•92/100 9Wine
•89/100 Wine Enthusiast



ALC	14%	pH	3,31	 26,90g/l
	Italija		2017	
	Feliciana		fermentacija u čeličnim rezervoarima	
	100% Trebbiano		6-8 meseci u hrastovim buradima	
	belo		živila, jela od povrća, jela od testenina	
	Veneto, Lombardy			
	0,75l		lapor, krečnjak	

-
-  slamenatnožute boje sa zlatnim odsjajem
 -  nudi elegantan cvetni buke koji se oseti i na nepcu
 -  nagoveštaj košturnjavog voća, vanile i belog cveća stvaraju zaokružen i elegantan ukus
-



Feliciana Sercè Lugana Riserva je belo vino od autohtone sorte Trebbiano, koja se bere ručno sredinom oktobra, uz strogu selekciju. Grožđe se kratko suši u podrumu za vinifikaciju, nakon čega se nežno presuje i šira se izlaže spontanoj alkoholnoj fermentaciji sa divljim kvascima u rezervoarima od nerđajućeg čelika, više od 2 nedelje, na kontrolisanoj temperaturi od 18°C. Nakon toga, vino se delom prebacuje u rezervoare od nerđajućeg čelika, a delom na korišćene hrastove barike za malolaktičnu fermentaciju i sazrevanje na finom talogu. Posle odležavanja od 8 meseci vino se meša i flašira, nakon vrlo lagane filtracije. Potencijal starenja je 2-5 godina. Enolog je Massimo Sbruzzi.

Feliciana Torfel San Martino



•87/100 Andreas Larsson



	13%		3,29		5,7g/l
	Italija		2017		
	Feliciana		fermentacija u inoksu		
	100% Tocai Friulano		6-8 meseci u inoksu		
	belo		živila, jela od povrća, jela od testenina		
	Veneto, Lombardy		0,75l		ilovača

-
- jarkožuta sa prelepm zelenim odsjajima
 - arome zrele breskve, kruške, kajsije i manga
 - vrlo mekan i kremast zbog blage kiselosti, ali istovremeno i pun i dobro strukturiran
-

Torfel San Martino je belo suvo vino od autohtone sorte grožđa Tocai Friulano, proizvedeno u vinariji Feliciana, nedaleko od jezera Garda. Dolazi iz malog, ali veoma istorijskog DOC regiona San Martino della Battaglia koji predstavlja geološku i klimatsku nišu na granici zaleda južno od jezera Garda između Lombardije i Veneta. Na severu Lombardije dominiraju Alpi, dok četiri velika jezera igraju važnu ulogu u klimatskim uslovima regiona i imaju pozitivan efekat na proizvodnju vina. Nakon ručne berbe u kutijama od 18kg, grožđe se nežno presuje i fermentira u inoks rezervoarima. Odležavanje je takođe u inoksu. Feliciana Torfel je ne samo odlična alternativa Lugani, već i veoma jedinstveno vino koje je zadovoljstvo piti.



ELENA WALCH

Istoriја

Elena Walch je vodeća porodična vinarija u Južnom Tirolu, vodeća kompanija italijanske proizvodnje vina i međunarodno poznata.

Promoter kvaliteta i inovacija, Elena Walch je doprinela vođenju južnotirolske revolucije, čime je zaradila veliku domaću i međunarodnu pažnju. Po zanimanju arhitekta, Elena se udala za naslednika jedne od najstarijih vinarskih porodica u regionu, donoseći sa sobom nove koncepte modernizacije tradicionalne kompanije. Danas je poslovno upravljanje povereno čerkama Juliji i Karolini Walch, petoj generaciji porodice.

Filozofija kompanije je usko povezana sa njenim teretom: princip je da vina moraju biti jedinstveni izraz njihovog tla, klime i posla obavljenog u vinogradu, te da vinograd mora raditi u skladu sa principima odživosti i kao takav ostavljen u nasleđe sledećim generacijama. Duboko uverenje da se kvalitet vina rađa u vinogradu sa sobom nosi želju za radom bez kompromisa, poštujući individualne karakteristike pojedinačnog vinograda. Sa 60 hektara u obradi, uključujući dva vinograda VIGNA Castel Ringberg u Caldaru i VIGNA Kastelaz u Traminu, Elena Walch je jedan od najvažnijih vinarija u Južnom Tirolu.

Vinograd - dvor Ringberg

Renesansni zamak, izgrađen 1920. godine je impozantna zgrada koja ponosno стоји na okolnim vingradima pored malog jezera. Zahvaljujući 20 hektara produžetka, izdvaja se ne samo kao glavno imanje Elena Walch, već i kao najveći vinograd u Južnom

Tirolu. Strma tla moreninskog porekla, sa krečnjačkim, glinovitim i delimično peskovitim zemljištima doprinose stvaranju jedinstvenih sorti sa nepogrešivim teretom.

Zemljište

Blaga klima koju pruža blizina jezera i idealna nadmorska visina od oko 330 metara nadmorske visine su od ogromne koristi za kvalitet grožđa, koje je zatim pažljivo odabran za naknadnu preradu u podrumu u Traminu.

- Lokacija: Caldaro
- Nadmorska visina: 300-400 mnv
- Tip tla: šljunak iz Adihea, sedimenti moranskog porekla, krečnjak
- Sorte grožđa: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Cabernet Sauvignon, Lagrein
- Gustina biljaka: 6.000-9.000 vinove loze po hektaru
- Berba: 30-55 hektolitara po hektaru

Vinograd - Kastelaz

Ovaj vinograd ima pogled na selo Tramin, a potpuno južna izloženost razlikuje ga od ostalih vinograda u regionu.

Prelepi terasasti vinograđi smešteni su na oko 360 metara nadmorske visine. Uglavnom su zasađeni Gewurztraminer-om i Merlot-m. Loze, srednje veličine, raširene u uskim redovima, daju život rafiniranim vinima zahvaljujući niskom prinisu.

Zemljište

Sjajna kombinacija krečnjačkog tla i povoljnih klimatskih i mikro-klimatskih uslova tipičnih za ovaj teroar.

- Lokacija: Tramvaj
- Nadmorska visina: 340-380 mnv
- Tip tla: vapnenasto i kamenito
- Sorte grožđa: Gewurztraminer i Merlot
- Gustina biljaka: 7.500 vinove loze po hektaru
- Berba: 38 hektolitara po hektaru

Rudnik Schneeberg

Kao što svedoči dokument iz 1237. godine, koji su potpisali grofovi Tirol, srebro Val Ridanna bilo je daleko najbolje u Evropi, zbog čega su odluči da sazrevaju svoju najbolju proizvodnju vina u ovom osamljenom mestu, a apsolutnom nedostatku svetla, pri konstantnoj temperaturi kamenoloma od 7 stepeni i vlažnosti 95%.

Upravo ovde, u ovom neiskorištenom rudniku u Val Ridanni na 2000 metara nadmorske visine, ovi dragulji sazrevaju u periodu od nekoliko godina.

Njihovim vodećim vinima želeli su da daju konačni pečat: „Posrebreći ih”, poslati ih u najboljem rahu, iznenaditi ljubitelje vina i zadovoljiti najzahtevnija nepca.

Pored već pomenutih prednosti, faktor koji se sada pokazao veoma važnim je izuzetno nizak vazdušni pritisak pronađen u ovom rudniku, najviši u Evropi, koji pozitivno utiče na proces odležavanja ovih vina, pružajući im dugu mladost.

Rudnik, bogat istorijom, budi se u novi život i tako pronalazi potpuno novu namenu, koju grofovi u dalekom četrnaestom veku sigurno nisu mogli ni da zamisle.

Vina odlikuju karakter, elegancija u kombinaciji sa najvišom profesionalnošću realizacije. Izvanredni klimatski uslovi i položaj imanja rezultiraju svežim i voćnim belim vinima kao i koncentrovanim i glatkim crvenim vinima.

Podrumi

Podrum je čvrsto napravljen od prirodnog kamena pre skoro 150 godina u Traminu i od tada je konstantno modernizovao da bi postao ovo što je danas - jedan od najvećih privvatnih podruma u Alto Adige's. Ovde su pohranjena najmodernija vina u skladu sa brigom o okolini i u harmoniji sa prirodom u skladu senzibilitetom koristi se grožđe iz najbujnijih vinograda. 2015. završen je novi podrum. Svrha ove investicije je poboljšanje kvaliteta premium vina, naročito Red Reserva vina.





Muller Thurgau



ALC 12,5%

pH 3,40

3,6g/l

Italija

2021

Elena Walch

fermentacija u čeličnim
rezevoarima na tem-
peraturi od 18°C

100% Muller
Thurgau

nekoliko meseci u in-
oksu na finom talogu

belo

aperitiv ili uz
morske plodove
i ukusna prva jela

0,75l

krečnjak, glina, pesak

svetlo slavnatožuta

diskretne note začinskog bilja, malo
muškatnog oraščića kao i blage note kajsije

ugodne svežine, mladih kiselina i nežne strukture

Elena Walch Müller Thurgau je belo suvo vino od istoimene sorte grožđa, proizvedeno u vinariji Elena Walch, u regionu Alto Adige, na severu Italije. Berba 2020 je dala mlado belo vino tipično za region Alto Adige, koje karakteriše svežina, živahnost i jasan aromatični izraz. Vinogradi se nalaze na brdovitom terenu, na srednjim nadmorskim visinama između 350m i 650m, i okrenuti su prema jugoistoku i jugozapadu. Nakon berbe, koja je počela početkom septembra, grožđe se pažljivo drobi i presuje. Sveža šira se statički bistro na niskim temperaturom, nakon čega sledi fermentacija u čeličnim rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi od 18°C. Mlado vino sazревa nekoliko meseci u inoksu, na finom talogu.

Chardonnay



	13%		3,65		1,25g/l
	Italija		2021		
	Elena Walch		fermentacija u čeličnim rezervoarima na temepraturi od 20°C		
	100% Chardonnay		nekoliko meseci u inoksu na finom talogu da bi razvilo svoju maksimalnu mekoću i dubinu		
	belo		mediteranska kuhinja, testenine, jela od ribe, posebno slatkovodne (pastrmka, štuka)		
	0,75l		krečnjak		

	slamnatožuta
	note egzotičnog voća, zrelih jabuka i laganih cvetnih aroma
	laganog tela, pitak, elegantan, osvežavajuće i slane teksture

Elena Walch Chardonnay je belo suvo vino od istoimene sorte grožđa. Berba 2021 je dala mlado belo vino tipično za region Alto Adige, koje karakteriše svežina, živahnost i jasan aromatični izraz. Vinogradi se nalaze u južnom delu regije Alto Adige, na nadmorskoj visini do 600 metara i krečnjačkom zemljишtu, okrenuti prema jugoistoku. Nakon berbe, koja je počela početkom septembra, grožđe se pažljivo drobi i presuje. Sveža šira se statički bistri na niskim temperaturama, nakon čega sledi fermentacija u čeličnim rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi od 20°C. Mlado vino sazревa nekoliko meseci u inoksu, na finom talogu, da bi razvilo svoju maksimalnu mekoću i dubinu. Potencijal starenja je 3-5 godina.

Gewurztraminer



	14%		3,74		2,5g/l
	Italija		2021		
	Elena Walch		šestočasovna maceracija; fermentacija u čeličnim rezervoarima na 18°C		
	100% Gewurztraminer		nekoliko meseci na talogu u rezervoarima od nerđajućeg čelika		
	belo		kao aperitiv, uz slana, začinjena jela, jela na bazi školjki i ribe sa žara ili aromatizovanog sira		
	0,75l		krečnjak, pesak, porfirska stena		

intenzivno slannatožuta sa zlatnim odsjajem

aromatične note latica ruže, cvetova i začina

bogat, sveže punoće, harmonične elegancije i duge završnice

Elena Walch Gewurztraminer je belo suvo vino od istoimene sorte grožđa. Topli dani sa obiljem sunca i niske planinske večernje temperature, daju karakteran i elegantan Gewurztraminer klasične tipičnosti. Berba 2021 je dala mlado belo vino tipično za region Alto Adige, koje karakteriše svežina, živahnost i jasan aromatični izraz. Nakon berbe, grožđe se prvo podvrgava šestočasovnoj maceraciji, a zatim pažljivo presuje. Sveža šira se statički bistri na niskim temperaturama, nakon čega sledi fermentacija u čeličnim rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi od 18°C. Vino odležava nekoliko meseci na talogu u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Potencijal starenjanje je 4-6 godina.

Pinot Bianco



ALC	13%	pH	3,53	1,6g/l
Italija		2021		
Elena Walch		fermentacija u čeličnim rezervoarima na 20°C		
100% Pinot Blanc		nekoliko meseci u inoksu na finom talogu		
belo		kao aperitiv ili dodatak laganim jelima, kao i punim jelima od belog ribljeg mesa ili živine		
Tramin, Alto Adige				
0,75l		krečnjačko i porfirsko tlo		

svetlo slavnatožuta boja
voćne aromе sa notama jabuke i svežim notama bilja
elegantan, mineralan, živahnih kiselina i sveže završnice

Elena Walch Pinot Bianco je belo suvo vino od istoimene sorte grožđa proizvedeno u regionu Alto Adige. Berba 2021. je dala mlado belo vino tipično za region Alto Adige, koje karakteriše svežina, živahnost i jasan aromatični izraz. Vinogradi se nalaze na krečnjačkim i porfirnim zemljиштимa, na nadmorskoj visini od 250-900 metara. Nakon ručne berbe, koja je počela početkom septembra, grožđe se pažljivo drobi i presuje. Sveža šira se statički bistri na niskim temperaturama, nakon čega sledi fermentacija u čeličnim rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi od 20°C. Mlado vino sazreva nekoliko meseci u inoksu, na finom talogu, da bi razvilo svoju maksimalnu mekoću i dubinu. Potencijal starenja je 3-5 godina.

Pinot Grigio



	12,5%		3,58		2,7g/l
	Italija		2021		
	Elena Walch		fermentacija na kontrolisanoj temperaturi od 20°C u čeličnim rezervoarima		
	100% Pinot Grigio		nekoliko meseci u čeličnim rezervoarima na finom talogu		
	belo		kao aperitiv ali i uz jela od ribe od belog mesa		
	0,75l		rečni šljunak, krečnjak, vapnenasto tlo		
<hr/>					
	slamnatožuta				
	očarava voćnim notama zrelih kruški, bibera, kao i nagoveštajima žalfije				
	bogat mineralnim i slanim aromama, kiselost je hrskava i karakteristična na nepcu				
<hr/>					

Elena Walch Pinot Grigio je belo suvo vino od istoimene sorte grožđa. Filozofija imanja je posvećena njegovom terroaru i ideji da vina moraju biti individualni izraz svog tla, klime i uzgoja u vinogradu i da se to mora održavati u skladu sa principima održivosti i prenositi na sledeću generaciju. Berba i sortiranje grožđa se obavaju isključivo ručno. Nakon berbe, grožđe se pažljivo gnječe i presuje. Sveža šira se staticki bistri na niskim temperaturama, a zatim nežno fermentiše na kontrolisanoj temperaturi od 20°C u čeličnim rezervoarima. Mlado vino sazревa u čeličnim rezervoarima nekoliko meseci na finom talogu, sa potencijalom starenja od 2-4 godine.

Chardonnay Riserva Castel Ringberg



14%



3,19



1,6g/l



Italija



2019



Elena Walch



vinifikacija u bariku od francuskog hrasta sa delimičnom malolaktičkom fermentacijom



100% Chardonnay



10 meseci na talogu uz redovno mešanje (batonaža)



belo



belo meso, dimljeni losos, pečurke



0,75l



rečni šljunak, krečnjak, vapnenasto tlo



zlatno-žuta



buke karakterišu razne arome složenih nota sa egzotičnim voćem, uključujući papaju, začinjenu sa pečenim bademima uz nagoveštaj meda od maslačka



svež, snažan, elegantne strukture, harmoničan, sočan, kremast, duge i osvežavajuće završnice



Elena Walch Chardonnay Riserva Castel Ringberg je belo suvo vino od grožđa sorte Chardonnay, proizvedeno u vinariji Elena Walch, u regionu Alto Adige, na severu Italije. Ime je dobilo po renesansnom zamku kojeg su izgradili Habzburgovci 1620. godine. Umeren uticaj jezera i jak popodnevni suvi južni vetar doprinose uravnoteženom i elegantnom karakteru vina. Vinogradi se nalaze na nadmorskoj visini od 330 do 400 metara. Nakon ručne berbe, koja je počela krajem avgusta, grožđe se odmah drobi i presuje. Vinifikacija se odvija u bariku od francuskog hrasta sa delimičnom malolaktičkom fermentacijom. Vino sazревa 10 meseci na talogu, uz redovno mešanje (batonaža). Potencijal starenja je 10-12 godina.

Sauvignon Castel Ringberg



•92/100 James Suckling
•92/100 Luca Maroni
•91/100 Wine Enthusiast
•90/100 Robert Parker



ALC	13%	pH	3,21	 2,1g/l
	Italija		2020	
	Elena Walch		deo fermentira pod kontrolisanom temperaturom od 18°C sa produženim kontaktom kvasca, a ostatak (15%) u bariku	
	100% Sauvignon		nekoliko meseci u bariku i inoksu	
	belo		morska hrana, riba, pasta	
	Tramin, Alto Adige		rečni šljunak, rastresit krečnjak, vapnenasto tlo	
	0,75l			

	elegantna slamenatožuta boja sa svetlozelenim odsjajima
	suptilan buke sa cvetnim notama cvetova zove i planinskog bilja, nagoveštaj ogrozda i alpske svežine
	voćne punoće, elegantne strukture, sočne mineralnosti, prepoznatljive harmonije i složenosti



Sauvignon Castel Ringberg je belo suvo vino od grožđa sorte Sauvignon Blanc. Umeren uticaj jezera i jak po-podnevni suvi južni vetar poznat i kao „Ora“, doprinose uravnoteženom i elegantnom karakteru vina. Vinograd Vigna „Castel Ringberg“ se nalazi na nadmorskoj visini od 330 do 400 metara. Nakon ručne berbe, koja je počela druge nedelje septembra, grožđe se drobi i presuje. Šira se zatim statički bistri hladjenjem. Deo šire fermentira u čeličnim rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi od 18°C, produženim kontaktom sa kvascima, dok ostatak fermentira u bariku (15%). Vino se meša neposredno pre flaširanja, a zatim kratko odležava u boci, pre puštanja u promet. Potencijal starenja je 8-15 godina.

Pinot Grigio Castel Ringberg



•93/100 James Suckling
•91/100 Wine Enthusiast



	13,5%		3,38		2,4g/l
	Italija		2019		
	Elena Walch		deo fermentira u rezervoarima od nerđajućeg čelika na temperaturi, 15% u bariku od francuskog hrasta; delimična malolaktička fermentacija		
	belo		nekoliko meseci u barićima od francuskog hrasta		
	Tramin, Alto Adige		divljač, crveno meso, delikatni sirevi		
	0,75l		rečni šljunak, rastresit krečnjak, vapenasto tlo		

	prozirno slannatožuta boja
	zrele kruške, cvetovi limete, začinske note žalfije koje definišu buke
	struktura i elegancija, snaga i harmonija dominiraju nepcem, u kombinaciji sa kremastom punoćom i gustinom

Pinot Grigio Castel Ringberg je belo suvo vino od grožđa sorte Pinot Grigio. Umeren uticaj jezera i jak popodnevni suvi južni vetar poznat i kao „Ora”, doprinose uravnoteženom i elegantnom karakteru vina. Vinograd Vigna „Castel Ringberg” se nalazi na nadmorskoj visini od 330-400 metara. Nakon ručne berbe, koja je počela druge nedelje septembra, grožđe se nežno presuje, uz statičko bistrenje šire. Deo šire fermentira u čeličnim rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi od 20°C, dok ostatak fermentira u bariku (15%), praćen delimičnom malolaktičnom fermentacijom. Vino se meša neposredno pre flaširanja, a zatim kratko odležava u boci, pre puštanja u promet. Potencijal starenja je 8-15 godina.

Gewurztraminer Kastelaz



14%



3,63



4,3g/l



Italija



2014



Elena Walch

maceracija 6 sati;
fermentacija pomoću
odabranih kvasaca na
temperaturi od 18°C

100% Gewurztraminer



belo

u inoksu kraći period
školjke, rakovi, jastozi,
azijska jela, plavi sir

0,75l



krečnjak



zlatno-žuta



arome ruže, ličija i bagremovog meda

elegantan i mineralan, sa skladnom začinskom
svežinom i nežnom, živahnom završnicom

Elena Walch Gewurztraminer Kastelaz je belo polusuvu vino od grožđa sorte Gewurztraminer. Jedinstveni vinograd „Kastelaz“ se nalazi na nadmorskoj visini od 330-380m, nagnut impozantnih 63°, sa punom južnom eksponicijom. Celodnevna izloženost suncu, jaki vetrovi i nadmorska visina, koja izaziva veoma niske večernje temperature, stvaraju jedinstvene uslove za uzgoj vinove loze. Nakon ručne berbe, koja se obavlja druge nedelje septembra, grožđe najpre macerira 6h, a zatim se presuje. Šira se bistri hlađenjem i prirodnom sedimentacijom. Fermentacija se aktivira pomoću odabranih kvasaca, a temperatura se održava na 18°C. Vino odležava u inoksu kraći period, sa potencijalom starenja od 3-10 godina.

Beyond The Clouds



•95/100 James Suckling
•94/100 Robert Parker



14%



3,13



2,4g/l



Italija



2019



Elena Walch



fermentacija u novim
barik buradima od
francuskog hrasta; ma-
lolaktička fermentacija,
10 meseci u bariku uz
mešanje taloga



Chardonnay Cuvee



15-18 godina u bariku
od hrasta + 6 meseci
u boci



belo



riba, sirevi, jela na
bazi belog mesa



0,75l



rečni šljunak,
rastresit krečnjak,
vapenasto tlo



sjajna, intenzivna žuta boja



kompleksan i zavodljiv miris, arome egzotičnog voća
poput ananasa, nota procvata i cvetova, latica ruže

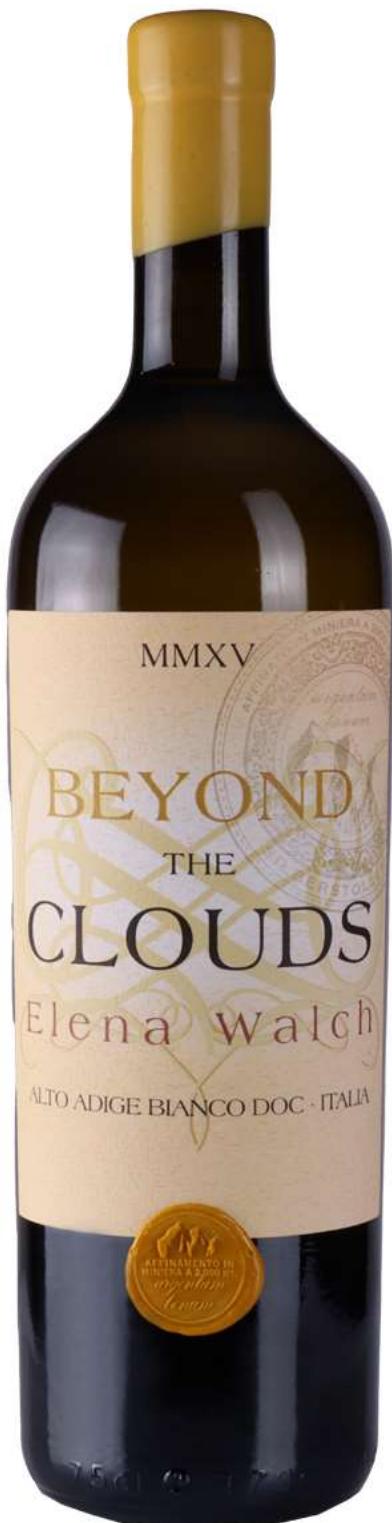


bujno i složeno, puno i strukturirano, kremasto, mekano
i elegantno, stimulativno sveže i sočno, note drveta



Elena Walch Beyond The Clouds je belo suvo vino nastalo mešavinom sorte Chardonnay i drugih belih sorti grožđa. Proizvodi se od 2000. godine, kada je obavljena prva berba, kojom je obeležen ulazak u novi milenijum. Neukroćeni karakter ovog cuveea ogleda se u različitosti selekcija i nivoa zrelosti sorti grožđa od kojih je sačinjen. Sve sorte grožđa se beru čim Chardonnay dostigne optimalnu zrelost, zatim se drobe i presuju, nakon čega zajedno fermentiraju u novim baricima od francuskog hrasta. Deo vina prolazi kroz malolaktičku fermentaciju, nakon čega odležava još 10 meseci u bariku uz redovno mešanje taloga. Na kraju, vino odležava još 6 meseci u boci. Potencijal starenja je 15-18 godina.

Beyond The Clouds Argentum Bonum



•92/100 Falstaff



14%



3



0,68g/l



Italija



2015



Elena Walch



Fermentacija se odvija u novim baricima od francuskog hrasta



Chardonnay Cuvee



odležavanje 10 meseci u bariku na talogu uz redovno mešanje i 6 meseci u boci



belo



predjelo, riba, sir, piletina, čuretina



0,75l



rečni šljunak, rastresit krečnjak, vapenasto tlo



zlatno žuta



sočne aroma sa primesama grejpfruta i pomorandže



oštار, kompleksan



Elena Walch Beyond The Clouds Argentum Bonum je belo vino nastalo kupažom sorti Chardonnay i Cuvee. Grožde se bere ručno čim dostigne optimalnu zrelost, gde se nakon toga gnječi, presuje i zajedno fermentiše u novim baricima od francuskog hrasta. Deo vina prolazi kroz malolaktičku fermentaciju, nakon čega sazревa još 10 meseci u bariku na talogu koji se redovno meša i 6 meseci u boci. Pre puštanja u prodaju, sledi starenje u boci četiri godine u starom rudniku srebra u dolini Ridnaun na dubini od 2.000 metara u apsolutnom mraku i potpunoj izolaciji na temperaturi od 7°C i 95% vlažnosti vazduha, koji pozitivno utiču na proces sazrevanja ovog vina, dajući mu dugu mladost.

Ludwig Pinot Nero



- Nattional Pinot Nero Competition - Prvo mesto
- 95/100 Annuario dei migliori vini Italiani - Luca Marani
- 92/100 Vini di Veronelli
- 91/100 James Suckling



ALC	13,50%	pH	3,52	1,2g/l
Italija		2017		
Elena Walch				fermentacija u velikim slovenskim hrastovim bačvama i rezervoarima od nerđajućeg čelika; malolaktička fermentacija
crveno		12 meseci u francuskom hrastovom bariku		
Tramin, Alto Adige		pečeno meso, divljač, sirevi poput Parmezana		
0,75l		lapor i skeletno zemljiste		

puna rubincrvena boja
sveže voćne note crvenih višanja i crvene ribizle, kao i začinskih nota bibera
puna snaga na nepcu i elegancija tanina, filigranska struktura i harmonična interakcija suptilnog začina i elegantne svežine, odlične dužine



Ludwig Pinot Nero je crveno vino od istoimene sorte grožđa u regionu Alto Adige. Prvi „Ludwig“ nastao je iz berbe 2001. godine od grožđa sa starih loza, od kojih su neke bile zasadene i kao pergole. Mala godišnja proizvodnja od samo 10.000 boca ukazuje na strog izbor parcele, da bi se dobilo ovo složeno vino najvišeg kvaliteta. Ručna berba grožđa obavlja se krajem avgusta, da bi zatim usledila tradicionalna vinifikacija u velikim bačvama od slavonskog hrasta i rezervoarima od nerđajućeg čelika. Nakon malolaktičke fermentacije, vino odležava 16 meseci u baricima od francuskog hrasta. Potencijal starenja je 4-15 godina. Veličina vinograda ukupno iznosi 60ha, a godišnja proizvodnja je 10.000 boca.



TENUTA MASO CORNO

Istorija

Istorija mlade vinarije Maso Corno započinje 2006. godine kada je mladi preduzetnik Giulio Larcher kupio pet hektara vinograda oko drevne farme.

Tenuta Maso Corno, imanje koje okružuje vekovima staru farmu i prostire se na padinama planine Lesini okrenute prema Malim Dolomitima, ima vinograd u obliku lepeze, na 500 metara nadmorske visine, sa pogledom na Valle dell'Adige. Izvanredan rad Giulia i njegovih saradnika zasniva se na oporavku starih francuskih klonova, skromnim prinosima i upotrebi barika od francuskog hrasta.

Prva vinifikacija je održena 2007. godine, a prva vina su se pojavila na tržištu 2013. godine. Povratne informacije su bile odlične, tako da se vina Maso Corso danas distribuiraju, ne samo u Italiji, već i u Holandiji, Rusiji i Japanu.

Vinograđi

Imanje Tenuta Maso Corno veličine 11 hektara je uglavnom pod vinogradima, čija ukupna površina iznosi 5 hektara. Vinograđi se nalaze na nadmorskoj visini od 500-800 metara, sa istočnom i severoistočnom eksponicijom. Gustina zasada iznosi 6000-7.500 čokota po hektaru, a prinos je 5.500-6.000kg po hektaru.

Zemljište

Dolomitsko zemljište, bogato krečnjakom i niskim rastinjem, kao i visok kvalitet vazduha u podnožju i jutarnja izloženost suncu, imaju veliki doprinos kvalitetu vinove loze. Prosečne starosti od oko 30 godina, vinove loze su se prilagodile ovom tlu i razvile robustne i otporne karakteristike, omogućavajući proizvodnju vina visokog

karaktera i klase, u kojima prefinjenost i elegancija dopunjaju strukturirano telo.

Klonovi originalne loze, odabrane podloge, niski prinosi, sortiranje grozdova i ručna berba su izbori koji se prave u pogledu istorijsko-ekološke tipičnosti i kvaliteta, podržani racionalnim i inovativnim sistemima oplemenjivanja i gajenja.

Berba grožđa u vinogradu se obavlja isključivo ručno, nakon čega sledi sortiranje plodova u vinariji. Vinifikacija za određena vina započinje hladnom maceracijom. Fermentacija se obavlja u čeličnim rezervoarima i velikim buradima od francuskog hrasta. Neka vina prolaze i kroz malolaktičku fermentaciju.

Odležavanje se odvija u hrastovim buradima i baricima od francuskog hrasta i traje između 12 i 22 meseca, зависno od vina. Na kraju, određena vina odležavaju jedan period u boci, pre puštanja u promet.

Vlasnik vinarije Giulio Larcher učestvuje u celom procesu prozvodnje, a u tome mu pomaže italijanski enolog Enrico Malfatti.

Autor logoa vinarije i etiketa na bocama je italijanski likovni umetnik Mariano Angelini., koji je i sam veliki poštovalec vinove loze i vina.

Bik predstavlja životinju vezanu za zemlju i tradiciju tog kraja, spoj moći i harmonije, snage i šarma, krvi i vina.



Declivi



•92/100 Cellartracker
•4/5 Winedexter



ALC 12,5%

pH 3,30

2,4g/l

Italija

2017

Maso Corno

fermentacija u čeličnim rezervoarima

100% Sauvignon Blanc

12 meseci u buradima + 12 meseci u boci

belo

topla i hladna predjela, suši, supe, delikatna glavna jela sa ribom ili povrćem, riba na žaru

Trento,
Valbona di Ala

krečnjak, biljni sloj

0,75l

zelenkasta slaminatožuta boja

neposredni mirisi zove i aromatičnog bilja

okrugla i puna tekstura upotpunjena je doslednom i obilnom strukturu koja otkriva trajan hrskav i slankast ukus



Maso Corno Declivi je belo suvo vino dobijeno od grožđa sorte Sauvignon Blanc. Vinogradi vinarije Maso Corno imaju oblik lepeze i nalaze se na padinama planine Lesini okrenuti prema Malim Dolomitima, sa ekspozicijom istok/severoistok, na 500 metara nadmorske visine, sa pogledom na Valle dell'Adige. Vinova loza je u proseku stara 10-15 godina i uživa u krečnjačkom dolomitskom tlu. Berba grožđa se obavlja isključivo ručno u drugoj polovini septembra. Grožđe se nežno presuje i šira zatim fermentira u čeličnim rezervoarima, na niskim temperaturama, oko 12-14 dana. Vino odležava u velikim hrastovim bačvama 12 meseci i još dodatnih 12 meseci u boci. Potencijal starenja je oko 10 godina.



ALC 12,5% pH 3,47 2,4g/l

Italija 2017

Maso Corno fermentacija i
maceracija 15 dana u inoksu

100% Chardonnay 12 meseci u francuskim buradima
i 12 meseci u boci

belo predjela od ribe,
rakovi, mekušci, glavna
jela na bazi ribe

0,75l krečnjak, biljni sloj

slamnatožuta boja sa zlatnim nijansama

cvetne, biljne i mineralne note

sveže i slane note stvaraju meku ravnotežu,
bogata struktura vina, elegantno

Ovo belo suvo vino dobijeno je od grožđa sorte Chardonnay. Vinogradi vinarije Maso Corno imaju oblik lepeze i nalaze se na padinama planine Lesini okrenuti prema Malim Dolomitima, sa ekspozicijom istok/severo-istok, na 500m nadmorske visine, sa pogledom na Valle dell'Adige. Vinova loza je u proseku stara 10-20 godina i uživa u krečnjačkom dolomitskom tlu. Berba se obavlja isključivo ručno u drugoj polovini septembra. Grožđe se nežno presuje i šira zatim fermentira 10 dana u velikim hrastovim buradima od francuskog hrasta. Malolaktička fermentacija se takođe odvija u hrastovim buradima. Odležava 12-14 meseci u baricima od francuskog hrasta i 12 meseci u boci. Kapacitet starenja je oko 10 godina.

Santa Maria



ALC 15%

pH 3,47



Italija

2015

Maso Corno

hladna maceracija i fermentacija

100% Pinot Noir

20-22 meseca u baricima od francuskog hrasta i 24 meseci u boci

crveno

jela od crvenog mesa, divljač, zreli sirevi

Trento, Valbona di Ala

krečnjak, biljni sloj

0,75l

rubincrvene boje

bogat buke, izražene voćne note na mirisu

dobro definisano telo, uravnotežen na nepcu i podržano suptilnim taninima



Ovo crveno vino je proizvedeno od grožđa sorte Pinot Noir. Vinogradi vinarije Maso Corno se nalaze na padinama planine Lesini sa eksponcijom istok/severoistok, na 500m nadmorske visine, sa pogledom na Valle dell'Adige. Vinova loza je u proseku stara 30 godina i uživa u dolomitskom vapnenastom tlu. Berba i sortiranje grožđa se obavljuju isključivo ručno. Vinifikacija započinje hladnom maceracijom, nakon čega sledi fermentacija u čeličnim rezervoarima, uz povremeno presovanje, u trajanju od 10-12 dana. Malolaktička fermentacija se odvija u hrastovim baricima. Vino odležava 20-22 meseca u baricima od francuskog hrasta i još dodatna 24 meseca u boci. Potencijal starenje je oko 20 godina.



PIO CESARE

Istoriја

Pio Cesare proizvodi vina već 135 godina i kroz pet generacija u svojim drvenim podrumima u centru grada Albe.

Vinariju Pio Cesare osnovao je 1881. godine Cesare Pio. Bio je veoma uspešan preduzetnik inspirisan da proizvede malu i odabranu količinu vina sa brda Barolo i Barbaresco za sebe, svoju porodicu, prijatelje i kupce. Cesare Pio je bio posvećen teroaru regije Piemontea i proizvodnji vina najvišeg kvaliteta.

Tokom godina, Cesare je izgradio uspešan posao.

Njegov sin, Giuseppe Pio, druga generacija, našao se u uspešnoj vinariji na prelomu vekova. Nastavio je očevu strast i uložio u proširenje podruma i trgovine, čineći

Pio Cesare referentnom markom za vina u regionu. Danas članovi porodice putuju u više od 50 zemalja širom sveta, ponavljajući ono što je sam Cesare Pio radio na početku njihove istorije – promovijući ime i reputaciju vinarije Pio Cesare restoranima, hotelima, vinotekama i ljubiteljima vina.

Zemljište

Porodica poseduje oko 70 hektara vinograda sa velikom izloženošću u najcenjenijim regionima Piemontea.

Lokacija vinograda u raznim oblastima nije izabrana slučajno, već je određena karakteristikama svakog vinograda i regije kako bi se proizvela vina koja predstavljaju stilove svakog apleacijskog teroara.

Ovo je bila klasična metoda proizvodnje barola, barbareska i ostalih klasičnih vina krajem 19. veka. Filozofija

porodice je ostala danas kako će i u budućnosti.

Vinogradi

U regiji Barolo poseduju 31,78 hektara: 20,69 hektara zasađenih Nebbiolom.

Pored toga poseduju još 10,35 hektara ostalih vino-grada.

Podrumi

Podrumi su neki od retkih koji još uvek rade, a nalaze se u istorijskom centru grada Alba u italijanskom regionu Piemonte. Izgrađeni krajem 1700-ih, drveni podrumi su razmeđeni i okruženi drvenim pompejskim rimskim zidovima i njeni su glavni temelji, od kojih je jedan čak niži od reke Tanaro.

Prirodno konstantne temperature i odgovarajuća vlažnost podruma bile su presudne za stil i kvalitet vina tokom godina.

Ovde primaju grožđe iz različitih vinograda, a vina fermentišu i odležavaju u hrastovim bačvama i bocama u određenim vremenskim periodima, u zavisnosti od svake vrste vina i porodičnog stila.

Tokom godina izvršene su značajne obnove kako bi se restrukturirali podrumi, uključujući novi podrum za fermentaciju sa gravitacionim regalima i novu prostoriju za starenje, cevi na 12 metara ispod postojeće zgrade i rimskih zidova, zadržavajući uvek postojeći arhitektonski stil, kako bi se sačuvala atmosfera bogata šarmom i istorijom.



VINOTEKABEOGRAD.COM

Gavi



ALC 13,50% pH 3,40 SG 1,05g/l

Italija

2021

Pio Cesare

fermentacija na niskoj temperaturi u rezervoarima od nerđajućeg čelika

100% Cortese

u rezervoarima od nerđajućeg čelika u kontaktu sa talogom

belo

bela riba, školjke, mladi sir, suši, grilovana i pečena riba

0,75l

peščara, krečnjak

slamenatožuta sa svetlim zlatnim odsjajima

začinjene arome

sveže, čisto, slano sa notama zrelog voća i bogatog i kompleksnog ukusa



Pio Cesare Gavi je belo suvo vino nastalo od autotone sorte grožđa Cortese, sa nekoliko odabranih lokacija u oblasti Gavi, iz brežuljkastih vinograda koji pripadaju establiranim uzgajivačima koji već generacijama rade za porodicu Pio Cesare, u skladu sa njihovim smernicama i uz strogu kontrolu kvaliteta. Grožđe se bere ručno, a zatim nežno presuje. Fermentacije se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na niskim temperaturama kako bi se sačuvala aromatična jedinjenja. Vino odležava na talogu četiri meseca, pre flaširanja i puštanja u promet. Ima dobar potencijal starenja od 5-10 godina.

L'altro - Langhe Chardonnay



•90/100 Robert Parker
•89/100 Wine Spectator



ALC	13,50%	pH	3,39	 0,43g/l
	Italija		2020	
	Pio Cesare		u čeliku na kontrolisanoj temperaturi	
	Chardonnay sa malim procentom Sauvignon Blanc-a		5 meseci na talogu	
	belo		tikvice, piletina, rižoto, losos, svinjetina	
	Piedmont, Alba		peščara, krečnjak	

	intenzivno slarnatožuta sa zlatnim odsjajima
	miris je mineralan i začinski, sa notama svežeg voća, cveća i mnogih aromatičnih biljaka
	svežeg, voćnog i začinskog ukusa, blage vanilin note sa dobrom mineralnošću



Pio Cesare L'Altro-Langhe Chardonnay je belo suvo vino proizvedeno od sorte Chardonnay, sa manjim procentom Sauvignon Blanca. Vino nosi naziv „L'Altro”, što u italijanskom znači „drugi” ili „drugo”, da bi se razlikovalo od ostalih Chardonnay vina. Grožđe za ovo vino dolazi iz porodičnih vinograda u apelacijama Barbaresco i Barolo. Grožđe se bere ručno, a zatim nežno presuje. Fermentacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanim temperaturama. Vino odležava 5 meseci na talogu, većim delom u inoksu (75%), dok Chardonnay jednim delom odležava i u bariku (25%). Potencijal starenja je 5-10 godina. Veličina vinograda je 70ha, a godišnja proizvodnja 10.000 boca.

Barbera d'Alba

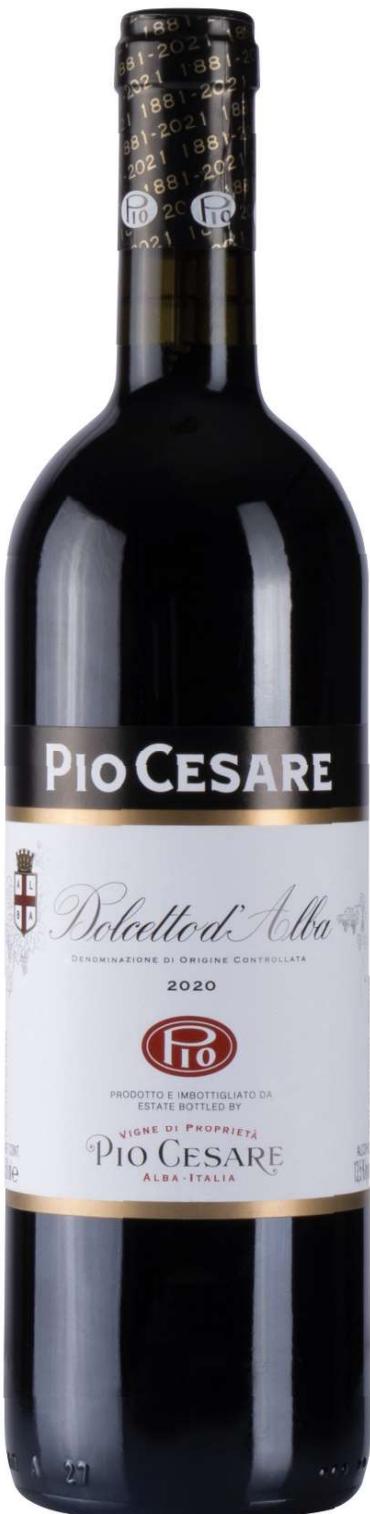


ALC	14,50%	0,44g/l
Italija		2020
Pio Cesare		u rezervoarima od nerđajućeg čelika; duga maceracija na koži 20-25 dana
100% Barbera		u velikom francuskom hrastu „botti“ 12 meseci; mala količina i u baricima
crveno		pečenja, dinstano meso, mesni naresci, salame, divljač
Piedmont, Alba		peščar, krečnjak, škriljac
0,75l		

rubincrvena boja
zrelo crveno voće obogaćeno prijatnim začinskim notama
na nepcu je mesnat i strukturiran, prelepe složenosti i mekoće

Pio Cesare Barbera d'Alba je crveno suvo vino dobijeno od autohtone sorte grožđa Barbera, iz porodičnih vino-grada koji se nalaze u apelacijama Barolo, Barbaresco i Langhe, u italijanskoj regiji Piedmont. Vinova loza se uzgaja na ekološko prihvatljiv način, a berba se obavlja ručno kada grožđe dostigne optimalnu zrelost. Nakon toga grožđe fermentira u rezervoarima od nerđajućeg čelika 20-25 dana. Vino zatim odležava 12 meseci u velikim hrastovim bačvama pod nazivom „Botti“, kapaciteta od 20 do 50hl i manjim delom u baricima od francuskog hrasta. Potencijal starenja je 2-5 godina. Pio Cesare Barbera d'Alba je vino koje savršeno oslikava najautentičniji duh pijemontskog vinarstva.

Dolcetto D'Alba



•89/100 Robert Parker
•88/100 xtraWine



13,5%

0,16g/l

Italija

2020

Pio Cesare

fermentacija u čeliku na kontrolisanoj temperaturi; kratka maceracija na pokožici

100% Dolcetto

odležava u čeliku do flaširanja u martu nakon berbe

crveno

raznolike testenine, crveno meso, divljač, sirevi

Piedmont, Alba

peščar, škriljac, krečnjak

rubincrvena boja

buke svežih bobica i trešanja

srednjeg tela i strukture, začinjenog ukusa, zrelog voća i dobre zaobljenosti



Pio Cesare Dolcetto D'Alba je crveno suvo vino proizvedeno od grožđa sorte 100% Dolcetto. Ova sorta dolazi iz Francuske, ali se već dugi niz godina uzgaja pretežno u italijanskoj regiji Piemont. „Dolcetto“ se sa italijanskog prevodi kao „mala slatkoča“ i daje intenzivna crvena vina koja često pokazuju ljubičaste nijanse na ivici čaše. Grožđe dolazi iz nekoliko vinograda koji se nalaze u mestu Treiso, u regiji Barbaresco, kao i u mestima Val di Croce i Bricco dello Stornello. Nakon berbe i sortiranja grožđa, sledi kratkotrajna maceracija, a zatim fermentacija u čeličnim rezervoarima. Vino odležava nekoliko meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika, kako bi se sačuvali integritet i sočnost voća.

Barolo



•94/100 James Suckling



	14,50%		0,58g/l
	Italija		2018
	Pio Cesare		u sudovima od nerđajućeg čelika; kontakt sa kožom i maceracija oko 25-30 dana
	100% Nebbiolo		u velikom francuskom hrastu „botti“ oko 30 meseci; za malu količinu i u baricima
	crveno		pečenje, stari sirevi, divljač
	Piedmont, Alba		peščar, krečnjak, škriljac
	0,75l		

	delikatna rubincrvena boja sa prmesama granita
	fin i elegantan buke sa prmesama zrelog voća i začina
	koncentrisan ukus i dobro strukturiran sa važnim ali nikad preteranim taninima

Pio Cesare Barolo je crveno suvo vino od sorte grožđa Nebbiolo, koje raste u porodičnim vinogradima na pet različitih apelacija (Serralunga d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Novello, Monforte). Uzgaja se na ekološko prihvativ način, a berba se obavlja ručno kada grožđe dostigne optimalnu zrelost. Nakon toga fermentira u rezervoarima od nerđajućeg čelika mesec dana u kontaktu sa korom. Vino se zatim prebacuje u barike od francuskog hrasta, kao i bačve velikog kapaciteta od 20-50hl, gde odležava tri godine. Proces odležavanja je u većim bačvama. Potencijal starenja je 5-15 godina. Barolo je vino aristokratskog izgleda. Enolog je Paolo Fennochio.

Barbaresco



•17/20 Jancis Robinson



14,50% 3,40 0,96g/l

Italija 2018

Pio Cesare fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika 25-30 dana u kontaktu sa korom

100% Nebbiolo 3 godine u baricima od francuskog hrasta i u bačvama velikog kapaciteta (20-50hl)

crveno

Piedmont, Alba

0,75l

meso, svinjetina, divljač, stari sirevi i drugi

peščar, krečnjak, škriljac

dubokacrvena

snažan i strukturiran na nosu sa notama zrelog voća i blagim začinima

elegantan sa zrelim i začinskim voćem, velike složenosti; blagi i zreli tanini daju nežnost, finoću, ali i snagu i raskoš

Barbaresco je crveno vino od autohtone sorte grožđa Nebbiolo, koje dolazi iz porodičnih vinograda sa različitim lokacijama u apelaciji Barbaresco. Uzgaja se na ekološko prihvatljiv način, a berba se obavlja ručno kada grožđe dostigne optimalnu zrelost. Nakon toga fermentira u rezervoarima od nerđajućeg čelika 25-30 dana u kontaktu sa korom. Vino se zatim prebacuje u barike od francuskog hrasta (35%), kao i bačve velikog kapaciteta od 20 do 50 hl (65%), gde odležava tri godine. Ovo ukusno crveno vino predstavlja klasičnu formulu koju su drevne porodice iz oblasti Barbaresco koristile za proizvodnju vina, koja obuhvata i kombinuje svaku od jedinstvenih karakteristika različitih vinograda i teroara Barbaresca.

Il Brico Barbaresco



• 97/100 James Suckling
• 95/100 Falstaff
• 95/100 Vinous
• 93/100 Wine Advocate

W & P

VINOTEKA

ALC 14,5% pH 3,52 (cubes) 0,53g/l



Italija



2017



Pio Cesare



fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika 30 dana



100% Nebbiolo



3 godine u velikim hrastovim bačvama i manjim delom u baricima od francuskog hrasta i 6 meseci u boci



crveno



pečena piletina, jagnjetina, govedina, divljač



0,75l



peščar, krečnjak, škriljac



upečatljiva rubin crvena boja



bogate arome crvenog voća i začina



moćne strukture, mek, začinjen, slatkih i zrelih tanina



Ovo crveno vino je proizvedeno od autohtone sorte Nebbiolo sa tri različite parcele iz porodičnog vinograda Cascina Il Bricco, koji se nalazi u selu Treiso. Karakteriše ga veoma visoka nadmorska visina i veoma hladna klima. Uzgaja se na ekološko prihvatljiv način, a berba se obavlja ručno kada grožđe dostigne optimalnu zrelost. Nakon toga grožđe fermentira u rezervoarima od nerđajućeg čelika 30 dana u kontaktu sa korom. Vino zatim odležava 3 godine u velikim hrastovim bačvama (65%) pod nazivom „Botti“, kapaciteta od 20 do 50 hl i manjim delom u baricima od francuskog hrasta (35%), tokom prvih 18 meseci. Nakon toga sledi dodatno odležavanje u boci u trajanju od 6 meseci. Potencijal odležavanje je 10-15 godina.

Ornato-Barolo



- 98/100 James Suckling
- 98/100 Luca Gardini
- 96/100 Wine Enthusiast
- 95/100 Decanter
- 94/100 Robert Parker
- 93/100 Wine Spectator



	14,50%		3,42		0,36g/l
	Italija		2017		
	Pio Cesare		100% Nebbiolo		u čeliku, na prilično visokim temperaturama; maceracija na koži oko 30 dana
	crveno				u francuskim i slavonskim hrastovim bačvama oko 30 meseci i mali deo u bariku
	Piedmont, Alba		govedina, pasta, jagnjetina, divljač, srnetina		
	0,75l		peščar, krečnjak		

	sjajno granatnocrveno vino
	zemljana nota tartufa, sladića, šafrana i šljiva
	čvrsti i postojani tanini, močno, strukturirano, koncentrovano

Ornato Barolo je crveno vino od sorte Nebbiolo, proizvedeno od grožđa iz porodičnog vinograda, koji se nalazi u jednoj od najprestižnijih oblasti - Serralunga d'Alba. Vina iz ove oblasti su poznata po svojoj složenosti, eleganciji i dugovečnosti. Grožđe se bere i sortira isključivo ručno. Fermentacija se odvija u čeličnim rezervoarima, na prilično visokim temperaturama. Maceracija na pokožici traje oko 30 dana. Vino odležava oko 30 meseci u hrastovim bačvama i mali deo u bariku tokom prvih 12 meseci. Na kraju, odležava dodatnih 6 meseci u boci, pre puštanja u promet. Proizvodi se u malim količinama i ima potencijal starenja od 15-25 godina. Veličina vinograda je 16ha, a godišnja proizvodnja 12.000 boca.



COPPO

Istoriја

Istorijski podzemni vinski podrumi Coppa su UNESCO-ova svetska baština: prestižno priznanje koje Coppo i čini ponosom kućom.

Početak nastanka vinarije je od kasnog 18. veka prvobitno zamišljeni kao mali podrumi za čuvanje vina, prošireni su od 1800-1900 na ono što su danas. Istorijski vinski podrumi Coppa prostiru se ispod brda Canelli na ukupno 5 hiljada kvadratnih metara (16400 stopa) i dubini koja dostiže 40 metara (130 stopa).

Vinski podrumi su nedavno preimenovani u „Podzemne katedrale“, zbog njihove spektakularne lepote i istorijskog značaja. Sastoje se od galerija, tunela, hodnika i prostranih lukova osvetljenih svetlosnom igrom koja naglašava monumentalni rad onih koji su u prošlosti iskopali stene u srcu Canellija.

Osim svoje prirodne lepote, krečnjačka stena od tufa iz Canellija je dragoceni saveznik za vinara: tvrda i stabilna, stvara savršenu toplotnu izolaciju, prirodno održavajući konstantnu temperaturu između 12 i 14°C, stvarajući idealne uslove za odležavanje odličnih vina.

Vino u prošlosti nije samo odležavalo u ovim hodnicima, već se ovde odvijao čitav proces proizvodnje vina. Ostaci ove vinifikacije (prese, sistemi za filtriranje, kace, burad i druge mašine) mogu se videti i danas, stvarajući opipljivo sećanje na prošlost.

Istoriја

Istoriјa vinarije Coppo neraskidivo je vezana sa vinskom istorijom Pijemonta. Usko je povezana sa razvojem grada Canelli, poznatog kao prestonica italijanskog penušavog vina i jedan od najvažnijih italijanskih vinogradarskih

centara danas. To je priča o bezuslovnoj ljubavi koju Coppo gaji prema poreklu loze, prema sortama koje su se oduvek gajile u Pijemontu i prema starim porodičnim tradicijama. Poreklo vinarije datira iz 1892. godine. Preko 120 godina porodica je ostala jedini vlasnik. Od samog početka, porodica Coppo je upravljala vinogradima na imanju i flaširala svoje vino pod imenom Coppo, što je čini jednom od najstarijih porodičnih vinarija u celoj Italiji. Godine 2012, Unioncamere (Italijanska državna unija privrednih komora) je dodala vinariju u nacionalni register istorijskih preduzeća, ističući njenu neprekidnu aktivnost više od jednog veka na tržištu roba.

Vina Coppo oduvek su izražavala tradiciju vinarstva Pijemonta i pričaju priču o napornom radu u okviru jednog cilja: izvrsnosti. Coppo prati svaku fazu procesa proizvodnje vina sa strašću i marljivošću vinogradara, specijalizovanih enologa i stručnih vinara. Njihov cilj je da garantuju maksimalno poštovanje sorte grožđa i životne sredine, razvijajući je tako da najbolje iskazuje svoje karakteristike. Coppo ima za cilj svež, bezbrižan miris koji najbolje izražava njihova mlađa vina, od Chardonnay Costebianche do Barbera L'Avvocata, Gavi La Rocca i Spumante Metodo Classico Luigi Coppo.

Odlična vina Coppo, uključujući Pomorosso, Riserve della Famiglia, Monteriolo, Barolo, i penušava vina Metodo Classico Riserva Coppo i Piero Coppo, odlikuju se elegancijom, finoćom i iznenadujućom dugovečnošću. Kao i svako veliko vino, njihova posebnost proizilazi iz njihove sposobnosti da zadrže uživanje i pitkost dok izražavaju karakter i složenost.

Osamdesetih godina prošlog veka vinarija Coppo je došla

do važne prekretnice.

Vina Barbera koja su proizvodili – sva su bila na visokom nivou – počela su da potkopavaju rašireno verovanje u to vreme da je ova sorta, napravljena za masovnu potrošnju i da stoga nije bila sposobna za veliki izraz.

Odlučujući faktori Barberinog ponovnog rođenja bili su upravljanje vinogradima koje je smanjilo prinose; berba grožđa na tačnom nivou zrelosti; i uvođenje barika tokom njihovog sazrevanja. Ove promene donele su vinu otvoreniji buke kompleksnosti i bogatstvo koje je bilo spremno da se takmiči sa plemenitijim crvenim vinima Italije.

U tim godinama je Barbera d'Asti Pomorosso imala svoju prvu berbu (1984), afirmišući je kao jedan od vrhunskih izraza svoje sorte.

Trideset godina kasnije, Pomorosso se i dalje smatra modelom i pretečom Barberinog novog puta u istoriji.

Razgovarati o belim pijemontskim vinima i pripisivati im veliku važnost kao što je to činio Coppo u poslednjih 30 godina, moglo bi izgledati čudno, jer je Pijemont zemlja velikih crvenih vina. U stvarnosti, nekoliko sorti belog grožđa je uključeno među najstarije autohtone sorte grožđa Pijemonta. Na primer, Cortese (čije ime potiče od „vino za kraljevski dvor“, ili plemićki dvor); i sveukupno Moskato, čije je prisustvo zabeleženo u Pijemontu od 13. veka. Proizvodnja crvenih vina je već bila široka i rasprostranjena, ali najvećim delom namenjena stanovništvu. Bilo je to belo vino visokog kvaliteta koje je bilo namenjeno samo nekolicini plemenitih. Pored toga, pomisao da su Chardonnay, Pinot Nero i druge sorte tek nedavno stigle u Pijemont je još jedna uobičajena greška.

Mnogi misle da su ih Francuzi uvezli; naprotiv, Filipo Asinari, grof od San Marcana i Costiglione d'Asti, zaljubio se u ove francuske sorte. Ovaj izvanredni čovek, političar i cenjen vojni strateg, vratio se iz Francuske ranih 1800-ih sa nekoliko različitih loza u rukama – među kojima su bili Chardonnay, Pinot Nero i Cabernet Sauvignon – i uzgajao ih na svom imanju u Kostiljol d'Astiju.

Ove sorte i danas opstaju jer sastav njihovog zemljišta i mikroklima pogoduju njihovom rastu.

Ovde je morsko sedimentno zemljište krečnjačko i sastavljeno od belog lapora i gline. Snažno prisustvo minerala, uključujući gips, konglomerati gvožđa i kalcijum karbonat daju Gaviju i Sardoneu veliku mineralnost, ukus i dugovečnost.

Prihvatajući principe tima za istraživanje vina, Coppo je usvojio inovativni tehničko-naučni protokol koji im omogućava da prave Barbera bez dodanih sulfita. Ne samo da nema nedostataka ili problema sa očuvanjem, već takođe lepo izražava nijanse teritorije i sorte Barbera. Barbera d'Asti Cascina Gavelli, prvi put lansirana 2014. godine, dolazi iz najboljih vinograda koji su izloženi optimalnoj količini sunčeve svetlosti. Pažljivo gazdovanje vinogradom, rigorozna selekcija grožđa isključivo ručno berenog i transportovanog u malim gajbamama, kao i precizna kontrola temperature tokom berbe omogućili su da se dobije sveže, sočno vino. Izuzetno je pristupačan, kao što bi trebalo da bude Barbera velikog karaktera i ličnosti.

Vinogradi

Coppo se prostire na 52 hektara (129 hektara) vinograda koji su u vlasništvu vinarije ili su iznajmljeni i kojima upra-



vlja Coppo. Proizvodno srce vinograda nalazi se u južnom Pijemontu u Monferatu. Coppo neguje drevni i cenjeni Moscato Bianco i Pinot Nero, od kojih prave svoj penušavi Metodo Classico Riserva Coppo.

Njihovo najprestižnije grožđe Barbera dolazi iz Aglano Terme i Castelnuovo Calcea u srcu podzone zvane Nizza, od koje prave Pomorosso i Riserva di Famiglia.

Od sredine 1800-ih, Coppo je takođe upravljao imanjem La Rocca koje se nalazi u Monterotondo di Gavi.

Ovde proizvode Gavi La Rocca od grožđa Cortese, autohtone sorte koja je jedna od najstarijih u ovom regionu. Dok Coppo proizvodi Gavi u okviru svoje određene proizvodne zone u skladu sa svojim DOCG kodom, oni takođe proizvode Barolo. Ministarstvo poljoprivrede im je dozvolilo da, mimo propisa, „Barolo“ naprave van svoje propisane proizvodne zone. Nekoliko istorijskih vinarija ima ovu privilegiju; u stvari, potrebno je demonstrirati proizvodnju Barola pre pojave DOCG-a da bi se i dalje smelo da ga proizvodi danas.

Kvalitet Coppovih vina počinje u vinogradu. Ovo je princip koji vodi vinariju više od jednog veka. Sva zemlja je u vlasništvu ili pod upravom imanja, a svaki vinograd je odabran nakon rigoroznog istraživanja teroara tako da zemljište najbolje valorizuje karakteristike sorte koja se tamo uzgaja, dajući prednost kvalitetu nad kvantitetom. Njihova filozofija je jednostavna: pokazati maksimalno poštovanje prema vinogradima, zemljištu i okruženju.

Od 2001. godine, vinarija Coppo sledi zvanični protokol za integriranu poljoprivrednu koji održava poljoprivredne prakse sa malim uticajem na životnu sredinu. Vinarija ide

iznad propisa i već nekoliko godina je odlučila da prati poljoprivredne metode u duhu organske i biodinamičke poljoprivrede, a da nije zvanično sertifikovana.

Coppo je započeo postepene korake ka smanjenju i konačno potpunom odričanju od invazivnih praksi, poput onih koje koriste sintetičke hemikalije koje se ne razgrađuju lako. Nastoje da zaštite integritet teritorije i biodiverzitet vinograda u svakom pogledu. Oni koriste đubrivo i stajnjak stvoren samo od bioškog komposta (kao što je stajnjak ili humus) ili mešavine dozvoljene u organskoj poljoprivredi. U borbi protiv uobičajenih bolesti i štetočina, Coppo radije koristi tradicionalne proizvode poput sumpora i bakra, ili preparate na bazi eteričnih ulja koji su dozvoljeni u biodinamičkoj poljoprivredi.

U vinogradima vinarija sadi i gorušicu, detelinu, mahunarku, ječam. Svaki od njih ima osnovne karakteristike i posebne kvalitete. Tokom zelenog đubriva sledeće sezone, biljke su se pokazale korisnim za zemljište i vinovu lozu, prirodno stvarajući harmoniju i povećavajući vitalnost.

Coppo-ov cilj je da stvori gostoljubivo okruženje za vinovu lozu kako bi se mogla braniti od bolesti i štetočina.

Da bi smanjio njihovu upotrebu insekticida, Coppo koristi ferome, prirodnu supstancu koja dezorientiše nekoliko vrsta insekata seksualnom konfuzijom, ometajući njihovu proliferaciju.

Za Coppo, pravi pristup upravljanju vinogradima je poboljšanje onoga što rade svaki dan sa realnim pogledom na zemlju, ko je obrađuje i ko je poštuje. Na ovaj način, oni mogu konstruisati čvrstu, održivu i praktičnu stvarnost koja prevaziđa teoriju do akcije i trajnih rezultata.



La Rocca Gavi DOCG



•88/100 Tannico



13%



3,23



<0,5g/l



Italija



2021



Coppo



meko presovanje
i fermentacija u
nerđajućim čelični-
m rezervoarima na kon-
trolisanoj temperaturi
u nerđajućim čeličnim
rezervoarima do
flaširanja



100% Cortese



kao aperitiv, ostrige i
plodovi mora, dinstani
zec sa crnim maslinama
i pinjolima po
lugarskom stilu
krečnjački lapor



belo



krečnjački lapor



Gavi, Piemont



0,75l



bledo slaminatožute boje



svež i voćni sa mineralnim notama



citrusne note, zaokružen uranotežen dobrim
kiselinama duga završnica sa prisunim slanim notama



La Rocca Gavi 2021. DOCG je vino dobijeno od sorte grožđa 100% Cortese. Vinifikacija se odvija mekim presovanjem, zatim fermentacijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi. Odležava u rezervoarima od nerđajućeg čelika do flaširanja. Coppo je upravljao imanjem Tenuta La Rocca u Monterotondi u gradu Gavi od sredine 1980-ih. Gavi, klasično, belo piemantsko vino, u potpunosti se pravi od grožđa Cortese, jedne od najstarijih autohtonih sorti u regionu. Njegovo ime potiče od prvobitnog potrošača vina - dvorskih plemića ili „corte”. Gavi La Rocca dolazi iz vinograda sa laporovito-vapnenastog zemljišta koje mu daje neočekivanu mineralnu složenost.

Pomorosso DOCG



•92/100 Robert Parker



ALC 16% pH 3,60 1,59g/l

Italija 2018

Coppo kratka maceracija sa finim potapanjem „kape”, malolaktička fermentacija

100% Barbera 14 meseci u francuskim hrastovim buradima

crveno kuvana teletina sa barberom, fazan u salmi, odležani sirevi

0,75l morski sediment bogat mineralima

tamno ljubičasto-crvena

karakteristično crveno voće, lep dodir kakao zrna i balzamični osećaj eukaliptusa

bogat, pun sa dugom završnicom

Pomoroso 2018. je crveno vino dobijeno od sorte grožđa 100% Barbera. Vinifikacija započinje kratkom maceracijom sa finim potapanjem „kape” i sa malolaktičkom fermentacijom. Odležava 14 meseci u buradima od francuskog hrasta. Ovo vino se može smatrati Coppovim obeležjem. To je kamen temeljac Barberine istorije, vino koje je odigralo važnu ulogu za međunarodno priznanje Coppa. Pomorosso je uvek poštovao najstroža pravila proizvodnje, čak i pre nego što je proglašena posebna apelacija „Nizza DOCG”.



VILLA GIADA

Istoriјa

Istoriјa vinarije Villa Giada duga je више од два века i започинje 1790. године kada je izgrađen podrum koji predstavlja samo jezgro vinarije, danas rezervisano za odležavanje vina u baćvama, dok je novo krilo dodato 1940. године. Vinarija je zvanično osnovana 1934. godine, kada su prve boce vina ugledale svetlost dana, a početkom 1940-ih proizvodnja je proširena na Moscato d'Asti, vino za koje je bio potreban znatan tehnološki napor. Sedamdesetih godina prošlog veka, proizvodnja se pomerila na punjenje i prodaju vina proizvedenog od grožđa uzgajanog na imanju. Rodena je moderna vinarija i kupljene su nove parcele. Od 1993. godine porodica Faccio, zajedno sa svojim timom, sprovodi proces istraživanja i razvoja, kombinujući savremenu tehnologiju i tradicionalno znanje kako bi proizvela vina koja najbolje prenose karakteristike svog teroara.

Vinograđi

Vinarija se nalazi i Pijemontu, poznatoj vinskoj oblasti na severozapadu Italije, na pola puta između gradova Alba i Asti, na desnoj obali reke Tanaro. Prvobitnih 7 hektara vinograda se tokom vremena stalno povećavalo, tako da je dostiglo sadašnjih 25 hektara. Svi vinograđi su izloženi od jugoistoka ka jugozapadu na prosečno 300 metara nadmorske visine, a održavaju se sadnjom trave između redova kako bi se poštovao prirodni vegetativni ciklus. Zemljište je srednje mešavine, uglavnom je jedinjenje krečnjačkog laporanja i idealno je za dobijanje tipičnih finih vina, punih i harmoničnih po strukturi. U blizini same vinarije uzgaja se svo belo grožđe. Moscato d'Asti ovde ima najbolji teroar. U blizini sela Calosso, nekoliko kilometara od vinarije, užgaja se Barbera i veoma tradicionalno i jedinstveno grožđe Gamba di Pernice. U Cascina Dani, u blizini sela Agliano Terme, rastu sorte Nebbiolo i

najkvalitetnija Barbera. Jedinstvena kombinacija klime, geologije i životne sredine u ovom delu Pijemonta je omogućila da napreduju dve odlične autohtone sorte grožđa, Moscato Bianco iz Canellija i Barbera iz Astija, pružajući osnovu za stalnu potragu za kvalitetom i prepoznatljivošću. Svi radovi na vinovoj lozi i u podrumu se obavljaju ručno gde god je to moguće, a posebno berba, kako bi se obezbedilo pažljivo odabiranje najboljeg grožđa. Da bi se zemljište održalo plodnim, koriste se tradicionalne tehnike i tek kada se uoče određeni nedostaci koriste se prirodni proizvodi, poput zelenog đubriva. Svaka ljudska intervencija se uvek sprovodi uz potpuno poštovanje ritmova i ravnoteže prirode, stalno fokusirajući se na najkvalitetniji prinos, bez kompromisa. Koristi se i energija iz obnovljivih izvora, kao što je električna energija proizvedena iz sopstvenih solarnih panela.

Berba grožđa u vinogradima se obavlja isključivo ručno, uglavnom u ranim jutarnjim satima kako bi se sprečila oksidacija.

Podrum

Opremljen svim najsavremenijim tehnologijama, podrum omogućava da se grožđe vinifiкуje na najbolji mogući način. Grožđe se prenosi u stari podrum koji se nalazi ispod same vinarije. Vinifikacija se sprovodi u čeličnim rezervoarima i tradicionalnim hrastovim baćvama, zapremine 300 i 3.000 litara, na konstantnoj temperaturi i vlažnosti vazduha. Svaki korak u procesu proizvodnje, počev od dolaska grožđa u podrum, praćenog fermentacijom, sazrevanjem, flaširanjem i odležavanjem, do isporuke vina, posebno je uzet u obzir i osmišljen je u cilju postizanja najboljih konačnih rezultata. Vlasnik vinarije Andrea Faccio je ujedno i glavni enolog, koji zajedno sa svojim timom nadzire ceo proces proizvodnje, od uzgoja grožđa pa sve do plasmana vina na tržište.



Moscato d'Asti DOCG Canelli



1,5|
0,75|

W & P

VINOTEKA

	5%		149,3g/l
	Italija		2020
	Villa Giada		kratka prirodna fermentacija
	100% Moscato Bianco		nekoliko meseci u inoksu
	belo		voće, poslastice, torta od lešnika, kao aperitiv
	Canelli, Piedmont		0,75l/1,5l
			glina, krečnjak

svetlo zlatno-žuta boja, veoma intenzivna

intenzivne cvetne note se stapaju u kompleksnu mešavinu citrusa i belog voća

harmoničan, svež, delikatno sladak, sa uravnoteženom kiselinom tipičnom za sveže ubrano grožđe

Mikroklima i sastav zemljишta stvaraju grožđe sa jedinstvenim karakteristikama. Grožđe se ručno bere početkom septembra. Višestruko filtriranje, kojem se podvrgava šira, čuva izuzetne aromatične karakteristike ovog vina netaknutim. Kratka prirodna fermentacija, do razvoja oko 5% alkohola, ostavlja prijatnu, sadržanu i postojanu živahnost. Nakon flaširanja, koje se odvija u sterilnom okruženju, vino se nekoliko meseci rafiniše u podrumu dok ne postigne optimalne uslove. Moskato „Canelli“ se može konzumirati oko godinu dana nakon berbe i vremenom dobro stari, povećavajući svoju složenost. Enolog je Andrea Faccio.



- 90/100 Raffaele Vecchione-Wines Critic
- 4/5 Vininuoni D'Italia
- 3/5 Vitae La Guida Vini 2022



VALDO

Istorija

Istorijska Prosecco Valda započela je 1926. godine, kada je grupa preduzimljivih vinara iz Valdobbiadene odlučila da udruži snage stvarajući Societa Anonima Vini Superiori – kompaniju koja je uglavnom posvećena proizvodnji penušavih vina.

Veliki iskorak u pogledu kvaliteta započeo je početkom dvadesetih godina kada je kompaniju kupila porodica Bolla iz Verone i kada je preimenovana u Valdo Spumanti. Sergio Bolla, otac Pierluigija, trenutnog predsedavajućeg, usresređen na proširenje prodaje kako u Italiji, tako i u inostranstvu, postavio je nove komercijalne i proizvodne ciljeve sa namerom povećanja svesti o Proseccu Valdu, tačnije Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, tokom čitave godine. Ime Prosecco Valdo odmah podseća na gornje regije Valdobbiadene, za koje je ambasador u celom svetu. Istorijska vinarije Valdo u ovom regionu velikih prirodnih bogatstava i srce proizvodnje Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG datira iz 1926. godine. Od tada je Valdo dao prednost kulturi izvrsnosti, ukusa i znanja, stečenim trudom i neumornom strašću. Iz ove oblasti nastaje Prosecco Valdo. Regija Prealpi Trevigiane je pravi, ekskluzivni dom Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Ova prostrana brda prosecco, ukrašena vinogradima, šire se kroz prirodni amfiteatar između Conegliana i Valdobbiadene, samo nekoliko koraka od Dolomita.

Vinogradi

Zemlja umetnosti i ukusa, na samo sat vremena od veličanstvene Venecije, gde ljudska osećajnost i iskustvo teže ka savršenstvu. Ljudi u ovoj zemlji tačno znaju kako pretvoriti dragocene poklone vinove loze, od vinograda do vinarije, u spumante, jedinstvene po svom prestižu i karakteru.

U ovoj posebnoj zemlji u kojoj je Italija najbolja, čini se da je sve dirnuto čarolijom vina, dobrom ukusom i vekovima vinarstva koji su ostavili značajan trag na pejzažu i dušama njegovih ljudi. Prosecco iz Conegliano-Valdobbiadene proizvodi se samo u Trevigianu, posebno na brdima proseccoa koja se prostiru između Vittorio Veneto i Valdobbiadene, na 15 okruga.

Grožđe Glera najviše vlada u proizvodnom području vina Prosecco Superiore DOCG (kontrolisana i zagarantovana oznaka porekla), dok Valdovo dugogodišnje iskustvo omogućava da primeni svoj talenat za proizvodnju vina, poboljšavajući sva svojstva ovog grožđa. Tokom 90 godina predanosti vinogradu, vinu i upravljanju vinarijom, Valdo je uspeo da uspostavi kulturu proseka širom sveta iz godine u godinu osvajajući prestižne nagrade.

Tehnologija, strast, inovacije i tradicija stvorili su potpuno nadgledani proizvodni proces koji svakodnevno osigurava izvanredan kvalitet svake boce koja nosi etiketu Valdo. Izvrsnost Valdobbiadene Prosecco Superiore potiče od pažljive brige u svim fazama proizvodnje: od savršeno dozrelog grožđa na vinovoj lozi do procesa fermentacije (bilo Charmat metoda ili klasična metoda) pa sve do faze punjenja i pakovanja.

Vinarije Valdo trenutno imaju dva proizvodna pogona, a originalna vinarija nalazi se u samom centru Valdobbiadene. Nedavno izgrađena i tehnički najavremenija nova vinarija pogodnija je za tumačenje Valdovih inovativnih tendencija, neprekidno težeći ka novim visinama izvrsnosti penušavog vina, zadržavajući tradicionalne vrednosti akumulirane tokom skoro stotinu godina tradicije kompanije. Godišnja proizvodnja 20 miliona boca.



Marca Oro Prosecco



3|
1,5|
0,75|
0,375|

	12%		3,14		15,1g/l
	Italija		non vintage		
	Valdo		fermentacija sa odabranim sojem kvasca		
	100% Glera		3 meseca u inoksu i 2 meseca u boci		
	belo, punjavo		aperitiv, za zdravice, švedski sto, jela na bazi školjki, ribe i povrća		
	Valdobbiadene		kamen, glina		
	0,375l/0,75l/1,5l/3l				

intenzivne žute boje sa zlatnim odsjajem

arome divlje jabuke, bagrema i meda, kumkvata, kruške i grejpfruta

elegantnog i blagog ukusa, aromatičan, dobro izbalansirane strukture i hrskave teksture

Valdo Marca Oro Prosecco je punjavo belo vino dobijeno od autohtone sorte grožđa Glera. Za ovo predivno elegantno jednosortno vino korišćeno je samo prvakansko grožđe, koje se bere ručno poslednje nedelje septembra. Nakon toga se meko presuje i fermentira na 18°C u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Ova dva značajna koraka daju konzistentan kvalitet vina, zadržavajući tipičan voćni buke sa primesama zlatnih ukusnih jabuka i belog voća. Vino odležava tri mesec u inoksu (Martinotti metoda) i mesec dana u boci, pre puštanja u promet. Valdo prosecco je već više od 15 godina najprodavaniji prosecco u Italiji.



- 91/100 Falstaff
- 89/100 Wilfred Wong
- 87/100 Wine Enthusiast

Marca Oro Prosecco Rose Brut



- Mundus Vini 2021-Gold
- 90/100 James Suckling
- 89/100 Decanter



ALC	12%	pH	3,20	11,8g/l
Italija		2021		
Valdo		1 dan maceracije; fermentacija u rezervoarima sa kontrolisanom temperaturom; vinifikacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika (šarmat metoda)		
punušavo, rose		mesec dana u boci pre puštanja u promet		
Valdobbiadene		aperitiv, za zdravice, švedski sto, jela na bazi školjki, ribe i povrća		
0,75l		kamen, glina		

savršene ružičaste boje
arome sveže maline, jabuke, crvenih bobica i azijske kruške
delikatan, voćan, oštih kiselina, prijatno harmoničan sa dugim završetkom



Valdo Marca Oro Prosecco Rose Brut je punušavo vino dobijeno kupažom sorti Glera i Pinot Noir. Rezultat je pažljivog odabira visokokvalitetnog grožđa iz vinograda u oblasti Prosecco DOC, na 80-100 metara nadmorske visine sa aluvijalnim i glinovitim zemljištima. Sorta Pinot Noir se bere krajem avgusta, a Glera sredinom septembra. Pinot Noir ima jedan dan maceracije i naknadno meko ceđenje, a Glera samo meko ceđenje, nakon čega sledi fermentacija u rezervoarima sa kontrolisanom temperaturom. Vinifikacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika, sa tromesečnom sekundarnom fermentacijom (Charmat metoda). Vino odmara još dodatnih mesec dana u boci pre puštanja u promet.

Viviana Cartizze Cuvee



- Mostra Nazionale Vini Pramaggiore 2018 - Gold
- The Winehunter Award 2018 - Excellence award
- AWC Vienna 2017 - Silver
- 88/100 Wine Enthusiast



	11%		3,25		23,3g/l
	Italija		non vintage		
	Valdo		šarmat metoda		
	100% Cartizze		5 meseci odležava šarmat metodom i 3 meseca u boci		
	belo, penušavo		samostalno ili sa delikatnim dezertima i voćem		
	0,75l		glina, krečnjak		

	svetlo slarnatožute boje
	mirisne note zrele jabuke, agruma, belog voća i cveća
	sladak, svež, mirisan i veoma pitak proseko

Ovo Valdo vino je posvećeno ženi osnivača vinarije, Viviani Bernardi. Berba, koja je u potpunosti ručna, obavlja se na veoma strimim padinama u Cartizzeu, gde je mehanizacija nemoguća i gde vinogradari i berači moraju biti posebno obučeni za taj posao. Vinogradi, okrenuti prema jugu, imaju veći raspon dnevnih temperatura od ostatka apelacije Prosecco zahvaljujući hladnim vetrovima koji se noću spuštaju sa dolomita i toplim vetrovima koji jure iz ravnica tokom dana. Nakon mekog presovanja grozdova, šira fermentira u kontrolisanim uslovima. Zatim se odvija druga fermentacija metodom Charmat Lungo u trajanju od 5 meseci, nakon čega sledi završni period odležavanja u boci. Potencijal strena je 2-4 godine.

Biologico Prosecco



- Mundus Vini Biofach 2021-Gold medal
- AWC Vienna 2020-Gold medal
- Berliner Wien Trophy 2020-Gold medal
- Prosecco Masters-The Drinks Business 2019-Bronze



ALC	11%	pH	3,36	11,1g/l
Italija		non vintage		
Valdo		šarmat metoda		
100% Glera		3 meseca u boci		
belo/penušavo		kao aperitiv, jela na bazi ribe i rižota, suši		
Valdobbiadene				
0,75l		glina, krečnjak		

-
- slarnatožute boje sa zelenkastim odsjajima
 - tipične aromе sa intenzivnom notom zlatne jabuke
 - harmoničan, svu, krepak i blag, sa mineralnom završnicom
-

Ovo belo penušavo vino je proizvedeno od autohtone sorte Glera. Vinograd je sertifikovan i nalazi se u mjestu Valdobbiadene, na severu Italije. Papir koji se koristi za etiketu i čep ima FSC sertifikat, što znači da se veoma vodi računa od očuvanja šuma u cilju društvene odgovornosti. Vino se proizvodi metodom dvostrukog fermentacije u rezervoarima od nerđajućeg čelika (Charmat metoda) u trajanju od 3 meseca, nakon čega sledi dodatno odležavanje u boci. Ovo organsko penušavo vino ima za cilj da podseti na društveno održivi razvoj, istovremeno ne odustajući od tipičnosti i aroma svojstvenih vinima sa Prosecco DOC oznakom. Valdo Prosecco je već više od 15 godina najprodavaniji Prosecco u Italiji.

Ice Blanc de Blanks Prosecco



• Berliner Wien Trophy 2019-Gold
• Prosecco Masters-The
Drinks Business 2019-Bronze



	11%		3,23		41,2g/l
	Italija		non vintage		
	Valdo		šarmat metoda		
	100% Glera		2 meseca u boci		
	belo/penušavo		kao aperitiv u velikoj čaši sa kockama leda i ukrasiti sa komadićima voća		
	Valdobbiadene		aluvijalno, glina		
	0,75l				

	svetle slaminatožute boje sa zelenkastim odsjajima
	intenzivan voćni i blagi miris jabuke, kajsije, voćne salate
	istrajan, zaokružen, veoma živahan sa prijatnom i slatkom završnicom

Valdo Ice Blanc de Blanks je penušavo vino dobijeno mešavinom belih sorti grožđa koje raste u oblasti Veneto, na severu Italije. Ovaj penušavac rezultat je Valdove kontinuirane potrage da zadovolji želju tržišta za novim ukusima. Predstavlja nov način ispijanja penušavog vina, posebno cenjenog među lepšim polom i posebno pogodnog za topla godišnja doba, uz led i sveže voće. Dobija se metodom sekundarne fermentacije u rezervoarima od nerđajućeg čelika (Charmat metoda) u trajanju od tri meseca, nakon čega odležava još minimum 2 meseca u boci, pre izlaska na tržište. Valdo prosecco je već više od 15 godina najprodavaniji prosecco u Italiji.

Extra Dry Prosecco Etchetta Nera



ALC	11%	pH	3,20	14,9g/l
Italija		non vintage		
Valdo		fermentacija na kontrolisanoj temepraturi od 18°C		
100% Glera		3 meseca u boci		
belo, penušavo		kao aperitiv, jela na bazi ribe i rižota, suši		
Valdobbiadene				
0,75l		aluvijalno, glina		

svetlo slaminatožuta sa zelenkastim odsjajima
blago voćni buke sa notama zrele divlje jabuke i cvetova bagrema
voćan, osvežavajuć, sa laganom i pikantnom završnicom

Valdo Prosecco Etichetta Nera Extra Dry je penušavo vino proizvedeno od sorte grožđa 100% Glera. Tajna Valdovih penušavih vina jeste pažnja u procesu proizvodnje, savršenom selektovanju grožđa, Charmat metodi fermentacije i na kraju pakovanju. Nakon ručne berbe, koja se obavlja sredinom septembra, grožđe se nežno presuje i fermentira na kontrolisanoj temperaturi od 18°C. Nakon vinifikacije Charmat metodom odležava 3 meseca u boci, pre puštanja u promet. Ovaj Valdo poseduje voćnu, osvežavajuću i očaravajuću završnicu koja vas neće ostaviti ravnodušnim. Valdo prosecco je već više od 15 godina najprodavaniji prosecco u Italiji.



LA VIGNA DI SARAH

Istorija

La Vigna di Sarah je stvorena je 2010. i ime je dobila po vlasniku-Sarah Dei Tos. Njegova lična strast prema vinu, a još više, prema svemu što se krije iza flaše vina, datira davno, kada je bio dete.

Odlučio je da se posveti vinogradarstvu i proizvodnji vina Prosecco, isključivo od njihovog grožđa, prateći čitavu evoluciju svakog grozda.

La Vigna di Sarah je jasan izraz svojih proizvodnih područja: njihov prosecco je dobio ime po brdima u oblasti Rive di Cozzuolo. Grappoli di Luna (Mesečevi grozdovi) je njegov najinovativniji i najneobičniji proizvod. Jedini prosecco ubran noću. Naime, tokom noći temperatura klime je niža nego tokom dana.

Štaviše, poslednjih godina Glera, prosecco za proizvodnju grožđa, uglavnom se bere krajem avgusta, kada su temperature i dalje veoma visoke, što dovodi do opasnosti od rane fermentacije. Međutim, glavna motivacija je i želja da se prouči uticaj meseca na gotov proizvod.

Pored toga, 2014. izgrađena je seoska kuća La Vigna di Sarah. Na padini brda Col de Luna, ovo je zaista magično mesto gde gosti mogu otkriti njihovu teritoriju, prošetati vinogradima i spavati usred redova u njihovim specijalnim apartmanima Lunotte.

Vinograd

Najnovija velika inovacija u njegovoj kompaniji je odluka da svih 16 hektara pretvore u organsku. Lično je uveren da je to jedini mogući put ka održivosti teri-

torije, za zdravlje i za kvalitet gotovog proizvoda.

Vinograd La Vigna di Sarah proteže se duž obronaka Vittorio Veneto, u provinciji Treviso. Uzgajano grožđe je Glera koju karakteriše bela bobica: to je autohtono grožđe koje na ovim prostorima raste od početka 1800. godine.

Put belog vina, prva italijanska enološka arterija, zvanično pokrenuta 10. septembra 1966. godine i tada mudro redizajnirana i preimenovana, poput Proseka itinerera Put – vina Conegliano-Valdobbiadene, jedna je od najstarijih ruta u Italiji.

Operacija berbe grožđa se sprovodi od 4. septembra 2014. godine, pravog vremena za tačan nivo sazrevanja, koji je postignut da bi se maksimizirale osobenosti vinove loze i proizvodnog prostora. U 2015. godini održana je prva noćna berba u severnoj Italiji.

Nakon faze berbe grožđa dolazi do presovanja, čime se tehnički započinje vinifikacija koja se završava procesom alkoholne fermentacije. Temperatura fermentacije je veoma važna, nikako ne sme biti ispod 18°C.

Da biste dobili najbolji ukus i cenili kvalitet vina, veoma je važno da ih poslužite na odgovarajućoj temperaturi, obično između 6 i 12-14°C za bela vina i penušava vina. Niske temperature imaju tendenciju da naglase najagresivnije osobine vina dok izglade one najmekše.



Rive di Cozzuolo



ALC 11,5%

pH 3,2

9,5g/l

Italija

2021

La Vigna di Sarah

fermentacija se odvija sa odabranim kvascima

100% Glera

odležavanje u inoksu u trajanju od 4 meseča; nakon toga sledi druga fermentacija u autoklavu od nerđajućeg čelika

belo, penušavo

kao aperitiv, slaže se i sa predjelima na bazi belog mesa, morskim plodovima, ribom

Veneto, Vittorio Veneto

glina

0,75l

slamnatožuta

note citrusa, breskve, jabuke i kruške

svež, hrskav, harmoničan i fine pikantnosti



Rive di Cozzuolo Brut je penušavo belo vino dobitjeno od sorte 100% Glera, proizvedeno u vinariji La Vigna di Sarah, u italijanskoj regiji Veneto. Grožđe za ovaj penušavac se uzgaja na potpuno organski i biodinamički način. Nakon ručne berbe obavlja se meko presovanje pneumatskom presom i statičko dekantovanje šire. Fermentacija se odvija na kontrolisanoj temperaturi (17-19°C) sa odabranim kvascima. Odležavanje je na talogu u inoksu u trajanju od četiri meseca. Nakon toga sledi druga fermentacija po italijanskoj metodi u autoklavu od nerđajućeg čelika, na temperaturi od 15-17°C. Pre flaširanja se obavlja mikrofiltracija.

Borgo di Luna



ALC

11,5%

pH

3,2

11,5g/l



Italija



2021



La Vigna di Sarah



fermentacija se odvija sa odabranim kvascima odležavanje u inoksu u trajanju od 4 meseča; nakon toga sledi druga fermentacija u autoklavu od nerđajućeg čelika



100% Glera



belo, penušavo



kao aperitiv, slaže se i sa predjelima na bazi belog mesa, morskim plodovima, ribom i mekim srevima



Veneto,
Vittorio Veneto



0,75l



glina



slamnatožuta



note citrusa, breskve, jabuke i kruške



svež, hrskav, harmoničan i fine pikantnosti



Borgo Luna je penušavo belo vino dobijeno od sorte Glera. Borgo Luna u prevodu znači „mesečev selo”, jer se berba obavlja noću, na mesečini. Grožđe za ovaj penušavac se uzgaja na potpuno organski i biodinamički način. Nakon ručne berbe obavlja se meko presovanje pneumatskom presom i statičko dekantovanje šire. Fermentacija se odvija na kontrolisanoj temperaturi od 17-19°C sa odabranim kvascima. Odležavanje je na talogu u inoksu u trajanju od četiri meseca. Nakon toga sledi druga fermentacija po italijanskoj Martinotti metodi u autoklavu od nerđajućeg čelika, na temeperaturi od 15-17°C. Pre flaširanja se obavlja mikrofiltracija.

Colle 170



ALC 11,5%

pH 3,2

6,5g/l

Italija

2021

La Vigna di Sarah

fermentacija se odvija sa odabranim kvascima

100% Glera

odležavanje u inoksu u trajanju od 4 mese-
ca; nakon toga sledi druga fermentacija u
autoklavu od nerđa-
jućeg čelika

belo, penušavo

kao aperitiv, ide uz
meke sireve, predjela
na bazi belog mesa,
morkse plodove i ribu

0,75l

krečnjak i kamen

slamnatožuta sa zelenkastim tonovima

elegantne cvetne arome glicinije i
bagrema, praćene voćnim notama zelene jabuke

čvrst, blag, gladak, sa mehurićima koji miluju
nepce i poboljšavaju njegove delikatne voćne note



Colle 170 je penušavo belo vino dobijeno od sorte 100% Glera, proizvedeno u vinariji La Vigna di Sarah, u italijanskoj regiji Veneto. Grožđe za ovaj penušavac se uzgaja na potpuno organski i biodinamički način. Nakon ručne berbe obavlja se meko presovanje pneumatskom presom i staticko dekan-
tovanje šire. Fermentacija se odvija na kontrolisanoj temperaturi (17-19°C) sa odabranim kvascima. Odležavanje je na plemenitom talogu u inoksu u trajanju od četiri meseca. Nakon toga sledi druga fermentacija po italijanskoj metodi u autoklavu od nerđajućeg čelika, na temperaturi od 15-17°C. Pre flaširanja se obavlja mikrofiltracija.

Grappoli di Luna



ALC	11,5%	pH	3,2	5g/l
	Italija		2021	
	La Vigna di Sarah		fermentacija se odvija na sa odabranim kvascima	
	100% Glera		odležavanje na talogu u inoksu u trajanju od 4 meseca; druga fermentacija u autoklavu od nerđajućeg čelika	
	belo, penušavo		idealno kao aperitiv, slaže se sa jelima na bazi belog mesa, morškim plodovima	
	Veneto, Vittorio Veneto		krečnjak, glinovita stena	
	0,75l			

	slamnatožuta
	arome bogate notama marakuje, breskve i limuna
	bogat, kremast, laganog tela sa notama kruške i bagrema

Grappoli di Luna je penušavo belo vino dobijeno od sorte Glera. Grappoli di Luna u prevodu znači „mesečevi grozdovi”, jer se berba obavlja noću, na mesečini. Grožđe za ovaj penušavac se uzgaja na potpuno organski i biodinamički način. Nakon ručne berbe obavlja se meko presovanje pneumatskom presom i statičko dekantovanje šire. Fermentacija se odvija na kontrolisanoj temperaturi od 17-19°C sa odabranim kvascima. Odležavanje je na talogu u inoksu u trajanju od četiri meseca. Nakon toga sledi druga fermentacija po italijanskoj metodi u autoklavu od nerđajućeg čelika, na temperaturi od 15-17°C. Pre flaširanja se obavlja mikrofiltracija.



ANDARAS SOCIETA' AGRICOLA

Istorija

Vinarija Andaras je novi projekat koji je nastao 2016. godine, po ideji Marka Pine i Paola Balie. Prvi donosi iskustvo od preko 20 godina na tržištu vina, a drugi je stručni vinogradar koji već 30 godina nastavlja delatnost njegovog oca Rafaela. Projekat ima svoje korene u samom značenju od reči Andaras, što znači „seoske staze“, i počinje od onih prašnjavih puteva kojima su putovali farmeri da bi posadili prvu lozu u mestu Sant'Antioco, na ostrvu Sardinija. Vinariji Andaras su se u međuvremenu priključila još dva člana, Massimo Putzu stručni vinogradar i Alessandro Balia.

Sa proizvodnjom vina u vinariji se započinje 2016. godine, a do 2017. do 2020. godine kompanija Societa' Agricola Andaras polaže pravo na denominaciju.

Vinarija se nalazi na ostrvu Sant'Antioco, na ugozadnom delu Sardinije, u centru Sredozemnog mora.

Zemljiste

Vinogradi su veoma blizu mora i zasađeni su na peskovitom zemljisu, uglavnom pre filoksere, tako da najstariji imaju oko 60 godina. Vinogradi zauzimaju površinu od 3.5 hektara, dok se u bliskoj budućnosti planira sadnja još 2.5 hektara. Maksimalan potencijal proizvodnje biće dostignut u narednim godinama sa planiranih 20.000 boca godišnje.

Trenutno se u vinariji proizvode dva vina od iste sorte grožđa Carignano, i to Carignano Del Sulcis i Carignano Del Sulcis Reserve. U 2020. godini proizvedeno je 3.423 boce Carignana Del Sulcis i 900 boca Riserve,



Carignano del Sulcus



•91/100 Cellartracker

W & P

VINOTEKA

ALC 13,5%

<0,070g/l

Italija

2020

Andaras Societa' Agricola

spontana fermentacija na autohtonim kvascima; maceracija traje oko 10 dana

100% Carignano

u bariku 10 meseci i 4 meseca u boci

crveno

crveno meso, stari sirevi, tradicionalno pečena crvena tunjevinu

0,75l

pesak

rubincrvena

arome crvenog voća, trešnje, jagode i začina

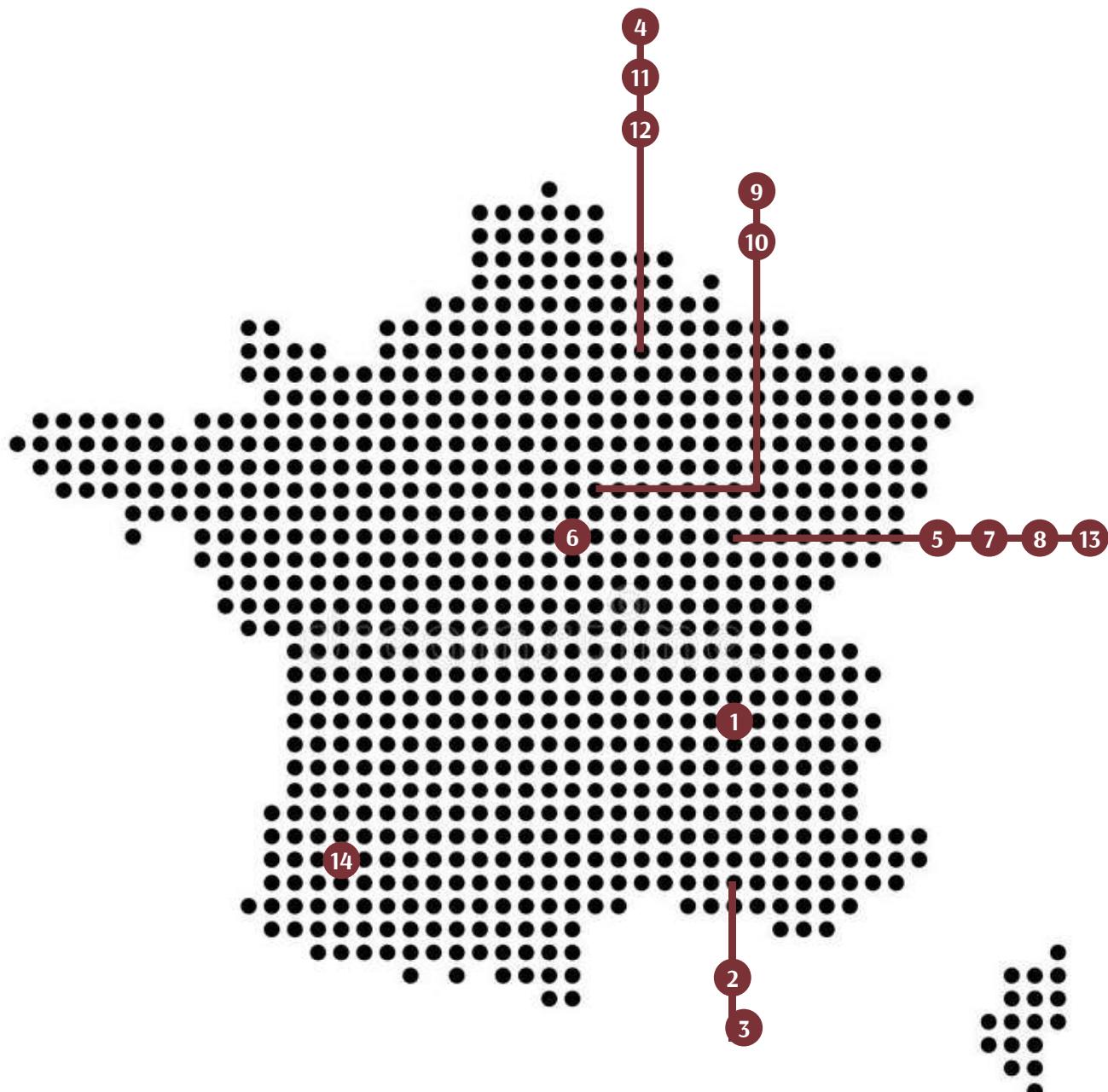
pikantan, harmoničan, gladak, svilenkastih tanina



Carignano Del Sulcus je crveno suvo vino od autohtone sorte grožđa 100% Carignano, proizvedeno u vinariji Andaras, na italijanskom ostrvu Sardinija. Vinograd se nalazi na potpuno ravnom zemljишtu, na nivou površine mora, sa gustinom sadnje od 7-8.000 čokota po hektaru. Nakon ručne berbe grožđa, sledi maceracija na kožici u trajanju od deset dana. Posle fermentacije, vino odležava u baricima oko 10 meseci i još dodatna 4 meseca u boci, pre puštanja u promet.

FRANCUSKA

- | | | | |
|--|---|--|---|
| 1. Paul Jaboulet Aine
Lyon Cote du Rhone | 4. Pol Roger
Epernay Champagne | 8. Domaine Marguerite Carillon
Beaune Burgundy | 11. Gosset
Epernay Champagne |
| 2. Domaine du Pegau
Chateauneuf du Pape | 5. Bouchard Pere & Fils
Beaune Burgundy | 9. William Fevre
Chablis Burgundy | 12. Henriot Champagne
Epernay Champagne |
| 3. Selection Laurence Feraud
Chateauneuf du Pape | 6. Chartron et Trebuchet
Bourgogne | 10. Domaine Michaut
Chablis Burgundy | 13. Louis Jadot
Beaune Burgundy |
| | 7. Moillard-Grivot
Beaune Burgundy | | 14. Grand Cru
Bordeaux |





PAUL JABOULET AÎNÉ

Istorija

Čovek zaslužan za pokretanje porodične firme bio je Antoine Jaboulet početkom 19. veka. Antoine je imao sinove blizance Henrika i Pola. Oboje su proširili posao, ali najstariji brat (aîné) imao je posao nazvan po njemu: Paul Jaboulet Aîné,

Generacije su prolazile dok Louis i njegov brat Jean nisu stigli na scenu. Louis je bio mozak i marketinški genije i upravo je on slučajno uspostavio prvi kontakt sa The Societe-om pre nekih 40 godina. Među prvim kupljenim vinima bilo je La Chapelle 1961, verovatno jedno od najvećih vina ikada napravljenih.

Louis Jaboulet je ostao na čelu neko vreme dok njegov sin Gerard nije s pravom postavljen na njegovo mesto. Gerard, brillijantan i odvažan poput svog oca, bio je dobitoj naslednik i pokretačka snaga firme. Nažalost, niz nesreća tokom 1990-ih spremao se da ugrozi opstanak firme.

Ranih 1990-ih, podjednako talentovani Gerardov brat Jean-Jacques, koji je nadgledao vinarstvo, bio je učesnik nesreće u ronjenju zbog koje je mesecima bio u komi i od tada nije mogao da povrati svoj uticaj. Tada je, 1997. godine, tragično Gerard iznenada umro, u dobi od samo 55 godina. Gerard nije bio samo pokretačka snaga Jabouleta; imao je i autoritet koji je držao porodicu na okupu. Nakon njegove smrti, sledeća generacija, mlada i neiskusna, borila se da opstane. Štafetu je donelo nekoliko članova porodice, koji nikada nisu uspeli da vrati sklad i uspeh starog vina toliko koliko u porodičnim

odnosima.

Godine 2005. stigle su vesti da je celo porodično preduzeće prodato francusko-švajcarskom finansijeru Jean-Jacques Frei-u, koji takođe poseduje Château La Lagune u Bordeaux-u, kao i veliko vlasništvo u kući Champagne Billecart-Salmon. Njegova čerka, Caroline Frei, bila je zadužena za vinarstvo.

Podrum

Mnogo toga se promenilo, Frei-jevo znatno bogatstvo omogućava Jabouletu da ulaže u nove podrumе, kao i u više vinograda u Cote-Rotie i Chateauneuf-du-Pape, na primer. Sama vina su sigurno ubedljivija od onih koja su se pravila tokom burnog perioda posle Gerardove smrti.

U srcu imanja je Hermitage gde Jaboulet poseduje 22 hektara, nešto manje od Chapoutiera.

Vinogradi

Vinogradi su, prema silaznom redosledu veličine, Meal, Maisons Blanches, Bessards, Diognieres, La Croix i Rocoules. Mešavina grožđa Sirah iz ovih vinograda čini La Chapelle, koje je ime brenda, a ne vinograd. Zapravo, iako je sama kapela, odakle je vino i dobilo ime, u vlasništvu Jaboulet-a, vinova loza okolo uglavnog pripada Chapoutieru i Chaveau.

Uticajan kao La Chapelle, a zasigurno pristupačniji, je Crozes-Hermitage iz vinograda Thalabert, originalna sadnica Jaboulet-a. Još jedno važno područje Jaboulet je Cornas, gde prave neka od najboljih vina iz apelacijskog područja, od voća uzgajanog na vlastitom imanju u Saint Pierre-u i od grožđa kupljenog od drugih uzgajivača. Jaboulet takođe ima odlične odnose sa dobavljačima u



Parallele 45 Blanc



ALC	13,5%	pH	3,45	0g/l
Francuska		2021		
Paul Jaboulet Aîné 32% Grenache Blanc 31% Viognier 16% Rousanne 12% Clairette 6% Marssane 3% Bourboulence		fermentacija u inoksu		
belo		6 meseci na talogu u inoksu		
Tain-l'Hermitage, Rhone		morski specijaliteti, riba, bela mesa, lagani je varijante salata		
0,75l		glina, krečnjak		

bledožuta sa zelenkastim odsjajima
note meda, ananasa, breskve, persimona i dinje u kombinaciji sa jasnim i svežim aromama badema
lagan, svež, voćan ukus sa citrusnim notama

Paul Jaboulet Parallelle 45 Blanc je belo vino nastalo kupažom sorti grožđa 32% Grenache Blanc 31% Viognier, 16% Rousanne, 12% Clairette, 6% Marssane i 3% Bourboulence. Ime je dobilo zato što 45. paralela geografske širine prolazi kroz dolinu Rone presecajući imanja i vinograde koji pripadaju vinariji Paul Jaboulet. Nakon ručne berbe grožđe se presuje, zatim fermentira 2 nedelje, na niskoj temperaturi u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino odležava 6 meseci na talogu, u inoksu. Enolog je Caroline Frey.

Hermitage Chevalier Sterimberg



•94-96/100 Jeb Dunnuck
•94/100 James Suckling



13%



3,36



0g/l



Francuska



2018



Paul Jaboulet Aîné



fermentacija u beton-skim i hrastovim buradi-ma u obliku jajeta



70% Marsanne
30% Roussanne



8-10 meseci u bariku i betonskim posudama



belo



škampi sa mladim povrćem, grilovana jaretnina sa medom i kruškama, morske kapice



0,75l



glina, krečnjak, pesak



zelenkasto slaminatožuta boja



note cveta jabuke, citrusa, slanih minerala i aromama nalik na belo cveće, kasnije i dodir meda i začina



srednjeg do punog tela, lepo koncentrisano, elegantnog stila i sjajne završnice, umeren i raskošan ukus, živahan, zasladden diskretnim akcentom meda



Hermitage Chevalier Sterimberg je belo vino nastalo mešavinom sorti 70% Marsanne-a i 30% Roussanne-a. Ime je dobilo po vitezu Gasparu de Sterimbergu, koji se nastanio u Ermitaju i sagradio kulturnu kamenu kapelu na vrhu brda, uz blagoslov kraljice Blanše od Kastilje. Vinogradi, veličine 4,5 hektara, koji su u proseku stari 60 godina, zasađeni su na krečnjačkim, glinovitim i pesko-vitim obroncima brda Ermitaž i uzgajaju se na organski i biodinamički način. Grožđe se presuje odmah nakon ručne berbe, kako bi se smanjio rizik od oksidacije. Vinifikacija se obavlja tradicionalnom metodom u hrastovim i čeličnim tankovima. Vino odležava 8-10 meseci hrastovim bačvama i betonskim rezervoarima jajastog oblika.

Crozes-Hermitage Mule Blanche Blanc



•94/100 James Suckling
•92/100 Jeb Dunnuck



ALC 14,5%

pH 3,27

<1g/l

Francuska

2019

Paul Jaboulet Aîné

fermentacija u betonskim i hrastovim buradima u obliku jajeta

50% Marsanne
50% Roussanne

4-6 meseci u bariku i betonskim posudama

belo

mlada teletina sa raznovrsnim povrćem, jesenje salate sa uljem od lešnika, bela morska riba, polumeksi sir srednjeg intenziteta

0,75l

šljunak

slannatozlatna boja

atraktivne arome bele breskve, banane, papaje i dinje

odlične svežine, dobre mineralnosti, uravnoteženo sa notama jabuke, papaje, dinje, banane i bele breskve

Grožđe dolazi sa parcele, veličine 7 hektara, u srcu originalnog imanja Crozes-Ermitaž, koje je kupila porodica Paul Jaboulet 1834. godine. Vinograd je organski i biodinamički uzgojen što omogućava da se grožđe bere ranije kako bi se sačuvala svežina i kiselost. Vinova loza, u proseku stara 60 godina, raste na stenovitim nanosima iz reke L'Iser, sa malom podlogom od gline i krečnjaka što omogućava odlično dreniranje koje je idealno za pravilno sazrevanje obe sorte. Nakon ručne berbe, grožđe fermentiše u rezervoarima od nerđajućeg čelika, a zatim vino odležava 9 meseci u baricima od francuskog hrasta (55%), betonskim tankovima jajastog oblika (25%) i inoks rezervoarima (20%).

Les Grands Amandiers Blanc



•93/100 James Suckling
•93/100 Vinous
•92/100 Jeb Dunnuck



ALC

14%

pH

3,33



<0,8g/l



Francuska



2018



Paul Jaboulet Aîné



fermentacija u bačvi



100% Viognier



9 meseci u
bariku i amfori



belo



piletina, pileće
salate, morski
plodovi, riblji
specijaliteti



0,75l



šljunak



bledozlatna



voćne aromе uz primesu tonova
narandžinog cveta i breskve



srednjeg tela, odlično izbalansirano,
finih kiselina i prijatne završnice



Apelacija Condrie se nalazi u severnom delu doline Rone i razlikuje se od ostalih vinograda u regionu: ovde se proizvode samo bela vina i jedina dozvoljena sorta grožđa je Viognier. Prelepi terasasti vinograđi, uzgajani na organski i biodinamički način, nalaze se na strmoj padini na kojoj duvaju jaki vetrovi, što omogućava sporije i uravnoteženije sazrevanje grožđa. Prosečna starost vinove loze je oko 25 godina. Berba se obavlja ručno u prvoj nedelji septembra. Grožđe se podvrgava mekom presovanju, a dobijena kaša fermentiše u hrastovim buradima na niskoj temperaturi. Vino odležava 9 meseci u baricima od francuskog hrasta (55%), betonskim tankovima jajastog oblika (25%) i inoks rezervoarima (20%).

Vin de France Syrah Rouge



•87/100 CellarTracker



ALC 14% pH 3,66 <1,0g/l

Francuska 2019

Paul Jaboulet Aîné fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika 2 nedelje

100% Syrah 6 meseci u inoksu

crveno kuvano meso, meso sa roštilja, goveda čorba, jagnjeći kotleti

0,75l glina, krečnjak

intenzivna crvena sa ljubičastim odsjajima

aroma cvetnog voća (trešnja, crna ribizla) i delikatesnih začina

srednjeg tela, koncentrisan, snažan, sa prelepom strukturom i svilenkastim taninima

Grožđe dolazi iz više različitih vinograda iz doline Rone i Langedoka. Ovaj Syrah je savršena ilustracija ove složnosti. Nabavka grožđa iz različitih teroara omogućava da se stvori dobro izbalansirano vino doslednog kvaliteta. Sazreva bez hrastovine kako bi se održao gipki i vočni stil. Vinogardi rastu na zemljишtu od gline i krečnjaka, sa dosta sunčanih dana i hladnim noćima. Prosečna starost vinove loze je 15 do 20 godina. Grožđe se bere noću kako bi zadržalo sve svoje aromatične kvalitete. Zatim se fermentacija odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika tokom 2 nedelje, uz svakodnevna pumpanja. Vino odležava 6 meseci u inoksu, sa potencijalom starenja od 2-4 godine. Enolog je Caroline Frey.

Parallelle 45 Rouge



•91/100 James Suckling



	14%		3,61		<1,0g/l
	Francuska		2020		
	Paul Jaboulet Aîné		vinifikacija na tradicionalan način sa dugom fermentacijom u inoksu		
	49% Grenache 37% Syrah 7% Mourvèdre 4% Carignan 2% Marselan 1% Cinsault		9 meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika		
	crveno		crvena mesa (govedina, teletina, jagnjetina), testenine sa sosom od crvenog mesa, tvrdi zreli sirevi srednjeg do jačeg intenziteta		
	0,75l		glina, šljunak		

	duboka tamnocrvena
	arome trešnje, šljive, brusnice i maline
	prijatan, nežan, srednjeg tela, mekanih tanina, uravnotežen i lagan na nepcu

Parallelle 45 Rouge je crveno vino nastalo kupažom sorti 49% Grenache, 37% Syrah, 7% Mourvèdre, 4% Carignan, 2% Marselan i 1% Cinsault. Ime je dobilo po 45. paraleli geografske širine koje prolazi na samo par kilometara od vinarije, koja se nalazi u blizini čuvenog brda Ermitaž. Vinogradi, koji rastu na glinovitom i šljunkovitom zemljištu, uzgajaju se na organski i biodinamički način, a prosečna satrost vinove loze je 25 godina. Vinifikacija se obavlja na tradicionalan način, sa dugom fermentacijom. Vino odležava 9 mjeseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika, sa potencijalom starenja od 4-8 godina. Enolog je Caroline Frey.

Côte Rôtie Les Pierrelles Rouge



•94/100 Jeb Dunnuck
•94/100 Vinous
•93/100 Robert Parker

W&P

VINOTEKA

ALC	14%	pH	3,48		<0,8g/l
	Francuska		2015		
	Paul Jaboulet Aîné		fermentacija 3-4 nedelje na kontrolisanoj temperaturi		
	100% Syrah		12 meseci u hrastovim buradima		
	crveno				
	Tain-l'Hermitage, Rhone		plemenita divljač, kuvana sa začinima i pečurkama		
	0,75l		škriljac		

	granatnocrvena
	arome trešnje, sladića, sitnog crvenog i crnog voća
	izbalansiran, okrugao, ugađen, savršeno integrisanih tanina i precizne strukture



Paul Jaboulet Côte Rotie Domaine des Pierrelles je crveno suvo vino od sorte 100% Syrah. Grožđe dolazi iz vinograd veličine 1,5 hektara, koji se uzgaja na biodinamički i organski način, i nalazi se na zemljишtu bogatom škriljcima i gvožđem. Vinova loza je stara oko 20 do 30 godina. Grožđe se bere i sortira iskljuivo ručno. Nakon oodstravnjivanj peteljki i drobljenja, grožđe fermentira 3-4 nedelje na kontrolisanoj temperaturi. Vino odležava 12 meseci u hrastovim buradima, od kojih je 20% novo. Potencijal starenja je 5-15 godina. Enolog je Caroline Frey.

Les Cedres Rouge



0,75l
1,5l



	15%		3,67		0,8g/l
	Francuska		2020		
	Paul Jaboulet Aîné				vinifikacija na tradicionalan način; alkoholna fermentacija na kontrolisanoj temperaturi
	80% Grenache 10% Cinsault 10% Mourvedre				12 meseci u bačvama od francuskog hrasta
	crveno				specijaliteti od crvenog mesa, govedina, svinjetina, divljaca, odležani sir jačeg intenziteta
	0,75l/1,5l				kamen, šljunak

-
- tamna rubincrvena
 - arome duvana, sušenog voća, tamne čokolade i slatkog crvenog voća
 - pun, zreo, elegantan i baršunast ukus sa čvrstom strukturom i veoma dugom završnicom
-

Ovo odlično sortno vino, proizvedeno u vinariji Paul Jaboulet, dolazi iz apelacije Chateauneuf du Pape, u dolini reke Rhone. Chateauneuf du Pape je jedna od najlepših apelacija u dolini Rhone i poznata je širom sveta po svojim vinima. Datira iz vremena kada je papsko sedište bilo u Avinjonu umesto u Rimu, između 1309. i 1376. godine, a od 1936. godine nosi oznaku „Cru”, zbog izuzetnih vina koja odatle dolaze. Vinova loza, koja je u proseku stara 45 godina, uzgaja se na organski način, dok se berba obavlja ručno. Vinifikacija odvija na tradicionalan način, alkoholnom fermentacijom na kontrolisanoj temperaturi. Vino odležava 12 meseci u bačvama od francuskog hrasta, sa potencijalom starenja od 4-12 godina.



•91/100 Decanter

Les Jalets Rouge



•92/100 Decanter
•90/100 Robert Parker



ALC	14%	pH	3,31	 <0,8g/l
	Francuska		2018	
	Paul Jaboulet Aîné		tradicionalna vinifikacija, maceracija na pokožici 3 nedelje	
	100% Syrah		12 mesecu, 50% u francuskim hrastovim bačvama, 25% u francuskim hrastovim buradima i 25% u rezervoarima od nerđajućeg čelika	
	crveno			
	Tain-l'Hermitage, Rhone		specijaliteti od crvenog mesa sa vlašcem i uz široku paletu sreva	
	0,75l		glina, šljunak	

	duboka rubincrvena boja
	note sitnih crvenih plodova, cvetnih nota poput božura i sa naznakom začina
	vino bez nametanja, ostavlja prostor za užitak, doprinosi dugotrajnu i postojanu završnicu

 Crozes-Hermitage Les Jalets Rouge je crveno vino dobijeno od sorte grožđa Syrah, koje se uglavnom dobija sa parcele u blizini mesta zvanog Les Jalets. Ime „Les Jalets“ potiče od stare francuske reči za šljunak, jer se zemljište u vinogradu sastoji uglavnom od dobro dreniranog šljunkovitog tla. Vinova loza je u proseku stara 25 godina i uzgaja se na organski način. Grožđe se ručno bere i prenosi u podrum, u kutijama od 25 kg, da bi se izbegla oksidacija. Nakon berbe grožđe se melje i fermentira na kožici oko tri nedelje na kontrolisanim temperaturama. Vino odležava 12 meseci u kombinaciji velikih hrastovih bačvi, barika i čeličnih rezervoara, sa potencijalom starenja od 5-10 godina.

Gigondas Pierre Aiguille



•92/100 Wine Advocate
•92/100 Wine Enthusiast
•90/100 Vinous



ALC	14,5%	pH	3,63	<1g/l
	Francuska		2018	
	Paul Jaboulet Aîné		maceracija 3-4 nedelje	
	80% Grenache 10% Syrah 10% Mourvedre		12 meseci u francuskim hrastovim kacama	
	crveno		mesa poput jagnjetine, dinstano ovčije meso sa mladim povrćem, tvrdim i zrelim sirom	
	Tain-l'Hermitage, Rhone		glina, šljunak	
	0,75l			

	dubika rubincrvena boja
	aromatičan, fokusiran na crveno voće i evoluira notama maceriranog voća
	izdašno, čvrsti tanini, završnica je duboka i snažna sa notama duvana i maceriranog voća

Vinarija Paul Jaboulet je jedan od najpoznatijih proizvođača u tom regionu. Dobra reputacija Jaboulet-a počiva na kvalitetu dobro lociranih vinograda, među kojima je i Gigondas, koji se često naziva mlađim bratom vinograda Chateauneuf-du-Pape. Ime Gigondas je preoblikovana verzija latinske reči „jocunditas“, što znači „bujno zadovoljstvo“. Vinogradji se uzgajaju na organski način, a berba se obavlja ručno. Vino se proizvodi na tradicionalan način i odležava u bačvama od francuskog hrasta. Kombinujući bogatstvo Grenache-a, eleganciju Sirah-a i snagu Mourvedre-a, ovaj Gigondas nudi veoma složenu aromatičnu paletu. Potencijal starenja je 3-10 godina.

Crozes Harmitage Thalabert



•93/100 Robert Parker
•93/100 Vinous
•92/100 James Suckling
•91/100 Wine Spectator



ALC	13%	pH	3,61	<0,8g/l
	Francuska		2016	
	Paul Jaboulet Aîné		tradicionalna vinifikacija, maceracija na pokožici 3 nedelje	
	100% Syrah		12 meseci u francuskim hrastovim bačvama, 20% novih bačvi	
	crveno			crveno meso, goveđi stek na žaru, pečena jagnjetina, govedi gulaš, zreli i tvrdi sirevi jačeg intenziteta
	Tain-l'Hermitage, Rhone			
	0,75l		škriljac	

	svetla crvenkasto-ljubičasta boja
	mirisni buke tamnog bobičastog voća, protkan mineralnim naglaskom, likerom od višanja i notom kandirane ljubičice
	bogat i energičan, sočni, fokusirani ukusi crne kupine i trešnje uz dašak dima, slatkoča ukusa je živahna

Crveno suvo vino od probranog grožđa sorte Syrah. Dolazi iz najstarijeg vinograda u vlasništvu vinarije Paul Jaboulet, koji se ujedno smatra najstarijim u čitavoj apelaciji. Vinova loza, stara u proseku 60-80 godina, uzgaja se na šljunkovitim terasama koje su glacijalnog porekla, sa osnovom blizu gornjeg sloja zemlje. Mali okrugli kamenciči čuvaju toplotu tokom dana i oslobađaju je noću, obezbeđujući optimalno i redovno sazrevanje. Prinosi su veoma mali, a grožđe se bere i sortira ručno. Vinifikacija se odvija na tradicionalan način i započinje maceracijom koja traje 3 nedelje. Nakon malolaktičke fermentacije, vino odležava 12 meseci u hrastovim buradima, uz korišćenje 20% novih buradi.

Hermitage La Maison Bleue



•95/100 James Suckling
•95/100 Vinous
•93/100 Robert Parker



ALC 14,5% pH 3,65 <0,8g/l

Francuska 2016

Paul Jaboulet Aîné maceracija 3-4 nedelje

100% Syrah 15-18 meseci u francuskim hrastovim bačvama

crveno crveno meso, goveđi stek na žaru, pečena jagnjetina, goveđi guša, zreli tvrdi sir jačeg intenziteta

0,75l granitno

tamna rubincrvena boja

arome maline i trešnja koje prednjače

ukus je prijatan i zrnast, pun suptilnih nagoveštaja začina za pečenje koji se otkriva na dugoj i svilenkastoj završnici



Ovo vino je dobilo ime po maloj kamenoj kućici sa plavim kapcima, koja se nalazi blizu jednog od najlepših vinograda na svetu, na brdu Ermitaž. Nekada je služila kao mirno utočište za vinogradare, mesto za rad i odmor. Grožde za ovo ukusno vino dolazi sa dobro poznatih parcela (Les Bessards, Le Méal, Les Roucoules and Les Greffieux), sa istočnog dela Ermitaža, uključujući Rocoules. Loze su u proseku stare 50 godina i uzgajaju se u dubljim, manje kamenitim zemljиштима, na istočnom delu brda. Vinograđi se uzgajaju na organski način, dok je berba isključivo ručna. Vino se proizvodi na tradicionalan način i odležava u bačvama od francuskog hrasta. Potencijal starenja je 10-25 godina.

Hermitage La Chapelle Rouge



•98/100 Robert Parker
•98/100 James Suckling
•95/100 Vinous



ALC 14,5% pH 3,65 <0,8g/l

Francuska 2017

Paul Jaboulet Aîné maceracija 3-4 nedelje

100% Syrah 15-18 meseci u francuskim hrastovim bačvama

crveno crveno meso, govedi stek na žaru, pečena jagnjetina, govedi guša, zreli tvrdi sir jačeg intenziteta

Tain-l'Hermitage, Rhone 0,75l granitno

tamna rubincrvena boja

arome maline i trešanja koje prednjače

ukus je prijatan i zrnast, pun suptilnih nagoveštaja začina za pečenje koji se otkriva na dugoj i svilenkastoj završnici



Crveno suvo vino proizvedeno od grožđa sorte Syrah. Ovo je istorijsko kulturno vino čije su berbe 1961, 1978. i 1990. ponele titulu najboljih vina na svetu, dostignuvši maksimalnih 100 poena od Roberta Parkera. Ime je dobilo po maloj kapeli Svetog Kristofa. Grožđe se bere ručno u oktobru, sa 50 godina starih loza, u vinogradima Bessar, Le Meal, Greffieux i Roccoules, a zatim se pažljivo sortira. Svaka parcela se vinifikuje posebno. Nakon fermentacije, vino odležava 15-18 meseci u baricima od francuskog hrasta. Količina novog hrasta koji se koristi za odležavanje varira od berbe do berbe, u zavisnosti od karaktera i kvaliteta berbe. Ovo vrhunsko crveno vino ima veliki potencijal starenja od 15-50 godina.

PEGAU



DOMAINE DU PEGAU

Istorija

Domaine du Pegau je poznati i cenjeni proizvođač vina sa sedištem u Chateauneuf-du-Pape-u i smatra se jednim od vodećih proizvođača vina iz doline Rhone. VInarija poseduje 52ha u Chateauneuf-du-Pape i još 62ha širom Rhone gde prosečna starost vinove loze iznosi 50 godina. U assortimanu sadrži nekoliko crvenih i belih vina Chateauneuf-du-Pape, koristeći regionalne sorte grožđa Grenache, Mourverde, Sirah, Clairette, Bourboulenc, Cinsaut i druge kao i njihove kupaže.

Godine 1670. proširen je Domaine Feraud Fils na 22 hektara. Elvire, udata za Leona Ferauda, bila je vino-gradarka i majka četvoro dece.

Paul (najmlađi), obrađivao je porodični vinograd od 14. godine, a zatim je 1964. odlučio da proizvodi svoje vino i prodaje 2000 boca godišnje.

Laurence, čerka Paula i Odete, nakon studija vina praćenih poslovnom školom za vino i alkoholna pića, 1987. godine vratila se kako bi se preselila u Chateauneuf-du-Pape. Predložila je roditeljima da stvore samostalno porodično imanje od 5 hektara na registrovano ime Pegau.

Tek 1992. godine, nakon prezentacija vina na raznim takmičenjima i smotrama, Chateauneuf-du-Pape Domaine du Pegau crveno vino je svrstano u top 3 vina. Tokom te godine Laurence je pridobila razna izvozna tržišta i prodala 100% berbe (1990).

Polako, investicije u zemljište su nagrađivane i od

tada Domaine du Pegau nastavlja da širi svoje operacije i distributivne mreže širom sveta.

Domaine du Pegau je 31. januara 2012. godine kupio imanje od 41 hektara vinove loze. Ova nova akvizicija zvaće se Chateau Pegau.

Podrum

Grožđe se ručno bere dok vino odležava oko 18-24 meseca u hrastovim buradima iz kojih kao rezultat nastaju bogata, robusna i koncentrisana vina koja imaju najbolje rezultate posle 7-8 godina starosti u boci.

Prvo ime koje je prepoznato 1936. godine, Chateauneuf-du-Pape je naziv poznat širom sveta zbog raznolikosti svojih vina koja proizilaze iz strogog i složenog zakonodavstva. Osigurana flaša, pokrenuta 1937. godine od strane barona Pierre Le Roi de Boiseumariea, ostaje simbol propisa i uspeha vino-gradara Chateanevois.

Zemljište

Teroari i lokalni veter maestral su dve velike prednosti apelacije parka koji nudi četiri vrste tla: poznati obli šljunak, pesak, krečnjak i crveni (glinoviti) peščari.

Domaine & Chateau Pegau, odlučno su vezani za tradicionalnu kulturu, naglašavajući karakter teroara i vinskog znanja.

Vina se odlikuju svojom snagom, elegancijom, mineralnošću i dužinom.



Pegau Setier Cotes Du Rhone Villages



ALC 14,5% pH 3,83 SO₂ 1,0g/l

Francuska 2020

Domaine du Pegau spontana fermentacija u čeličnim sudovima 10-14 dana

60% Grenache
20% Syrah
20% Mouvedre godinu dana u čeličnim sudovima

crveno kuvano crveno meso, jagnjetina sa timijanom, jagnjetina sa začinjenim kus-kusom

Chateauneuf-du-Pape 0,75l šljunak

tamnocrvena

sladić, katran, crvena trešnja

snažan, duge završnice

Pegau Setier Cotes Du Phone Villages 2020. je belo vino dobijeno od grožđa sorte 60% Grenache, 20% Syrah i 20% Mouvedre. Vinifikacija započinje spontanom fermentacijom u čeličnim rezervoarima 10-14 dana. Odležava godinu dana u čeličnim sudovima.

Setier je bila drevna mera koja se koristila i za žito i za vino. U ovom slučaju, termin se posebno odnosi na kamenu posudu u kojoj je bilo 66 litara vina. Dobija se od vinove loze prosečne starosti od 35-60 godina. Prinosi od 3 tone po jutru.

Odobreno zvanično u beganskoj ishrani.
Potencijal odležavanja između 5-10 godina.

Cuvée Réservee



·92-95/100 Robert Parker's Wine Advocate



ALC	14,5%	pH	3,79		<0,3g/l
	Francuska		2019		
	Domaine du Pegau		spontana fermentacija		
	80% Grenache 6% Syrah 4% Mourvedre 10% drugih sorti		2 godine u bariku		
	crveno		crveno meso sa roštilj-ja, jagnjeća pleća sa majčinom dušicom, malo karija i tapasa		
	Chateauneuf-du-Pape		šljunak, pesak, krečnjak, crvena glina		
	0,75l				

	tamnocrvene boje prožeto ljubičastim nijansama
	note crnih višanja i note šljive protkane sladićem
	puno telo govori o njegovoj snazi ali je i lako za piće, živahno, mineralno, gusto, dugo i svilenkasto na završnici

 Vodeća etiketa Domaine du Pegau, Cuvee Reservee predstavlja Domaine tokom niza prethodnih godina. Vino čini cuvee od 13 sorti grožđa, uglavnom Grenache 80%, Syrah 6% i Mourvedre 4%. Cuvee Reserve otkriva tipične karakteristike zemljišta Chateauneuf-du-Pape: punog tela, bogatog ukusa, koncentrisan, duge završnice i baršunasto. Dobija se spontanom fermentacijom, a odležava 2 godine u bariku.

Cuvée Réservée Blanc



ALC	13,61%	pH	3,28		0,9/l
	Francuska		2021		
	Domaine du Pegau		fermentacija u rezervoarima od nerdajućeg čelika, hladna fermentacija 1 mesec		
	60% Clairette 20% Grenache Blanc 10% Bourboulenc 10% Roussane		u rezervoarima od nerdajućeg čelika 3 meseca		
	belo		losos, razne školjke, suši		
	Chateauneuf-du-Pape		0,75l		šljunak, krečnjak, crvena glina

-
- svetložuta sa zelenkastim odsjajem
 - breskva, citrusi i belo cveće poput orlovih noktiju, sa godinama dobija note kajsije i kruške
 - svež, blago kiselkast, izražene mineralnosti
-

Cuvee Reservee Blanc 2021. je belo vino dobijeno od sorte grožđa 6% Clairette, 20% Granache Blanc, 10% Bourboulenc i 10% Roussane. Vinogradi se nalaze u Chateauneuf-du-Pape, Courhezon (La Crau) i Bedarrides (Cabanes de Saint Jean i Les Escondudes). Oni obuhvataju 3,7 hektara zasađenih tradicionalnim sortama Chateauneuf-du-Pape (Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc, Roussanne). Vinova loza je u proseku stara 25 godina. Mala proizvodnja, 4.000 boca godišnje. Cuvee Reservee Blanc pokazuje svežinu i kiselost Clairette pomešane sa karakterom Granache Blanc. Ovo vino treba piti godinu dana nakon flaširanja ili nakon odležavanja 3-10 godina. Najbolje ga je služiti na temperaturi 12°C.

Cuvée A Tempo Blanc



• 98/100 Jeb Dunnuck
• 96/100 The Wine Cellar Insider.com
• 93/100 Robert Parker's Wine Advocate



14,58%



3,24



0,7g/l



Francuska



2019



Domaine du Pegau



fermentacija u betonskim rezervoarima u obliku jajeta i drvenim sudovima od 4 godine starosti



33,3% Clairette

33,3% Roussane

33,3% Granche Blanc



8 meseca u rezervoarima od nerđajućeg čelika



belo



testenine sa morskim plodovima, jastozi i razne školjke kuvane sa kajmakom i tartufima



0,75l



šljunak, pesak, krečnjak, crvena glina



svetlozlatna



beli cvetovi poput orlovih noktiju, breskva, jasmin



živahan, mineralan, srecnjeg tela



Cuvee a Tempo Blanc je belo vino iz biodinamičkog vinogradarstva. Dobijeno je od sorti grožđa Clairette, Roussane i Granche Blanc. Rađeno postupkom osmoze, tradicionalnog procesa pravljenja vina Chateauneuf-du-Pape sa primesama burgundskog stila. Fermentacija se odvija u betonskim rezervoarima u obliku jajeta i drvenim sudovima od 4 godine starosti. Odležava 8 meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika.

Pegau Cuvée Da Capo



- 100/100 Jeb Dunnuck
- 99/100 Robert Parker's Wine Advocate
- 97/100 Wine Spectator
- 95-97/100 Vinous

W & P

VINOTEKA

ALC 15,5% pH 3,59 0,7g/l

Francuska 2016

Domaine du Pegau fermentacija 5-7 dana u tradicionalnim betonskim bačvama; maceracija 7-14 dana

70% Grenache
7% Syrah
3% Mourvèdre
20% drugih sorti 24 meseca u hrastovim bačvama, mešano i flaširano bez filtracije

crveno jela od divljači, brojna jela na bazi čokolade

0,75l šljunak, pesak, krečnjak, crvena glina

granatnoljubičasta, duboka, neprozirna i gusta boja

arome crnih plodova ribizle i kupine, moćni slatki sladić i crni biber

moćan i dubok, veoma postojane dužine i savršeno integrisanih tanina

Redak biser Pegau Cuvee Da Capo Chateauneuf Du Pape 2016. je napravljen sa tradicionalnim sastavom od 13 sorti Chateauneuf du Pape sa većinskim sortama Grenache 70%, Syrah 7%, Mourvèdre 3% i drugih sorti 20%. Grenache, Syrah i Mourvèdre izražavaju velikodušnost i karakter stogodišnjeg postojanja vinove loze posadene u tlo silika-peska. Domaine du Pegau je staro ime u Chateauneuf du Pape. Porodica Feraud može da vuče korene sve do sredine 17. veka u dolini Južne Rone. Tada su preci porodice Feraud zasadili vinove loze pored svojih maslina i drugih sorti voćki u Chateauneuf du Pape. Imaju terroar od stena, kamenja, gline i krečnjaka. Potencijal starenja ovog vina je 15 godina.

Pegau Cuvée Laurence



•94/100 Advocate
•92/100 Jeb Dunnuck



ALC	14,5%	pH	3,70	 1,6g/l
	Francuska		2013	
	Domaine du Pegau		spontana fermentacija	
	80% Grenache 6% Syrah 4% Mourvedre 10% drugih sorti		4 godine u bariku	
	crveno		jela na bazi crvenog mesa poput divljači ili odabranih komada govedine, varivo, omlet od tartufa, sir jačeg intenziteta (plavi)	
	Chateauneuf-du-Pape		šljunak, pesak, krečnjak, crvena glina	
	0,75l			

	granatcrvena boja prožeta ciglacrvanim nijansama
	mirisi žbunaste vegetacije, kasnije se menja u aromu koštunjavog voća (šljive), kože, krvna i grmlja
	arome cimeta, začina i biberna; razvoj pruža složene i pikantne note sa dugom i složenom završnicom

 Pegau Chateauneuf du Pape Cuvee Laurence 2013 napravljen kupažom sorti grožđa 80% Grenache, 6% Syrah, 4% Mourvedre i 10% drugih sorti. Potencijal starenja vina u boci može da bude od 5 do 10 godina u adekvatnim podrumskim uslovima. Nastaje od grožđa iz binograda starih 60 godina. Cuvee Laurence je bino nastalo produžetkom odležavanja u starim hrastovim sudovima kombinujući eleganciju i živost.



SELECTION LAURENCE FERAUD

Istorija

Laurence Feraud sa svojim ocem Paulom poseduje i upravlja Domaine du Pegau, kulnim imanjem Chateauneuf-du-Pape.

Laurenceova stručnost i jaka mreža kontakata u dolini Južne Rone omogućavaju joj pristup vrhunskom voću i vinu, koje ona bira i flašira pod njenom pregovaračkom etiketom „Selection Laurence Feraud“. Ovaj assortiman neprestano donosi izvanrednu vrednost i neka od najboljih vina u region.

Porodica Feraud vuče korene sve do sredine 17. veka u dolini Južne Rone. Tada su preci porodice Feraud zasadili vinove loze pored svojih maslina i drugih voćki u Chateauneuf-du-Pape.

Prabake i bake Laurence Feraud-a bile su odgovorne za ulazak porodice u posao sa vinom a nakon njihove smrti, vinogradi su bili podeljeni između njihovo četvoro dece.

Sledeći veliki korak u razvoju Pegau-a dogodio se 1987. godine kada se Laurence Feraud pridružila svom ocu Paulu Feraudu u Domaine du Pegau. Pod Paulom Feraudom i Laurencem, porodica je polako mogla da nastavi da povećava svoje vinograde, zapravo, do 1987. godine, porodica je posedovala 7 hektara vinove loze.

U to vreme vino se još uvek flaširalo pod imenom Domaine Feraud, sada Domaine de Pegau. „Pegau“ je stari provansalski termin za drevni bokal koji se koristio za vino otkriveno tokom iskopavanja papa Avinjona u 14. veku.



Vinograd

Domaine du Pegau poseduje 21 hektar vinove loze u Chateauneuf-du-Pape. Za grožđe crvenog vina koristi se 19,5ha (ne uzgaja se biodinamičkim poljoprivrednim tehnikama), a 1,5ha vinove loze rezervisano je za uzgoj grožđa za belo vino (uzgaja se biodinamičkim poljoprivrednim tehnikama).

Vinogradi se nalaze u različitim oblastima, na ukupno 11 različitih parcela. Najbolje vinove loze nalaze se na platou La Crau. Njihova najstarija loza zasadena je 1902. godine.

Zemljiste

Teroar se sastoji iz stena, gline i krečnjaka. Poseduju 5ha vinove loze u apelaciji Cotes du Rhone, 20ha u selima Cotes du Rhone i 19ha vinove loze koje su klasifikovane kao Vin de France.

Châteauneuf du Pape



- 96/100 Decanter
- 92-95/100 Robert Parker's Wine Advocate
- 91-94/100 Jeb Dunnuck



ALC	14,5%	pH	3,72	1,7g/l
	Francuska		2018	
	Selection Laurence Féraud		fermentacija 18 dana u betonskim tankovima	
	70% Grenache 10% Mourvedre 10% Syrah 10% drugih sorti		9 meseci u amfori	
	crveno		crveno meso, fino pečena jagnjetina ili govedina, pečeno divlje ptičje meso	
	Chateauneuf- du-Pape		šljunak, pesak, krečnjak, crvena glina	
	0,75l			

	tamnocrvene boje
	arome crnog i crvenog voća sa karakterističnom pikantnošću
	srednjeg tela, sa zrelim taninima, dosta voća crne trešnje i sa dugom završnicom

Laurence Feraud Chateauneuf Du Pape 2018 je vino nastalo od sorti grožđa 70% Grenache, 10% Mourvedre, 10% Syrah i 10% drugih sorti. Dolazi iz vinarije Selection Laurence Freud koja se nalazi u sklopu Domaine du Pegau, u regiji Chateauneuf du Pape, Teroar ove vinarije čini šljunka, pesak, krečnjak i crvena glina. Francuska. Grožđe se ručno bere i skida sa peteljke. Fermentacija traje 18 dana na kontrolisanoj temperaturi u tradicionalnim betonskim sudovim, sa dnevnim pumpanjem. Odležavanje je 9 meseci u amfori.

Gigondas Rouge



ALC 14,90%

pH 3,42

0,4g/l

Francuska

2017

Selection
Laurence Féraud

30 dana duge i spore
fermentacije u tradi-
cionalnim betonskim
sudovima

Grenache
Mourvedre
Syrah

60% odležalo 1 godinu
u drvenim bačvama,
a 40% u betonskim
rezervoarima

crveno

sve vrste pečenog
mesa, jagnjetina,
gulaši, stari sirevi

0,75l

šljunak

tamnocrvena

crveno i crno voće sa blagim herbalnim tonovima

bogat ukus, srednjeg tela, duge završnice

Region Južne Rone Gigondas proteže se severozapadno od izrazito nazubljenog planinskog zida Dentelles di Montmirail, čija se najviša tačka penje na oko 2600 stopa. Region ima istoriju finog vinarstva, koja seže do rimskih vremena. Ali do 20. veka, Gigondas je samo bio stavljén u manje različitu zonu sela Cotes du Rhone. Međutim, bilo je prvo među ovim selima koje je dobilo svoj naziv, 1971. godine.



BOUCHARD PERE & FILS

Istoriјa

Bouchard Pere & Fils imanje, koje je osnovao Michael Bouchard 1731. u Beauneu, jedno od najstarijih vinskih imanja u Burgundiji, održavajući tradiciju skoro 3 veka i 9 generacija.

Godine 1775. Joseph Bouchard je stekao svoje prve vino-grade u Volnai u čuvenom podneblju „Les Caillerets“ i počeo da razvija porodične vinogradarske posede.

Tokom Francuske revolucije oduzeta je imovina sveštenstvu i plemstvu i stavljena na prodaju. Josipov sin, Antoine Philibert Joseph Bouchard, iskoristio je priliku da proširi porodične vinogradarske posede u Beauneu, uključujući i čuvenu „Beaune Greves Vigne de l'Enfant Jesus“.

Podrum

Godine 1820. Bernard Bouchard kupio je Chateau de Beaune, bivšu kraljevsku tvrđavu koju je u 15. veku izgradio kralj Luj XI. Četiri od pet originalnih kula tvrđave, kao i delovi bedema, stoje i danas i nalaze se na spisku istorijskih spomenika od 1937. godine. Podrumi se nalaze duboko pod zemljom ispod imanja, pružajući idealne prirodne uslove za čuvanje finih vina Bouchard Pere & Fils. Na dubini do 10 metara, vina se razvijaju i neometano stare. Tu spada jedinstvena kolekcija od preko 2000 boca iz 19. veka. Neprocenjivo istorijsko nasleđe sa, kao ikonom, najstarijim vinom – Meursault Charmes 1846, koje i dalje zadržava sjaj.

Vremenom, sticanjem raznih teroara sa velikom pažnjom i strpljenjem, Bouchard Pere & Fils su izgradili su se u menu Cote-d'Or-u. Danas se imanje može pohvaliti sa 130 hektara vinove loze, od čega je 12 hektara klasifikovano kao Grad Cru, a 74 hektara kao Pemier Cru.

Bouchard Pere & Fils primer je jedinstvenog burgundskog

nasleđa, koji nudi veliku raznolikost i mnoštvo prestižnih apelacija: Montrachet, Corton-Charlemagne, Beaune Graves Vignes de l'Enfant Jesus, Bonnes-Mares, Meursault Perrieres – samo su neka od imena koja odzvanjaju istorijom, nadahnjujući poštovanje i podstičući težnju ka izvesnosti i ekskluzivnosti.

Od 1731. godine, Bouchard Pere & Fils neprestano se trudi da izradi poseban karakter teroara u Burgundiji. Sa iskustvom, kompanija se modernizovala, ali ostaje verna tradiciji i uvek poštuje lepotu i bezvremenost svog okruženja. Kombinujući tradiciju i inovacije, Bouchard Pere & Fils vredno radi na otkrivanju svakog vinograda i svake berbe, trudeći se da svoja vina čine izvršnim umetničkim delima, od kojih svako ima svoju ličnost i šarm.

Vinograd

Sa linijom prestižnih majstora-vinara i stručnjaka u svim zanatima koji se bave vinastvom, Bouchard Pere & Fils nastoji da razume svaki teroar, savlada svaku lozu i da proveri svaki grozd koji ulazi u fina vina ove vinarije. Konfiguracija imanja, koje se proteže preko 48km od severa prema jugu, mozaikom od 450 različitih vinograda, štiti ih od lokalnih vremenskih nepogodama. Grožđe se bere ručno, stavlja u male sanduke, a zatim pažljivo bira na stolovima za sortiranje.

Bouchard Pere & Fils primenjuje „preciznost zlatara“ u svakoj fazi proizvodnje vina. Godine 2005. investirali su u visokotehnološki pogon, vinariju St. Vincent u Savigny-les-Beaune.



Meursault



•94/100 James Suckling



14%



3,25



1,4g/l



Francuska



2019



Bouchard Pere & Fils



fermentacija u inoksu
na kontrolisanoj
temperaturi



100% Chardonnay



10-12 meseci u bu-
radima od francuskog
hrasta, od kojih je
15% novih



belo



riba (pastrmka, baka-
lar), belo živinsko meso
(piletina sa kajmakom i
smrčkom), pečurke, sir



0,75l



lavor



bledo slannatožute boje meda,
jasne čistoće i svetlucavog odsjaja



lepa mineralnost, intenzivan buke
svežeg voća praćen suptilnim cvetnim notama



bogat, pun i živahan, note koje se divno razvijaju
na dobro strukturiranoj i dugačkoj završnici



Bouchard Pere et Fils Meursault je belo vino
dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Ovaj
ukusan Chardonnay dolazi iz vinograda veličine
103 hektara, s devet različitih Premier Cru parcela
i jedinstvenog taroara u čuvenoj vinskoj regiji
Burgundija. Nakon selektivne ručne berbe, grožđe
se nežno presuje i fermentira u inoksu na kontro-
lisanoj temperaturi. Vino zatim sazревa 10 do 12
meseci u buradima od francuskog hrasta, od čega
je 15% novih. Ima dobar potencijal starenja od 10 i
više godina.

Mersault Les Clous



•94/100 James Suckling
•91/100 Decanter
•90/100 Robert Parker



ALC	14,5%	pH	3,22	1,2g/l
	Francuska		2019	
	Bouchard Pere & Fils		fermentacija u drvenim bačvama	
	100% Chardonnay		8-10 meseci u hrastovim buradima (do 15% nova burad), 2-3 meseca u rezervoarima od nerđajućeg čelika	
	belo			
	Beaune, Bourgogne		morski plodovi, riba, rakovi, školjke u krem sosu, zreli sirevi	
	0,75l		lapor	

	zlatno-žuta boja
	delikatne arome kruške, jabuke i limuna
	srednjeg do punog tela, elegantne tekture sa oštrim kiselinama; duga, svilenkasta i filigranska završnica

Meursault Les Clous je suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Bouchard Pere et Fils u Burgundiji. Dolazi iz vinograda koji se prostire na 8,65 hektara na 250 metara nadmorske visine na zemljишtu od belog lapora. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Grožđe se zatim nežno presuje sa ciklusom presovanja od dva sata. Fermentacija se odvija drvenim bačvama. Vino odležava u hrastovim buradima 8 do 10 meseci (do 15% novih buradi u zavisnosti od berbe) nakon čega sledi odležavanje u rezervoarima od nerđajućeg čelika 2 do 3 meseca. Potencijal starenja oko 5 godina.

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumaux



- 95/100 James Suckling
- 93/100 Robert Parker
- 93/100 Vinous
- 92/100 Decanter

W & P

VINOTEKA

ALC

13%

pH

3,29

1,0g/l

Francuska

2018

Bouchard Pere & Fils

fermentacija u
drvenim bačvama

100% Chardonnay

9-10 meseci u
hrastovim buradima,
pa odležavanje u rezervoarima od nerđajućeg
čelika 3-4 meseca

belo

riba, morski plodovi,
školjke u sosu, grilova-
na piletina sa roštilja

0,75l

krečnjak, glina, lapor

zlatno-žuta sa zelenim odsjajima

arome badema, paprati, egzotičnog
voća, ambera i belog cveća

srednjeg tela, elegantno, kremasto, mek i
vrlo skladanog ukusa i primamljivom svežinom

Puligny Montrachet les Chalumeaux je suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Bouchard Pere et Fils u Burgundiji. Dolazi iz vrhunskog Premier Cru vinograda Les Chalumeaux koji se prostire na 5,8 hektara. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Grožđe se zatim nežno presuje sa ciklusom presovanja od dva sata. Fermentacija se odvija drvenim bačvama. Vino odležava u hrastovim buradima 9 do 10 meseci (do 15% novih buradi u zavisnosti od berbe) nakon čega sledi odležavanje u rezervoarima od nerđajućeg čelika 3 do 4 meseca. Potencijal stareњa 5-10 godina.

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes



•92/100 Vinous
•91/100 Wine Spectator



ALC	13%	pH	3,25		1,0g/l
	Francuska		2018		
	Bouchard Pere & Fils		fermentacija u inoksu		
	100% Chardonnay		10-12 meseci u baricima od francuskog hrasta (15% novih)		
	belo				
	Beaune, Puligny-Montrachet		riba, morski plodovi, školjke u sosu, suši, meki sirevi itd.		
	0,75l		glina, krečnjak		

	bledožlatna
	cvetne aromе gloga i bagrema
	bogat, svež, izbalansiran ukus, nudi odličnu suptilnost, ravnotežu i elegantnu završnicu

 Ime Puligny je nastalo kada je izvesni Puliniacus stvorio svoje vinograde, pre oko 2000 godina. Ova oblast, sa pretežno Premier Cru i Grand Cru vinogradima, daje neka od najvećih belih vina na svetu. Berba i klasifikacija grožđa se obavlja ručno. Presovanje se odvija u dve faze: evakuacija prvog soka, zatim presovanje u ciklusima od dva sata. Vino odležava 10-12 meseci u baricima od francuskog hrasta, od kojih je 15% novih. Podrumi su locirani u drevnom Chateau de Beaune gde vina imaju idealne uslove za odležavanje. Zahvaljujući prirodnoj higrometriji i konstantnoj temperaturi, uživaju u okruženju koje je savršeno prilagođeno za njihovo mirno sazrevanje. Potencijal starenja je oko 10 godina.

Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot



•94/100 Michael Godel



ALC	13%	pH	3,24	 1,8g/l
	Francuska		2018	
	Bouchard Pere & Fils		fermentacija u inoksu	
	100% Chardonnay		8-12 meseci u bariku	
	belo		razna predjela, riba, belo meso u krem sosu, foie gras	
	Beaune, Bourgogne		lavor, krečnjak	
	0,75l			

 bledožlatna boja sa zelenim nijansama

 arome limuna i minerala isprepletene
priyatnim tostiranim notama

 bogat, elegantan, svilenkast, sa
dugom i suptilnom završnicom



Ovo belo suvo vino dobijeno je od sorte grožđa Chardonnay. Dolazi iz najveće i najstarije vinarije u Burgundiji i naziv je dobio po selu Chassagne-Montrachet. Berba i klasifikacija grožđa se obavljuju ručno. Presovanje se odvija u dve faze: evakuacija prvog soka, zatim presovanje u ciklusima od dva sata. Vino odležava 8-12 meseci u baricima od francuskog hrasta, od kojih je 15% novih. Podrumi su locirani u drevnom Chateau de Beaune gde vina imaju idealne uslove za odležavanje. Zahvaljujući prirodnoj higrometriji i konstantnoj temperaturi, uživaju u okruženju koje je savršeno prilagođeno za njihovo mirno sazrevanje. Enolog je Frédéric Weber.

Corton-Charlemagne Grand Cru



1,5l
0,75l

W&P

VINOTEKA

ALC	13,5%	pH	3,36	1g/l
	Francuska		2018	
	Bouchard Pere & Fils			
	100% Chardonnay		odležavanje 12-14 meseci u bariku	
	belo		riba, školjke u sosu i drugi morski plodovi	
	Beaune, Puligny-Montrachet		0,75l/1,5	glina. krečnjak

-
- | | |
|--|---|
| | nežna slamlatožuta |
| | intezivne voćne i tostirane aromе pomešane sa mineralnim notama |
| | punog tela, dubok, lepo koncentrisan, strukturiran, duge i suve završnice |
-

Corton-Charlemagne Grand Cru je belo suvo vino proizvedeno od nakvalitetnijih plodova sorte grožđa Chardonnay. Ovo bogato i moćno vino sa asertivnom ličnošću, dolazi sa imanja koje jedno od najstarijih u Burundiji. Berba grožđa se obavlja ručno u gajbicama od 13 kg i svaki grozd se pažljivo sortira. Vinifikacija započinje presovanjem bobica koje se odvija u dve faze. Nakon fermentacije, vino odležava 12-14 meseci u bricima od francuskog hrasta, sa potencijalom starenja od 7-10 godina.



- 95/100 Wine Spectator
- 94/100 Decanter
- 94/100 James Suckling
- 93/100 Vinous
- 93/100 Robert Parker

Corton-Charlemagne Grand Cru



- 96/100 James Suckling
- 95/100 Wine Spectator
- 94/100 Robert Parker's Wine Advocate
- 93/100 Decanter
- 91-93/100 Allen Meadows - Burghound

W&P

VINOTEKA

ALC

14,5%

pH

3,16

0,1g/l

Francuska

2019

Bouchard Pere & Fils

vinifikacija započinje presovanjem bobica koje se odvijaju u dve faze

100% Chardonnay

12-14 meseci u francuskom hrastu, sa do 15% novog hrasta, u zavisnosti od berbe

belo

morska riba, školjke u sosu, foa gra, daje dobru ravnotežu i strukturiranim jelima

1,5l

krećnjak, glina

nežna slannatožuta

intenzivne voćne i tostirane arome pomešane sa mineralnim notama

punog tela, dubok, lepo koncentrisan, strukturiran, duge i suve završnice

Corton-Charlemagne Grand Cru je belo suvo vino proizvedeno od nakvalitetnijih plodova sorte grožđa Chardonnay. Ovo bogato i moćno vino sa asertivnom ličnošću, dolazi sa imanja koje je jedno od najstarijih u Burgundiji. Berba grožđa se obavlja ručno u gajbicama od 13 kg. i svaki grozd se pažljivo sortira. Vinifikacija započinje presovanjem bobica koje se odvija u dve faze. Nakon fermentacije, vino odležava 12-14 meseci u baricima od francuskog hrasta, sa potencijalom starenja od 7-10 godina. Veličina vinograda: 3,65 ha.

Montrachet



- 98/100 James Suckling
- 96/100 Robert Parker's Wine Advocate
- 95/100 Allen Meadows - Burghound
- 95/100 Decanter
- 93-95/100 Vinous



14%



0,1g/l



Francuska



2018



Bouchard Pere & Fils



fermentacija u bačvi



100% Chardonnay



12-13 meseci u bariku od francuskog hrasta



belo



morski specijaliteti poput rakova, škampa, sušija, belog morskog mesa, školjki, rižota, kremasti sirevi, foa gra



0,75l



šljunak, krečnjak



slamnatožuta boja, svetlučavog odsjaja



duboke arome kajsije mirabele, začina i jodne mineralnosti



na nepcu je plišano, mesnato sa blistavim osećajem



Ovo belo vino dobijeno je od najkvalitetnijeg grožđa sorte Chardonnay. Grožđe dolazi iz Gran Cru vinograda, veličine 0.9 hektara, koji se nalazi između apelcija Romanee-Conti i Ramonet. Ova oblast daje neka od najvećih belih vina na svetu. Berba i klasifikacija grožđa se obavljuju ručno. Presovanje se odvija u dve faze: evakuacija prvog soka, zatim presovanje u ciklusima od dva sata. Vino odležava 12-13 meseci u baricima od francuskog hrasta, od kojih je 15% novih. Podrumi su locirani u drevnom Chateau de Beaune. Zahvaljujući prirodnoj higrometriji i konstantnoj temperaturi, uživaju u okruženju koje je savršeno prilagođeno za njihovo mirno sazrevanje. Potencijal starenja vina je oko 25 godina.

Pommard



•91/100 Wine Spectator
•90/100 wine.com



ALC	13%	pH	3,55	1,4g/l
Francuska		2018		
Bouchard Pere & Fils		fermentacija u inoksu 14-16 dana		
100% Pinot Noir		10-12 meseci u francuskim barik buradima od čega je 20-30% novih		
crveno				
Beaune, Bourgogne		crvena mesa u raznim sosovima, divljač, petao u vinu		
0,75l		krečnjak sa trgovima gvožđa		

elegantna i bistra trešnja crvena
voćne aromе crne trešnje, šljive, zemlje i gvožđa
voćne aromе sa dodirom hrasta, strukturirano i čvrsto, puno telо u mладости, с godinama elegantno omekšava



Pommard je jedno od dva sela u Cote de Beaune-u - zajedno sa Volnai-om - koje je prepoznato po svom impresivnom Pinot Noir-u. Iako se ne može pohvaliti nijednim Grands Cru vinogradima, njegovih izvanrednih Premier Cru-a vinograda ima u izobilju. Les Pézerolles, Les Épenots, Clos des Épeneaux, Les Chanlins, Les Jarolières, Les Fremiers i posebno Les Rugiens su među najistaknutijim Premier Cru-ima. Najbolji Pommardi će biti koncentrisani u ukusima kao što su crna trešnja, kupina i crna čokolada, imajuće blistave aromе ljubičice, mentola ili divljeg bilja i čvrst i moćan finiš. Obično zahtevaju neko vreme u boci da dostignu svoj vrhunac.

Pommard 1er Cru



- 93/100 Vinous
- 92/100 Wine Spectator
- 92/100 James Suckling

W & P

VINOTEKA

ALC	13%	pH	3,48		1,20g/l
	Francuska		2015		
	Bouchard Pere & Fils		fementacija u kontejnerima 15-20 dana		
	100% Pinot Noir		odležavanje 12-14 meseci u bariku		
	crveno		crveno meso - govedina, teletina, jagnjetina, divljač i sirevi		
	Beaune, Bourgogne				
	0,75l		glina i krečnjak		

	tamnocrvena
	arome crne trešnje, šljive, hrasta i voćnih kolača
	svež, čvrste stukture, zreo, sočan, cvetnih tanina i jarke kiseline

Pommard 1er Cru je crveno vino nastalo od grožđa sorte Pinot Noir. Vinogradi rastu na zemljištu i toroaru koji mu daju karakterističnu boju, čvrstinu i fine arome. Kao što je napisao Viktor Igo, vina Pommard-a imaju „nalet, inspiraciju i povremeno genijalnost“. Berba se obavlja ručno u malim gajbama zapreminje 13 kg. Svaki grozd se pažljivo sortira ručno pre delimičnog ili potpunog uklanjanja peteljki. Nakon pažljivog gnećenja, grožđe fermentira 15-20 dana u malim rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino odležava 12-14 meseci u hrastovim buradima, od kojih je 30-40% novih. Potencijal starenja je oko 10 godina.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Cailles



1,5l
0,75l



ALC	13,5%	pH	3,58	1,5g/l
Francuska		2018		
Bouchard Pere & Fils		fermentacija u malim cisternama 15-20 dana, optimalna vinifikacija		
100% Pinot Noir		12-14 meseci u baricima od francuskog hrasta (40-50% novih)		
crveno				
Beaune, Bourgogne		specijaliteti do mesa divljači, teletina, ostala mesa sa sosevima		
0,75l/1,5l		krečnjak		

duboka crvena boja
intenzivne aromе crnog voćа, savršeno ukomponovane sa notama hrastovine i delikatnih začina
pun i mesnat ukus sa strukturom koja je bazirana na elegantnim taninima

Ovo crveno vino stvoreno je odabirom najkvalitetnijeg grožđa sorte Pinot Noir. Vinograd „Les Cailles“ je drugačiji od susednih jer daje elegantna, ženstvena vina. Vinograd se nalazi na ekspoziciji istok-jugoistok. Berba grožđa se obavlja ručno u gajbe od 13kg sa pažljivim sortiranjem svakog grozda. Nakon toga sledi kompletno ili parcijalno uklanjanje peteljki te fermentacija u malim cisternama. Nežno presovanje obezbeđuje optimalnu vinifikaciju. U zavisnosti od profila berbe, fermentacija u bačvi traje od 15 do 20 dana. Vino odležava od 12-14 meseci u baricima od francuskog hrasta, od kojih je 40-50% novih. Vino poseduje veoma dobar potencijal starenja, od 7-10 godina pa i više. Veličina vinograda: 1.08 ha.



•92/100 Robert Parker
•92/100 Wine Spectator
•91/100 Wilfred Wong

Vigne de l' Enfant Jesus



•95/100 Decanter
•93/100 Wine Spectator

W & P

VINOTEKA

ALC 13,5% pH 3,66 1,5g/l

Francuska 2018
 Bouchard Pere & Fils vinifikacija u malim drvenim posudama uz nežno presovanje bobica
 100% Pinot Noir 12-14 mesecu u hrastovim buradima od čega je 30-50% novih

crveno grilovana crvena tunjevina, govedina, divljač, teleća džigerica, tatarski bifter, sakata od pačjih prsa
 Beaune, Bourgogne krečnjak, glina, pesak, šljunak
 0,75l

tamnocrvena boja
 note crne trešnje, ljubičica, ruže, kore narandže i tamne čokolade
 srednjeg do punog tela, obilan i koncentrisan, sa bogatim, praškastim taninima i sočnim kiselinama

Greves Vignes de L'Enfant Jesus je suvo crveno vino dobijeno ods sorte 100% Pinot Noir. Grožđe za ovo vino potiče iz Grand Cru vinograda poznatog po viniima sa svilenkastim taninima i harmoničnom kiselinosom. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Vinifikacija se obavlja u malim drevenim posudama uz nežno presovanje bobica. Odležavanje traje 12-14 meseci u hrastovim buradima, od čega je 30-50% novih. Potencijal starenja 5-30 godina.

Chambertin-Clos De Beze



•92-95/100 William Kelley - Wine advocate
•92/100 Neal Martin - Vinous

W & P

VINO TEKA

ALC	14%	pH	3,67	 1,6g/l
	Francuska		2017	
	Bouchard Pere & Fils		fermentacija u kontejnerima 18-21 dan	
	100% Pinot Noir		12-14 meseci u bariku od francuskog hrasta	
	crveno		razni specijaliteti spremljeni na delikatan način, poput pačetine, guščijeg mesa i mesa drugih divljih ptica	
	0,75l		glina, krečnjak	

	tamne rubincrvene boje
	kombinacija aroma bobičastog voća (maline, trešnje), cvet ljubičice, minerala i đumbira
	voćna slatkoča ispunjavaju usta finim mirisima i ukusom, tanini u završnici su izvanredni i postojani

 Chambertin Clos de Beze je crveno suvo vino proizvedeno od najkvalitetnijih plodova grožđa sorte Pinot Noir. Dolazi iz najprestižnijeg Grand Cru vinograda u oblasti Gevrey-Chambertin, kojeg su podigli monasi iz opatije Beze još u 7. veku. Philippe le Hardi je 1395. godine odlučio da poboljša kvalitet vina i zabranio sortu Gamay u korist Pinot Noira. Berba se obavlja ručno u malim gajbamama zapremine 13kg, uz strogu selekciju bobica. Fermentacija se odvija u malim drvenim sudovima, uz nežno presovanje, u trajanju od 18-21 dana. Vino odležava 12-14 meseci u buradima od francuskog hrasta, sa velikim potencijalom starenja od 30 godina.

Clos Vougeot Grand Cru



•94/100 James Suckling
•93/100 Robert Parker



13,5%



3,60



1,20g/l



Francuska



2017



Bouchard Pere & Fils



fermentacija u inoksu



100% Pinot Noir



12-14 meseci hrastovim buradima



crveno



jela od crvenog mesa,
divlje ptice meso, sir
srednjeg intenziteta



0,75l



glina, krečnjak



duboka crvena



note slatke ribizle, šumskog voća,
tamjana, nadimljenog novog hrasta



srednjeg do punog tela, obilno i slojevito
nepe koje otkriva dobru dubinu i dimenziju



Bouchard Pere & Fils Clos Vougeot Grand Cru je crveno vino proizvedeno od najkvalitetnijeg grožđa sorte Pinot Noir. Vinograd Clos Vougeot veličine 0,45 hektara, po kome je vino dobilo naziv, nalazi se u blizini grada Vougeot u Cote de Nuits i jedini je Grand Cru vinograd u toj apelaciji. Berba se obavlja ručno u malim gajbama zapremine 13 kg. Svaki grozd se pažljivo sortira ručno pre delimičnog ili potpunog uklanjanja peteljki. Nakon pažljivog gnečenja, grožđe fermentira 18-21 dan u malim rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino odležava 12-14 meseci u hrastovim buradima, od kojih je 45-60% novih. Potencijal starenja je više od 10 godina. Služiti na temperaturi od 16-18°C. Enolog je Frédéric Weber.



CHARTRON ET TREBUCHET

Istorija

Vinarija Chartron et Trebuchet je osnovana 1984. godine u regiji Burgundija i podregionu Puligny-Montrachet, u srcu zlatnog torugla, kojeg čine apelacije Meursault, Puligny-Montrachet and Chassagne-Montrachet.

Osnivači su Jean-René Chartron, vlasnik vinarije Domaine Jean Chartron, i Louiso Trebuchet, menadžer kompanije za trgovinu vinom. Godine 2004. vinariju je preuzeo kontroverzni vinski biznismen Vincent Sauvestre, da bi konačno 2016. godine vlasnik vinarije postala kompanija Maison Martenot, deo velike grupe GCF (Grands Chais de France), na čijem je čelu Fransoa Marteno.

Vinogradi

Vinogradi vinarije Chartron et Trebuchet, veličine 16 hektara, zasađeni su na zemljištu na bazi krečnjaka i gline. Prosečna starost vinove loze je 30 godina. Klima u tom regionu je kontinetalna. Topla leta i suve jeseni omogućavaju da grožđe sazre u idealnim uslovima. Ovi klimatski uslovi podstiču razvoj šećera i supstanci koje grožđu daju boju.

Pored grožđa iz sopstvenih viniograda vinarija otkupljuje nakvitetnije grožđe sa vrhunskih lokacija širom regiona. Zahvaljujući ovom pristupu, u mogućnosti su da nabave vrhunsko grožđe, iz najboljih burgundskih teroara, koje koriste za pravljenje belih vina odlične vrednosti. Oni rade samo sa vinogradima u Cote d'Or i Maconnais-u, prateći voće tokom sezone

zrenja i insistirajući da se sva berba obavlja isključivo ručno.

Vinarija Maison Chartron et Trebuchet specijalizovana je za proizvodnju sjajnih belih burgundskih vina. Znanje vinara počinje radikalnim odabirom najboljih parcela: biraju se najkvalitetniji teroari, a grožđe se pažljivo prati tokom perioda zrenja.

Grožđe se bere ručno kada je ravnoteža između kiselosti i slatkoće na vrhuncu: voće ne sme biti previše zrelo kako bi se održao puni potencijal teroara, uključujući njegovu kiselost, kako bi se osiguralo da vino pravilno odležava.

Sva proizvodnja vina se obavlja u čeličnim i hrastovim bačvama: posle alkoholne fermentacije sledi malolaktička fermentacija. Koristi se 20-40% novih buradi, u zavisnosti od naziva i berbe.

Vina se ostavljaju da odleže 12 do 18 meseci u zavisnosti od apelacije i berbe. Vina se zatim flaširaju bez izlaganja ambijentalnom vazduhu kako bi se sačuvao sav njihov ukus i kvalitet. Zatim odležavaju četiri do šest meseci u boci, pre nego što budu puštena na tržište.

Podrum

Godišnje se u vinariji proizvede oko 500.000 boca vina, pod budnim okom glavnog enologa Mikaela Fuchsa. Chartron et Trebuchet izvozi svoja vina u više od 20 zemalja širom sveta.



Chablis



•90/100 Wine & Spirits
•88/100 Wine Enthusiast



ALC	12,5%	pH	3,21	0,96g/l
	Francuska		2020	
	Chartron et Trebuchet		fermentacija u inoksu	
	100% Pinot Noir		par meseci u inoksu	
	belo		nemasna riba u sosu, belo meso u sosu, teletina, živina, suši, neutralniji sirevi	
	Chablis, Bourgogne		0,75l	krečnjak, lapor

	svetla slaminatožuta boja
	suptilne limunske i cvetne note koje se otvaraju ka više mineralnih nijansi
	precizan ukus sa izvanrednom, fino-prijatnom završnicom, arome krede, jasmina i limuna



Chartron et Trebuchet Chablis je belo suvo vino proizvedeno od najkvalitetnijeg grožđa sorte Chardonnay. Vinogradi Chablis smešteni su u severnoj Burgundiji, u blizini Oksera, pored male reke prikladno nazvane „Serein“. Region Chablis je krečnjačka visoravan isečena dolinama koja leži na sloju sa naizmeničnim laporom i krečnjakom i sitnim naslagama školjki u steni. Nakon ručne berbe sprovodi se tradicionalna vinifikacija. Grožđe se presuje po dolasku u vinariju pomoću pneumatske prese. Fermentacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika, termoregulisanim na 16°C. Vino odležava 9 meseci u inoksu, na talogu. Potencijal starenja je oko 3 godine.

Chablis 1er Cru Beauroy



•91/100 Wine Enthusiast
•90/100 xtraWine



ALC 14% pH 3,41  1,33g/l

 Francuska  2020

 Chartron et Trebuchet  fermentacija u hrastovim buradima

 100% Pinot Noir  par meseci u bačvi

 belo  vruće ostrige, riba, suši, mlada teletina, belo živinsko meso, sirevi srednjeg intenziteta

 0,75l  krečnjak, lapor

 slarnatožuta boja

 arome žute trešnje, grejpa, breskve, sa svežim notama limuna

 punog tela, zaobljen, sa mineralnim karakterom, dobrom kiselinom i dugom završnicom

 Chartron et Trebuchet Chablis je belo suvo vino proizvedeno od najkvalitetnijeg grožđa sorte Chardonnay. Vinogradi Chablis smešteni su u severnoj Burgundiji, u blizini Oksera, pored male reke prikladno nazvane „Serein“. Region Chablis je krečnjačka visoravan isečena dolinama koja leži na sloju sa različitim stonim naslagama školjki u steni. Nakon ručne berbe sprovodi se tradicionalna vinifikacija. Grožđe se presuje po dolasku u vinariju pomoću pneumatske prese. Fermentacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino odležava u inoksu, na talogu. Potencijal starenja je oko 5 godina.

Meursault



•90/100 Wine & Spirits



13%



3,26



0,49g/l



Francuska



2018



Chartron
et Trébuchet



malolaktička
fermentacija u bačvama



100% Pinot Noir



16 meseci u bačvama



belo



teletina, piletina u
belom sosu, pečeni
brancin, foa gra,
morski plodovi na
žaru u sosu (škampi,
jastog), laganiji sirevi



0,75l



krečnjak, glina



limunžuta, bistra i svetla boja
sa svetlozelenim odsjajima



veoma prijatan miris sa notama
tosta, pomorandže i jasmina



bogato i izdašno nepce sa velikom aromatičnom
preciznošću i prelepoj kiselosti u završnici



Chartron et Trebuchet Mersault je belo suvo vino proizvedeno od najkvalitetnijeg grožđa sorte 100% Chardonnay. Vinogradi koji se nalaze u srcu oblasti Cote de Beaune, između 200 i 300 metara nadmorske visine i okrenuti ka istoku/jugoistoku, okružuju živopisno selo Meursault, po kome je ovo vino dobili naziv. Grožđe se bere i sortira ručno, a vinifikacija je tradicionalna. Grožđe se presuje odmah po dolasku u vinariju u pneumatskoj presi. Taloženje, hladno skladištenje traje 48h. Fermentacija je u hrastovim buradima na niskoj temperaturi 16-20°C, radi očuvanja aroma. Odležavanje se nastavlja u hrastovim buradima u ukupnom trajanju od 16 meseci uz redovno, mešanje da bi se dobila dubina i složenost.

Chassagne-Montrachet Les Embazees



•92/100 Wine Enthusiast



ALC 13,5% pH 3,33 0,83g/l

Francuska 2017

Chartron et Trebuchet alkoholna i malolaktička fermentacija u bačvama

100% Chardonnay 12-18 meseci u bačvi

belo razni specijaliteti spremljeni na delikatan način, poput pačetine, guščijeg mesa i mesa drugih divljih ptica

0,75l krečnjak, glina

zlatno-žute boje

mirisni buke limuna i kandiranog limuna

arome limuna, bademove paste, meda i note zrele mirabel kajsije, obilno i izdašno vino sa lepom mineralnom završnicom

Ovo belo suvo vino proizvedeno je od najkvalitetnijeg grožđa sorte Chardonnay. Vinogradi su smešteni u srcu zlatnog trougla Burgundije (Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet i Meursault). Grožđe se bere ručno kada je ravnoteža između kiselosti i slatkoće na vrhuncu. Voće ne sme biti previše zrelo da bi se održao puni potencijal teroara, uključujući i njegovu kiselost, kako bi se osiguralo da vina pravilno sazревaju. Vinifikacija je tradicionalna. Fermentacija se odvija u hrastovim buradima, od kojih je polovina novih. Vino odležava 15 meseci u hrastovim buradima uz redovno mešanje kako bi se dobila dubina i složenost.

Gevrey Chambertin



•88/100 Wine Enthusiast

W & P

VINO TEKA

ALC	13,5%	pH	3,49	0g/l
	Francuska		2019	
	Chartron et Trebuchet		tradicionalna vinifikacija	
	100% Pinot Noir		12 meseci u bariku	
	crveno		govedina, teletina, divljač (jelen), pečeno živinsko meso	
	0,75l		krečnjak	

	intenzivna i lepa crvena boja
	miris jasnih voćnih nota koje su lepo potkrepljene cvetnom aromom trešnje
	srednjeg tela i dobre strukture, veoma ukusno i živo, postojane završnice

Chartron et Trebuchet Gevrey Chambertin je crveno vino proizvedeno od najkvalitetnijeg grožđa sorte 100% Pinot Noir. Vinogradi se nalaze u podregionu Gevrey Chambertin, po kome je vino dobilo naziv, u samom u srcu regije Burgundije, gde postoje optimalni uslovi za uzgajanje grožđa Pinot Noir, koje se smatra kraljevskim grožđem. Ovde se proizvode neka od najelegantnijih vina na svetu. Nakon ručne berbe, sprovodi se tradicionalna vinifikacija. Fermentacija se odvija u inoks u rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi. Vino odležava 12 meseci u baricima od francuskog hrasta.



MOILLARD-GRIVOT

Istoriјa

Stari dokumenti Nuits-Saint-Georges potvrđuju da je porodica Moillard posedovala vinograde pre Francuske revolucije.

Moillard je istorijska burgundska trgovačka kuća koja se nalazi u Cote d'Or. Imanje se nalazi u Nuits-Saint-Georges, iako se njegovih 20 hektara vino-gradskog zemljišta prostire od Vougeot-a na severu do Volnai-a na jugu. Moillard-ova najbolji potesi su Pommard Premier Cru Les Rugiens, Volnay Premier Cru Clos des Chenes, Nuits-Saint-Georges Les Argillats i parcela u vinogradu Batard-Montrachet Grand Cru. Moillard takođe ima 73 hektara organski obradene zemlje u Languedocu.

Ali Vinarija je doživela pravi procvat 1850. godine, kada je Simphorien Moillard kupio svoja prva vina kako bi zadovoljio narudžbinu koja je bila važna za njegov sopstveni domen, čime je započeo svoju aktivnost trgovine vinom.

Od tada, Moillard je izvršio pedantan posao vinifikacije i starenja kako bi sva svoja vina doveo do njihovog punog potencijala.

Vinarija je ostala u porodičnom vlasništvu osnivača Simphorien Moillard do 2008. kada je prodata Vincentu Sauvestreu, koji takođe poseduje trgovacku kuću Jean-Baptiste Bejot-a u Mersou.

Osnovna načela u porizvodnji vina su:

Kvalitet: Vredna prednost u burgundskom pejzažu

Nasleđe: Pečat istorije na vinima

Autentičnost: Poštovanje terroara i njihovih specifičnih karakteristika

Znanje i znanje: predato od 1850. godine

Velikodušnost: Zadovoljstvo deljenja vina Moillard

Plemenita jednostavnost: Sjajno ime dostupno svim ljubiteljima vina

Moillard stil proizvodnje vina:

Uvek se prave vina retke finoće i elegancije, koja su verna burgundskoj tradiciji usresređena na teroare i naglašava „klimu“ koja je reprezentativna za Burgundiju.

Imanje proizvodi niz različitih vina u Burgundiji od Chardonnay-a, Pinot Noir-a i Aligotea.

Godine 2009, dizajnirana je nova vinarija u Nuits-Saint-Georges da prima i vinificuje grožđe ubrano sa najvećih teroara Cote de Nuits i Cote de Beaune.



Chablis



ALC	12,5%	pH	3,21	0,96g/l
Francuska		2020		
Moillard-Grivot		fermentacija u čeličnim rezervoarima		
100% Chardonnay		par meseci u inoksu		
belo		vruće ostrige, riba u sosu, belo meso u sosu, teletina, živina, suši, koziji sir, plavi sir i Comte		
0,75l		krečnjak, lapor		

-
- bledožlatna boja sa brilljantno zelenim nijansama
 - mirisni buke se otvara svežim aromama kreča i belim cvetovima
 - na nepcu napeto, sa krednim mineralnim notama i vrlo lepom slanom završnicom, arome badema, cvetova narandže i suvog voća
-

Ručna berba uz veoma strogu selkciju. Čim stigne u vinariju, grožđe se stavlja u pneumatske prese gde se nežno presuje a zatim fermentira u termoregulisanim inoks bačvama. Redovno mešanje omogućava da se fini talog u vinu ponovo suspenduje kako bi se ukusu donela aromatična složenost i dužina.

Chablis 1er Cru Beauroy



ALC	14%	pH	3,41	 1,33g/l
	Francuska		2020	
	Moillard-Grivot		tradicionalna vinifikacija, fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na 16°C	
	100% Chardonnay		na finim talozima 10 meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika	
	belo		tople ostrige, riba u sosu, belo meso u sosu, teletina, živila, suši, koziji sir, plavi sir, Comte	
	Chablis, Bourgogne		krečnjak, lapor	
	0,75l			

 bledo zlatna boja sa brillantno zelenim odsjajima

 sveže arome kreča i belih cvetova

 kreda-mineralne note i vrlo lepa slana završnica, kompleksnost u aromama bergamota i cvetova narandže i suvog voća

 Vino nastalo od posebno selekcionisanog grožđa sa 1er Cru potesa Beauroy, bledo zlatne boje sa zelenim odsjajem, odlikuju ga sveže arome belih cvetova sa kompleksnom mineralnošću. Najbolje ga je servirati na temperaturi 12-14°C. Spremno je za konzumiranje u narednih 5 godina.

Chassagne-Montrachet Les Embazees



ALC 14,5% pH 3,21 SG 0,96g/l

	Francuska		2019
	Moillard-Grivot		fermentacija u čeličnim rezervoarima
	100% Chardonnay		12 meseci u hrastovim buradima i 12 meseci u boci
	belo		ostrige, riba u sosu, belo meso, suši, koziji sir, plavi sir i Comte
	0,75l		krečnjak, lapor

-
- bledožlatna boja sa brillantnim zelenim nijansama
 - mirisni buke se otvara svežim aromama kreča i notama belih cvetova
 - kredne mineralne note, vrlo lepa slana završnica sa aromama cvetova narandže i suvog voća
-

Les Embazees je vinograd Chassagne-Montrachet Premier Cru u oblasti Cote de Beaune u Burgundiji. Sadi se uglavnom sorta Chardonnay, sa malom količinom Pinot Noir-a. Nalazi se na jugozapadnom kraju Chassagne-Montrachet, na granici sa Santenaiom. To je sastavni deo većeg vinograda Bois de Chassagne Premier Cru. Proizvođači koji koriste grožđe iz Les Embazees-a imaju mogućnost da koriste naziv Bois de Chassagne na svojim etiketama. Međutim, ime Embazees je dovoljno cenjeno da ovo bude retka pojava. Vino je opisano od strane proizvodjača kao „grumansko“. Najbolje je poslužiti ga na 12-14°C. Spremno je za konzumaciju u narednih 5 godina.

Corton Charlemagne



ALC	13,5%	pH	3,42	 1,24g/l
	Francuska		2018	
	Moillard-Grivot		fermentacija u hrastovim buradima	
	100% Chardonnay		10 meseci u bačvi	
	belo		školjke, foa gra, jastog na žaru, bela riba, živina sa kremastim sosovima	
	Cote de Beaune, Bourgogne		0,75l	 krečnjak, lapor

	srednje slaminatožuta boja
	intenzivna, bogata i elegantna aroma krušaka, jabuka, breskvi, citrusa, prženih badema i meda
	na nepcu je koncentrisano i skladno sa gorčinom na kraju; blago kremasti, bogati i sveži voćni ukusi citrusnog voća, putera, cvetnih i orašastih nagoveštaja

Corton-Charlemagne se smatra jednim od najboljih burgundskih belih vina i poznat je po svojoj kombinaciji voćnih ukusa (smokve i pečene kruške) i mineralnog karaktera (kremen) – ovaj poslednji je posebno zastupljen u vinima sa hladnijih zapadnih padina. Vina iz Kortona su veoma cenjena i mogu da postignu visoke cene. Rani izveštaji enologa sugerisu da bi Burgundija 2018. mogla imati sve odlike legendarne berbe posebno za Chardonnay.

Corton Grand Cru Les Marechaudes



ALC	14%	pH	3,67	 1,6g/l
	Francuska		2016	
	Moillard-Grivot		vinifikacija u termo-regulisanim kadama od nerđajućeg čelika; duga fermentacija i maceracija	
	100% Pinot Noir		12 meseci u hrastovim buradima	
	crveno		jaka mesa (govedina pečena ili na žaru, pečena ili dinstana divljač), intenzivan sir sa ispranom korom poput Epoisses, Langres	
	0,75l		krečnjak, glina	

	intenzivna tamna rubin crvena boja
	široka paleta mirisnih aroma od voćnih (jagoda, malina) do mineralnih (grafit, ugalj) i cvetnih kao što je ruža
	na nepcu je složeno, sa lepim i postojanim hrastovim i začinskim notama

 Corton je jedini crveni Grand Cru na Obali Bona. Potes „The Marechaudes“ se nalazi u podnožju sela Ladoik-Serrigni i odlikuje ga zemljiste koje je kamenito nagnuto i sastoji od crvenkastosmeđeg krečnjaka, bogatog laporom što daje posebnu strukturu vinu. Vino služiti na temperaturi 15-18°C, ima odličan potencijal odležavanja uz preporuku konzumiranja u narednih desetak godina.



DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Domaine Marguerite Carillon je dragulj veličanstveno smešten na brdima oko Mersoa, simbolizuje bogatstvo i raznolikost Bourgogne sa svojim divnim izborom apelacija Regional, Village, Premier Cru i Grand Cru iz oblasti Chablis, Cote de Nuits i Cote de Beaune.

Vinogradi zauzimaju površinu od 25ha.

Zemljište

Sastav zemljišta Cote de Beaune i Cote de Nuits: glina i krečnjak

Područje Chablis-a: krečnjak i lapor

Klima Cote de Beaune i Cotes de Nuits: Klima ima kontinentalni uticaj. Vruća leta i suva jesen su faktori koji omogućavaju dobro sazrevanje grožđa.

Područje Chablis-a: Leta su topla, a zime duge i oštре. Prolećni mrazevi mogu biti poseban razlog za zabrinutost u aprilu i maju.

Sorte grožđa su Chardonnay, Pinot Noir, Aligote, Gamay

Istorijski

Već tri generacije, Domaine Marguerite Carillon proizvode i neguju svoja vina u selu Merso, u srcu malo poznatog, tradicionalnog dela Burgonja. Veoma raštrkani vinogradi prostiru se najvećim delom preko Obale Bona i mogu se pohvaliti jednim izuzetnim Grand Cru: Corton Charlemagne. Vremenom, imanje se razvilo na Cote de Nuits i u oblast Chablis.

Podrum

Imanje poseduje prelep zasvođen podrum u kome odležavaju dragocena vina, pored rezervnog podruma za flaše u kome se nalaze stare berbe.

„Celo imanje se upravlja u skladu sa praksama integriranog vinogradarstva. Jednom otkinuto, grožđe se strogo sortira našom optičkom mašinom za sortiranje i zatim se odvozi u vinariju. Vinifikacija je konvencionalna i poštuje tradicionalni format za vina iz Burgonja. Sav posao se vrši gravitacijom. Cilj je da se poštuje grožđe i što je manje moguće mešati se kako bi svaki naziv najbolje izrazio teroir.“



Chablis



ALC 13% pH 3,23 0,87g/l

Francuska 2020

Domaine Marguerite Carillon fermentacija u inoksu

100% Chardonnay odležavao u hrastovim buradima od 20-60% novog hrasta 8-15 meseci

belo

tople ostrige, riba u sosu, belo meso u sosu, teletina, živina, koziji, plavi i Compte sirevi

0,75l krečnjak

bledožuta, prozirna i blistava boja

mirisi belog voća sa lepom mineralnošću koja donosi složenost

izvanredna ravnoteža sa limunskim i svežim završetkom

Karakteristike berbe 2020: zima i proleće su bili relativno topli, sa premalo padavina (vrlo malo kiše svuda, 56mm i 115mm u januaru i februaru i 50mm za mart i april).

U maju i junu temperature su se vratile na normalu. Na kraju, berba je bila dobrog kvaliteta, iako prinosi nikada nisu bili tako mali.

Berba se obavlja ručno nakon čega sledi tradicionalna vinifikacija. Odležavao u hrastovim buradima od 20-60% novog hrasta 8-15 meseci. Hrast uglavnom potiče iz regiona Vogeza.

Temperatura serviranja je 10-11°C. Najbolje karakteristike pokazaće u narednih 3 godine konzumacije.

Chablis 1er Cru Beauroy



•82/100 Wine Searcher



	14%		3,41		1,33g/l
	Francuska		2020		
	Domaine Marguerite Carillon		fermentacija u čeličnim rezervoarima		
	100% Chardonnay		10 meseci u inoksu		
	belo		bogata riba (losos, tunjevina itd.), blagi i meki sir, mlada svinjetina, školjke, morski plodovi		
	0,75l		krečnjak, lapor		

-
- svetlo slaminatožuta boja sa svetlucavim odsjajima
 - mirisi matičnjaka, sušene kore narandže i limete, note putera od slatkog krema i šumskog meda
 - impresivna složenost i svežina, intenzivno vino sa notama zelenog ananasa i lešnika; duga završnica sa ukusima andaluzijskih mandarina, zrelih papaja itd.
-

Smešteni u severnoj Burgundiji u blizini Oksra, vinogradi Chablis su pored male reke prikladno nazvane: Serein („Smiren“). Potes „Beauroy“ se nalazi severozapadno od sela Chablis, u blizini sela Poinchy. U ustima preovladava mineralnost, sa puno svežine. Veoma suv sa savršenom finoćom, ovaj Chablis Premier Cru je strukturiran sa dugom završnicom. Temperatura serviranja je 10-11°C. Najbolje karakteristike pokazaće u narednih 4 godine konzumacije.

Corton Charlemagne



ALC	13,5%	pH	3,42	 1,24g/l
	Francuska		2018	
	Domaine Marguerite Carillon		fermentacija u buretu	
	100% Chardonnay		18 meseci u (50% u novim hrastovim buradima)	
	belo		bogata riba (losos, tunjevina itd.), blagi i meki sir, mlada svinjetina, školjke, morski plodovi	
	Cote de Beaune, Bourgogne		0,75l	 krečnjak, lapor

	zlatno-žute boje
	fine pržene aromе koje zaokružuju fina vanila, sočna dunja, slatka breskva i note drveta
	odlične mineralnosti, gust, vrlo blag i mekan sa suptilnom voćnom kiselinom, bogatog ukusa zelene jabuke, limuna, vanile, dinje, vinogradarske breskve i grejpfa

 Vinograd se nalazi na severu Cote de Beaune, između sela Aloke-Corton i Ladoik-Serrigni, na visovima mitske planine Corton. Kamenito nagnuto tlo koje se sastoji od crvenkastosmeđeg krečnjaka, bogatog laporom sa visokim sadržajem kalijuma. Delikatnost i kompleksnost ovog vina savršeno se kombinuje sa foa graom, plemenitim školjkama poput jastoga, rakova. Živina i teletina u belom sosu se takođe dobro slažu. Sirevi sa svetlom plesni (kamember, bri) kao i plavi sir, kozji sir, grujuer....). Temperatura serviranja je 14-16 C. Najbolje karakteristike pokazaće u narednih 10 godine konzumacije.



WILLIAM FEVRE

Istorija

Ako postoji jedno ime u regionu Burgundije koje je sinonim za superioran i dugotrajan Chablis, to je nesumnjivo William Fevre.

Imanje ima dugu i ponosnu istoriju proizvodnje Chablis-a, a Williamov pokojni otac, Moris, pripada porodici koja je živela u regionu više od 250 godina. Njegov otac je bio važan uzgajivač posle Drugog svetskog rata, a William je nastavio ovu tradiciju osnivanjem Domaine de la Maladiere 1959. godine.

Od tada, William je neumorno gradio i svoje vinograde i reputaciju imanja, ulažeći velika sredstva 1970-ih u nove zgrade i najnovije tehnologije. Kao jedan od uvaženih ljudi u regionu, vodio je snažnu kampanju tokom 1980-ih i ranih 90-ih protiv daljeg širenja vinograda Chablis. Ali posle mnogo decenija neprocenjivog doprinosu očuvanju Chablosovog velikog imena, William Fevre se penzionisao 1998. u 67. godini i prodao posao kući šampanjca Henriot.

Zemljište

Smešten na istorijskim teroarima, koji datiraju iz perioda pre proširenja vinogradarskih površina 1970-ih, Domaine William Fevre je u samom srcu vinograda, na zemljištu koje sadrži lapor i glinu bogatu krečnjakom, kao i Kimeridžijsko zemljište bogato mineralima i fosilima ostriga koji Chablisu daju jedinstven mineralni karakter. Počevši sa samo 7 hektara 1959. godine, vinarija William Fevre je postala jedan od najvećih zemljoposednika u Chablisu, sa blizu 80 hektara pod vinovom lozom, od čega je skoro polovina Premier

i Grand Cru. Imanje se obrađuje organski od 2006. godine sa odabranim parcelama koje se obrađuju biodinamički, a nedavno je podnet zahtev za zvaničnu sertifikaciju, koja će biti dodeljena 2023. godine.

Podrum

Grožđe se u vinogradu bere ručno i stavlja u male gajbe, a grozdovi se rigorozno sortiraju. Vinifikacija započinje kratkim presovanjem, nakon čega se šira pažljivo taloži, da bi se uspostavila fina ravnoteža.

Od berbe iz 1998. godine, udeo novih bačvi je smanjen kako se ne bi umanjile suptilne varijacije Chablis terroara. Ove metode i mere predostrožnosti omogućavaju da se dobiju bogata vina veoma visoke aromatične čistoće koja zadržavaju svoju tipičnost, čije su osnovne karakteristike mineralnost i svežina. Glavni enolog, Didier Seguier, koji je na čelu imanja od 1998. godine, proizvodi na organski način veoma dobro definisan i čist Chablis.

Godine 2018, na manifestaciji „International Wine Challenge“, vinarija Domaine William Fevre proglašena je za „najboljeg proizvođača belih vina“.

Broj boca godišnje: 400.000

Zasađena površina: 78 hektara

Način berbe: ručna

Prosečna starost vinove loze: 45 godina



Chablis



•93/100 James Suckling
•92/100 Wine Enthusiast



ALC	13%	pH	3,21	1,8g/l
	Francuska		2019	
	William Fevre		malolaktička fermentacija u inoksu	
	100% Chardonnay		8-10 meseci u inoksu	
	belo		riba, školjke, ostrige spremljene na žaru, suši, kremaste testenine, grilovano živinsko meso začinjeno svežim začinskim biljem	
	Chablis, Bourgogne		mramor, krečnjak, glina	
	0,75l			

-
- nijansa belog zlata protkano svetlucavim odsjajem
 - nudi jak, elegantan i veoma svež buke sa notama citrusa i belog cveća
 - karakteristične mineralnosti i svedenosti u čijem karakteru se prepoznaće voćna atraktivnost; u završnici je sveže i svedeno, obeleženo mineralnim notama
-



Domaine William Fevre Chablis je belo suvo vino proizvedeno od najkvalitetnijeg grožđa sorte 100% Chardonnay. Potiče od vinove loze zasađene na kimeridžijskim zemljишima sa drevnim morskim sedimentima koji pružaju izuzetnu finoću i mineralnost. Vinova loza se uzboga tradicionalnom poljoprivredom na organski i biodinamički način. Nakon ručne berbe grožđe se podvrgava kratkom pneumatskom presovanju i veoma laganom statičkom taloženju. Dobijena šira spontano fermentira mesec dana sa prirodnim kvascima u malim rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino odležava na talogu 8-10 meseci pre flaširanja. 5-10% vina sazревa u korišćenim buradima od francuskog hrasta, ostatak u nerđajućem čeliku.

Chablis 1er Cru Vaillons



- 94/100 Wine Enthusiast
- 93/100 Vinous
- 92/100 John Gilman
- 92/100 James Suckling
- 92/100 Robert Parker
- 91/100 Allen Meadows - Burghound
- 90/100 Wine Spectator



ALC	12,5%	pH	3,25	1,4g/l
	Francuska		2018	
	William Fevre		malolaktička fermentacija u inoksu	
	100% Chardonnay		13-14 meseci u inoksu i bačvama od francuskog hrasta	
	belo		riba, školjke, plodovi mora, na žaru ili u krem sosu, perad, belo meso na žaru ili u krem sosu	
	Chablis, Bourgogne		krečnjak	
	0,75l			

	bistra zlatno-žuta boja sa svetlucavim odsjajem
	miris voća i cveća, divne svežine i sa mineralnom notom
	srednjeg tela, kompleksnog ukusa i ljupke zaobljenosti, sa notama badema i meda



Domaine William Fevre Chablis 1er Cru Vaillons je belo suvo vino proizvedeno od najkvalitetnijeg grožđa sorte 100% Chardonnay. Denominacija poznata po svojoj svežini i mineralnosti, William Fevre Chablis Vaillons je izuzetan Chablis jednog od najboljih proizvođača belih vina u regionu. Premier vinograd se nalazi na apelaciji pod nazivom "Vaillons", na maloj površini od 2,86 hektara. Vinova loza se uzgaja tradicionalnom poljoprivredom na organski i biodinamički način. Berba je ručna, a sortiranje grožđa se vrši u podrumu. Procentualno 30-50% vina fermentiše u buradima od francuskog hrasta, a ostatak u inoksu. Odležavanje traje 12-14 meseci, prvo u hrastovim buradima, a zatim u inoksu.

Chablis Grand Cru Les Preuses



• 95/100 Robert Parker



ALC	13%	pH	3,27	1g/l
	Francuska		2019	
	William Fevre		Vinifikacija u malim buradima francuskog hrasta	
	100% Chardonnay		15 meseci u bariku i inoksu	
	belo			
	Chablis, Bourgogne		morski plodovi i riba	
	0,75l		glina, krečnjak, lapor	

	bledoželena
	arome crvenog grepjfruta, mandarine i cveta limuna
	pun, prefinjen sa cvetnim i voćnim notama

William Fevre Chablis Grand Cru Les Preuses 2019 je belo vino proizvedeno od autohtone sorte grožđa 100% Chardonnay. Berba se obavlja ručno u malim kutijama kako bi se izbeglo sabijane grožđa i puštanje bobica. Nakon toga sledi kratko pneumatsko presovanje kojim se nežno odvajaju čvrsti i tečni delovi grožđa. Veoma lagano staticko taloženje soka stvara dovoljno finog taloga tako da se alkoholna i malolaktička fermentacija mogu odvijati prirodnim putem. Odležavanje traje 14-15 meseci na finom talogu u buradima od francuskog hrasta, a ostatak u malim inoks posudama.

Chablis Grand Cru Bougros



- 96/100 Allen Meadows - Burghound
- 95/100 William Kelley - Wine Advocate



ALC	13%	pH	3,11	(cubes)	1,7g/l
(globe)	Francuska	(grapes)	2019		
(vineyard)	William Fevre	(barrel)	vinifikacija u malim buradima francuskog hrasta		
(grapes)	100% Chardonnay	(barrel)	15 meseci u bariku i inoksu		
(yellow circle)	belo	(fork and knife)	morski plodovi i riba		
(location pin)	Chablis, Bourgogne	(bottle)	0,75l	(clay)	glina, krečnjak, lapor

Bledo zeleno

arome citrusnog voća, meda i mente

pun i elegantan sa voćnim notama

William Fevre Chablis Grand Cru Bougros 2019 je belo vino proizvedeno od autohtone sorte grožđa 100% Chardonnay. Berba se obavlja ručno u malim kutijama kako bi se izbeglo sabijane grožđa i pucanje bobica. Nakon toga sledi kratko pneumatsko presovanje kojim se nežno odvajaju čvrsti i tečni delovi grožđa. Veoma lagano statičko taloženje soka stvara dovoljno finog taloga tako da se alkoholna i malolaktička fermentacija mogu odvijati prirodnim putem. Odležavanje traje 14-15 meseci na finom talogu u buradima od francuskog hrasta, a ostatak u malim inoks posudama.



DOMAINE MICHAUT

Istorija

Priča o vinariji počinje Domaine Michaut 1960-ih u srcu vinograda Chablis zahvaljujući Henri Michautu koji istovremeno brine o poljima, kravama i vinogradu. Tada je vinograd bio veličine samo 2 hektara. Njegova tri sina Jean, Christian i Bernard pridružila su mu se redom, počevši od Jeana 1970. godine, zatim Bernarda 1974. i na kraju Cristiana 1990. godine.

U međuvremenu se 1980-ih braća Michaut pridružio Claude Robin, kao i Guillaume Michaut, Christianov sin, 2005. godine. Od 1970-ih porodica je svoje kompletne berbe prodavala zadruzi „La Chablisienne“, koju predstavlja grupa vinogradara koja proizvodi i prodaje vino od grožđa svojih članova. Tokom 1990-ih, imanje je poraslo na 25 hektara vinove loze. Braća Michaut su 2011. godine odlučila da napuste zadrugu i da prodaju vina iz sopstvene proizvodnje.

Vinarija Domaine Michaut se nalazi u mestu Biene, u blizini čuvenog sela Chablis.

Vinograđi

Vinograđi površine 29 hektara i starosti 15-60 godina, pokrivaju nazine Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru Vau-Ligneau i 1er Cru Beauroy. Zasađeni su na strmim padinama, okrenutim prema jugu, na krečnjačkom zemljisu tipa Kimeridž. Ovo zemljишte pripada 2. stratigrafskom stadijumu gornje jure. Ovaj naziv potiče od imena sela u Engleskoj po imenu Kimeridž, gde tlo ima iste karakteristike.

Zemljишte

Ovo zemljишte ima veoma kompaktne slojeve krečnjaka, kao i glinenih laporaca koji sadrže obilje fosilizovanih morskih organizama u ovom slučaju sitnih kamenica. Ovi morski sedimenti koje je more donelo pre 150 miliona

godina daju nam tipičan karakter vina iz Chablisa. Klima je polukontinentalna, sa dugim, oštrim zimama i vrelim letima. Prolećni mraz je karakterističan za vinograd. Vinogradari su vremenom naučili, a posle značajnih gubitaka u nekim godinama, da savladaju ove klimatske promene.

Godine 1978, u neposrednoj blizini sela, stvoreno je veštačko jezero za borbu protiv mrazeva sistemom prskanja vinove loze. Ovaj takozvani pumpni sistem „sprinkler“ jedan je od najvećih u Evropi. Ovaj veštački rezervoar prostire se na 10 hektara duž puta od Oksera do Šablijia i ima kapacitet od 450.000m³. Ovako zadržana voda može za vrlo kratko vreme da se pošalje kroz više od 40km cevovoda i zalije skoro stotinu hektara vinove loze. Prskana voda će stvoriti film leda na populjcima, održavajući ih na temperaturi od oko 0°C, što će pomoći u zaštiti budućeg grožđa.

Podrum

Imanje je prošlo od prodaje 15.000 boca godišnje 1990-ih na 100.000 boca u 2010-im.

Ovaj uspeh je plod dugogodišnjeg rada koji je zahtevalo brojna ulaganja u izgradnju vinarije nabavku linije za etiketiranje, postavljanje linije za flaširanje i izgradnju novog podruma. Adrijn, Bernardov sin, pridružio se imanju 2010. godine i sada je jedini menadžer u vinariji Domaine Michaut. Od njegovog dolaska, imanje je nastavilo da raste i danas zauzima 53 hektara vinove loze i 350.000 prodatih boca svake godine.

2013. godine Domaine Michaut je od strane IWSC-a, proglašena za vinariju godine.



Domaine Michaut Chablis



•91/100 Tim Atkin



13%



3,21



1,18g/l



Francuska



2020



Domaine Michaut



vinifikacija je tradicionalna; fermentacija u termokontrolisanim čeličnim rezervoarima



100% Chardonnay



belo



par meseci u inoksu



Chablis,
Bourgogne



lagano meso, suši,
ostrige, sveži
kremasti sirevi



0,75l



krečnjak, lapor



vibrantna slaminatožuta boja svetlucavog odsjaja



široka mirisna paleta belog cveća, bagrema sa notama belog mesnatog voća i sa suptilnom mineralnošću



okruglo, sveže i uravnateženo, sa prijatnom limunskom završnicom



Domaine Michaut Chablis je belo suvo vino proizvedeno od najkvalitetnijeg grožđa sorte Chardonnay. Smešteni u severnoj Burgundiji u blizini Oksera, vinogradi Chablis leže pored male reke prikladno nazvane Serein (smiren). Ovo područje je posebno pogodno za uzgoj Chardonnaya i poznato je širom sveta po svom krečnjačkom tlu kimeridžijskog porekla, koje se sastoji uglavnom od krečnjačkog laporja i ostataka školjki u steni. Vinifikacija je tradicionalna. Grožđe se po dolasku u vinariju presuje u pneumatskim presama. Alkoholna fermentacija se odvija u termoregulisanim posudama od nerđajućeg čelika na 16°C. Vina odležavaju 9 meseci na finom talogu, u inoks bačvama. Potencijal starenja je oko 3 godine.

Chablis 1er Cru „Vaucoupin”



ALC	14%	pH	3,44	 1,23g/l
	Francuska		2020	
	Domaine Michaut		alkoholna fermentacija u hrastovim bačvama oko 15 dana; malolaktička fermentacija tokom 5 nedelja na 20°C u hrastovim bačvama	
	100% Chardonnay		11 meseci u bačvama	
	Chablis, Bourgogne		morska hrana, ostrige, sir, belo meso, kobasicice	
	0,75l		krečnjak, lapor	

	živahna žuta boja sa primesama zelene
	izražajni miris belog cveća i bagrema
	okruglog nepca, izražajan, blago neokrnjen sa finom mineralnom završnicom, moćan i bogat

 Ovo belo suvo vino proizvedeno je od najkvalitetnijeg grožđa sorte Chardonnay. Ovo područje severne Burgundije je posebno pogodno za uzgoj Chardonnaya i poznato je širom sveta po svom krečnjačkom tlu kimeridžijskog porekla, koje se sastoji uglavnom od krečnjačkog laporanja i ostataka školjki u steni. Apelacija „Vaucoupin”, po kojoj je vino dobilo naziv, nalazi se jugoistočno od sela Chablis i istočno od sela Chichee. Grožđe se po dolasku u vinariju presuje u neumatskim presama. Alkoholna fermentacija se odvija u termoregulisanim posudama od nerđajućeg čelika. Vina odležavaju 10 meseci na finom talogu, u inoks bačvama. Potencijal starenja je oko 3 godine.



LOUIS JADOT

Istorija

Kupovinom Beaune Premier Cru Clos des Ursules počela je priča o Maison Louis Jadot 1826. godine. Tri decenije je bilo potrebno Luju Anri Deni Žadou da osnuje ovu kuću, 1859. godine, i da postavi temelje porodičnog domena. Doprinoe je renomeu vina Burgundije razvijanjem pregovaračkog biznisa usmerenog na prodaju vína na severnoevropskim tržištima. Njegovi potomci su krenuli njegovim stopama na čelu porodičnog biznisa. Etiketu vina Maison Louis Jadot karakteriše trenutno prepoznatljiva slika Bahusove glave, slika koja je na mnogo načina postala potpis kuće i simbol njenog identiteta, šta god da je u boci.

Maison Louis Jadot (ili Louis Jadot) je vinarija koju je osnovao Louis Henri Denis Jadot 1859. Prvi vinograd koji je kupila porodica Jadot je vinograd Beaune, Clos des Ursules, 1826. godine. Porodična vinska kompanija proizvodi i prodaje burgundsko vino. Poseduje i sopstvene vinograde i otkupljuje grožđe od drugih uzgajivača. Ona kontroliše 270 hektara vinograda u Burgundiji (uključujući Beaujolais Cru), i proizvodi samo Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) vina. Louis Jadot poseduje vinograde u regionu Maconnais: Domaine Ferret u Fuisseu i Chateau des Jackues u Moulin a Vent u regionu Beaujolais.

Godine 1996. Louis Jadot je udružio se sa Tonnellerie Vicard i stvorio sopstvenu bačvaru pod nazivom Cadus, kako bi proizvodio francuske hrastove burad izrađene u burgundskoj tradiciji.

U burgundskoj Obali d'Or, gde je integritet proizvođača često važniji od poznatog imena ili vinograda, Maison

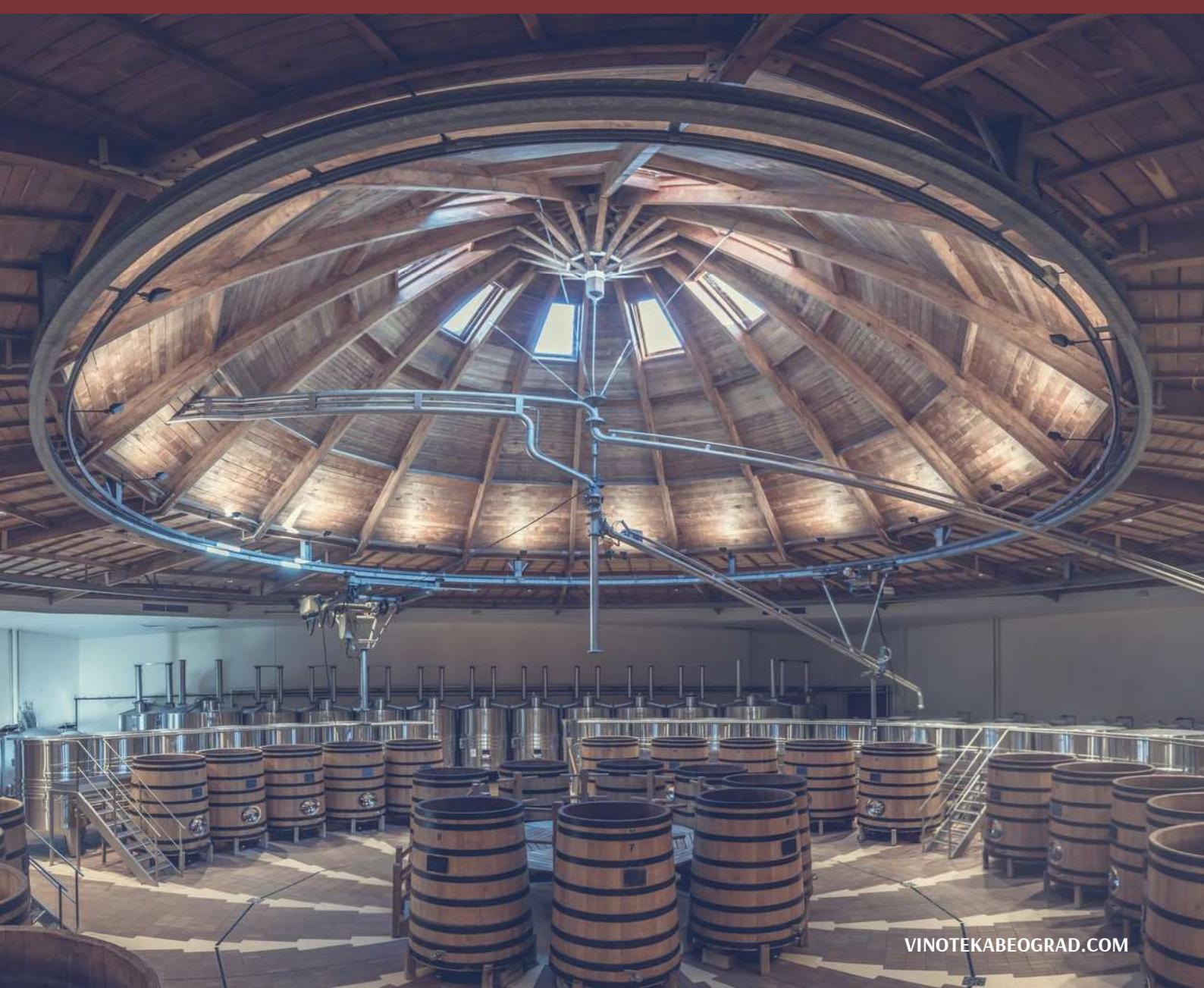
Louis Jadot je jedna od najuglednijih, najpouzdanijih i najcenjenijih vinskih kuća. Jadotov tim za proizvodnju vina, sada predvođen tehničkim direktorom Frederikom Barnijeom, održao je ravnotežu tradicije i tehnologije u proizvodnji vina koja omogućava Jadotovim vinima da izraze suptilne razlike između teroara koje su suština fine burgundije. Iako je zvanično penzionisan 2013. godine, cenjeni vinar Žak Lardijer nastavlja da radi u savetodavnoj ulozi i na posebnim projektima.

Jadot ulaže u Burgundiju, kupujući grožđe samo od najkvalitetnijih proizvođača sa kojima imaju odnos i vinificuju vino na licu mesta, umesto da kupuju gotova vina. Za svoja vina Beaujolais i Maconnais, Jadot praktikuje dalju, iako skupu, praksu koja se zove replis, u kojoj se vina višeg naziva ugrađuju u vino koje nosi naziv ispod njih. Tako će, na primer, Jadot's Beaujolais-Villages obično sadržati procenat vina iz Beaujolais Crus-a.

Podrum

Jadotove podumske prakse, uključujući duge maceracije, izbor divljeg kvasca kada je moguće za fermentaciju, temperaturu fermentacije i druge metode proizvodnje vina takođe su osmišljene da očuvaju karakter voća u vinima. I za crvena i za bela vina, Maison Louis Jadot pridaje veliki značaj uzdržanoj upotrebi novog hrasta u procesu starenja. Vreme u bačvi i procenat novog hrasta diktira različito svaka berba. U skladu sa svojom neintervencionističkom filozofijom, Jadot smatra da veoma velike berbe, same po sebi kompletne i harmonične, zahtevaju minimalan kontakt sa novim hrastom.

CLOS DE VOUGEOT
Domaine Louis Jadot
1059 BEAUNE



Mâcon-Lugny



•91/100 Tasting Panel



13%



3,30



0,7g/l



Francuska



2020



Louis Jadot



fermentacija u posuda-
ma od nerđajućeg čelika



100% Chardonnay



starenje se odvijaju
u rezervoarima od
nerđajućeg čelika
kako bi se što je više
moguće sačuvalo voće
i svežina



belo



pasta, sušeno meso,
vegetarijanska hrana



0,75l



krečnjak



svetložuta boja sa zelenim odsjajejim



arome belog cveća i jabuke, sa notom limuna



lagano, živahno, čisto voće na nepcu sa mineralnim
notama



Louis Jadot Macon-Lugny 2020. je belo vino dobijeno od sorte grožđa Chardonnay. Macon-Villages je najveći podregion u Maconnais-u, koji pokriva oko 6,250 ha vinograda i 43 odvojene zajednice. Macon-Villages su samo bela vina. Malo selo Lugny je jedno od napoznati-
jih oblasti u Maconnais-u i proizvodi izuzetna bela vina napravljena isključivo od Chardonnay-a. Vinogradi se nalaze na Monts du Maconnais, čija krečnjačka podloga daje idealne karakteristike mineralnosti, cvetne složeno-
sti i finoće grožđu Chardonnay. Fermentacija se odvija u posudama od nerđajućeg čelika. Starenje je u rezervo-
rima od nerđajućeg čelika kako vi se što je više moguće sačuvalo voće i svežina. Enolog je Frédéric Barnier.

Mâcon-Lugny Le Bouchet



ALC	13%	pH	3,30	0,9g/l
	Francuska		2020	
	Louis Jadot		vinifikacija i fermentacija u inoksu	
	100% Chardonnay		odležavanje 8 meseci u inoksu	
	belo		pečeno belo meso, riba, školjke, salate i blagi kremasti sirevi	
	Bourgogne		0,75l	kamenito
			svetložuta	
			note limuna aromе belog cvećа, jabuke i citrusa	
			okrepljujuće sveže čisto voće	

Macon Lugny le Bouhet je belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Vinova loza Roza Domaine du Bouchet zasađena je na kamenitim padinama i visoravnima okrenutim prema suncu. Krečnjačko zemljишte daje svežinu i kompleksnost vinima iz ove doline. Šarmantne cvetne aromе ustupaju mesto svežini koja ostaje na nepcu. Vinifikacija i fermentacija u inoks posudama. Vino odležava još 8 meseci pre flaširanja.

Rully



ALC 13,50% pH 3,30 0,5g/l

	Francuska		2019
	Louis Jadot		fermentacija u hrastovim bačvama od čega je 1/3 nova burad
	100% Chardonnay		u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu
	belo		pečeni losos, pečena piletina, crveno meso sa roštilja: junetina, jagnjeći kotleti, oso bucco, čorba, ragu, burgujon, patka, jarebica, prepelica, jelen
	0,75l		glina, krečnjak

-
- svetložuta boja sa zelenim odsjajem
 - veoma senzualno, sa notama belog voća, belog cveća i brioša na puteru
 - puno i meko, lepa osvežavajuća kiselina i minerani finiš, hrast je lepo proporcionalan i pruža kompleksnot
-

Louis Jadot Rully 2019, je belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Cote Chalonnaise je nastavak Cote de Beaune. U Cote Chalonnaise postoji pet apelacija: Rully, Bouzeron, Mercurei, Givri i Montagni. Rully je najsevernija apelacija gde je Chardonnay jedina sorta grožđa koja se koristi za belo vino. Fermentacija se odvija u hrastovim bačvama od kojih je 1/3 nova burad. Odležava u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu. Temperatura serviranja je 12-14°C. Potencijal starenja je od 5 do 10 godina. Enolog je Frédéric Barnier.

Chassagne Montrachet Grande Montagne



ALC	13,5%	pH	3,21	0,7g/l
	Francuska		2020	
	Louis Jadot		fermentacija u bariku na talogu	
	100% Chardonnay		odležavanje u buradima na talogu 15 do 18 meseci	
	belo		riba na žaru i belo meso	
	Bourgogne			
	0,75l		glina, kreda	

-
- zlatna sa primesama zelene
 - arome bagrema i gloga koje dopunjaju orašaste i mineralne note
 - dobro izbalansiran sa finim zrcicima kiselosti, zategnut, svež sa živahnim i staloženim završetakom; sa nijansama kajsije i nektarine
-

Chassagne Montrachet Grande Montagne je belo vino nastalo od sorte 100% Chardonnay. Vinogradi su smešteni u južnom delu obale Bona. Zemljишte je uglavnom sastavljeno od krede i gline. Grožđe se ručno bere i stavље u male kutije kako se plodovi ne bi oštetili. Grožđe se zatim pažljivo presuje. Fermentacija se odvija u hrastovim bačvama. Odležavanje traje oko 15 meseci na finim kvascima pre flaširanja.

Chablis



ALC 12,5% pH 3,29  1,5g/l

 Francuska  2021

 Louis Jadot  lagano presovanje i fermentacija u čeličnim tankovima

 100% Chardonnay  u čeličnim tankovima 15 meseci na finom talogu

 belo  mešane salate, soja salata, tempura od povrća, plodovi mora, suši, cheviche, tartar od lososa, vegetarijanska kuhinja

 0,75l  lapor, krečnjak

 zlatno-žuta boja

 citrusne aromе pomešane sa notama svežeg bilja

 mineralna svežina i hrskavost na nepcu sa prisutnim ukusima kruške i citrusnim aromama

Louis Jadot Chablis 2021. je belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Kontinentalna klima (veoma hladna zimi i vruća leti sa mrazovima u proleće) i laporasto krečnjačko zemljишte u kombinaciji daju jedinstven karakter vina Chablis. Chardonnay-om je zasađeno oko 3,500 hektara (uključujući 856ha Premier-a i Grand Crus-a). Berba se obavlja ručno, stavlja u male posude i pod strogo kontrolisanim pravilima. Vinifikacija počinje laganim presovanjem, pa fermentacijom u čeličnim tankovima. Odležavanje traje 15 meseci na finom talogu. Potencijal starenja je preko 5 godina.

Chablis Blanchot



•93/100 KonBrad
•90/100 Vinous



13%



3,42



1,5g/l



Francuska



2020



Louis Jadot



fermentacija u velikim bačvama



100% Chardonnay



odležavanje 13 do 15 meseci u inoksu pre flaširanja



belo



plodovi mora, dimnjeni sirevi, salate



Bourgogne



krećnjak i lapor



limun žuta



osvežavajuć sa aromama cveta limuna



note jabuke, breskve, citrusnog voća i snažne kiselosti



Louis Jadot Blanchot 2020 je napravljen od 100% Chardonnay sorte grožđa. Hladne zime i topla leta daju vinu iz ove apelacije jedinstvenu i prepoznatljiv ukus. Fermentacija se odvija u velikim bačvama, potom sledi odležavanje od 15 meseci pre flaširanja.

Chablis Fourchaume 1er Cru



•94/100 Wine Enthusiast

W & P

VINOTEKA

ALC 13,5%

pH 3,32

1,4g/l

Francuska

2018

Louis Jadot

deo fermentiše u buradima od 406 litara, a deo u posudama od nerđajućeg čelika

100% Chardonnay

odležavanje obično traje 13 do 15 meseci na finim talogu, pre flaširanja

belo

sve vrste ribe, morski plodovi, salate, piletina, sirevi, vegetarijanska kuhinja

0,75l

krečnjak i lapor

zlatno-žuta boja

arome belog voća sa citrusnim i mineralnim notama

srednjeg tela, prijatne kiselosti i veoma slatkog srednjeg nepca, duge, mineralne završnice



Chablis Fourchaume je suvo belo vino od sorte Chardonnay, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot, u Burgundiji. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Nakon mekog presovanja, deo mošta fermentiše u buradima od 406 litara, a deo u posudama od nerđajućeg čelika. Odležavanje obično traje 13 do 15 meseci na finim talogu, pre flaširanja. Potencijal staranja vina je 5-10 godina.

Chablis Fourchaume 1er Cru



ALC	13%	pH	3,28	0,3g/l
	Francuska		2020	
	Louis Jadot		fermentacija	
	100% Chardonnay		odležavanje 15 meseci u buradima	
	belo		svinjetina, riba i meki sirevi	
	Bourgogne		0,75l	krečnjak

-
- zlatna sa vidljivim zelenkastim nijansama
 - citrusno voće, matičnjak sa primesama korijandera
 - suvi i svež, odlično izbalansiran sa voćnom završnicom
-

Chablis Fourchaume 1er Cru 2020 je belo vino od sorte grožđa 100% Chardonnay. Chablis se nalazi u severnom delu Burgundije. Veličina vinograda je 3225 ha. Vinogradi Rremier Cru čine 20% ukupne veličine. Kontinentalna klima sa veoma hladnim zimama, vrućim letima i mrazu u proleće, zajedno sa laporsko-krečnjačkim tlom, daju jedinstven karakter vinu.

Meursault 1er Cru Charmes



• 93/100 Tim Atkin
• 91-93/100 Jasper Morris



	13,5%		3,17		1g/l
	Francuska		2020		
	Louis Jadot		fermentacija u hrastovim bačvama		
	100% Chardonnay		odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu		
	belo		pasta, riba, meki sirevi, vegeterijanska kuhinja		
	0,75l		krečnjak		
			svetložuta		
			cvetne aromе i nagoveštaji bele breskve		
			koncentrisan sa živahnom kiselinom, finom integrisanim hrastovinom i kremastom strukturom		



Meursault Charmes je suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot u Burgundiji. Dolazi iz istoimenog vinograda koji se prostire na blagim padinama između 230 i 360 metara nadmorske visine okrenut ka istoku. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Grožđe se zatim nežno presuje i fermentiše u hrastovim bačvama, od kojih je jedna trećina novih. Odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu pre pripreme za flaširanje.

Puligny-Montrachet Les Combettes 1er Cru



ALC	13,5%	pH	3,17	0,4g/l
	Francuska		2018	
	Louis Jadot		fermentacija u hrastovim bačvama iz sopstvene proizvodnje od kojih je jedna trećina novo	
	100% Chardonnay		u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu	
	belo		pečeni losos, pečena piletina, crveno meso sa roštilja: junetina, jagnjeća kotleta, oso bucco, čorba, patka	
	Beaune, Bourgogne		krečnjak, kamen, glina	
	0,75l			

-
- zlatnožuta boja sa zelenim odsjajem
 - arome badema, belog cveća, egzotičnog voća
 - srednjeg tela, kremasto sa izraženom elegancijom
-

Puligny-Montrachet Les Combettes 1er Cru 2018. je belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Vinograd od 6,7ha nije tako strm kao viši vinogradi na brdu Les Combettes ali ipak ima koristi od blage padine, koja mu daje odlično jutarnje osunčavanje, kao i dobru drenažu. Laporasto tlo sa malo gline se smatra najboljom vrstom zemljišta za Chardonnay, jer obezbeđuje obilje minerala dok brzo i slobodno uklanja višak vode. Smatra se među najboljim vinogradima Puligny-Montrachet Premier Cru, dobijajući visoke ocene od kritičara i shodno tome visoke cene. Fermentiše u hrastovim bačvama iz sopstvene proizvodnje od kojih je jedna trećina novo. Odležava 15 meseci u drvenim sudovima na finom talogu.

Puligny-Montrachet La Garenne



•93/100 Robert Parker
•89-92/100 Allen Meadows



ALC	13%	pH	3,21	0,3g/l
	Francuska		2020	
	Louis Jadot		fermentacija u hrastovim bačvama	
	100% Chardonnay		odležavanje 15 meseci u hrastovim bačvama	
	belo		sveže salate, plodovi mora, piletina i sirevi	
	Bourgogne			
	0,75l		kredasto	

	bledožlatna
	arome lešnika, voća i belog cveća
	obilan i moćan, praćen neverovatnom svežinom i podvučen laganim tostom

Puligny Montrachet La Garenne je belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Puligny Montrachet La Garenne je vinograd koji se nalazi blizu Les Folatières i Les Referts. Louis Jadot praktikuje tradicionalnu vinifikaciju u hrastovim bačvama što donosi puno ali veoma nežno vino. Odležava 15 meseci u hrastovim bačvama.

Corton-Charlemagne Grand Cru



• 17/20 La Revue du Vin de France
• 94/100 Tim Atkin
• 93/100 CellarTracker



13,5%



3,24



0,5g/l



Francuska



2018



Louis Jadot



fermentacija u hrastovim bačvama iz sopstvene proizvodnje



100% Chardonnay



u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu



belo



mešane salate, soja salata, tempura od povrća, plodovi mora, suši, cheviche, tartar od lososa, vegetarijanska kuhinja: kolac od povrća, komorač



0,75l



krečnjak, lapor



svetlo zlatno-žuta boja



note limete, grejpa, limunove kore, belog cveća



punog tela, izraženih kiselina, mineralno, duge završnice



Louis Jadot Corton-Charlemagne 2018. je suvo belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Ovaj vinograd je jedan od najstarijih u vlasništvu Louis Jadot-a od 19. veka. Nalazi se u samom srcu apelacije (pored Corton Pougets) koja se potom proširila nakon 1966. godine. Prvobitno je to bilo jedino mesto kome je bilo dozvoljeno da nosi apelaciju Corton-Charlemagne. Ovaj vinograd je idealno južno orijentisan. Vino fermentiše u hrastovim bačvama iz sopstvene proizvodnje a zatim odležava 15 meseci u drvenim sudovima na finom talogu. Potencijal starenja je preko 20 godina. Preporučena temperatura za serviranje je 12-14°C.

Corton-Charlemagne Grand Cru



•96/100 James Suckling
•93-95/100 Wine Advocate
•91-94/100 BH



ALC 13,5% pH 3,26 0,8g/l

Francuska 2017

Louis Jadot fermentacija u bačvi

100% Chardonnay odležavanje na talogu 15 meseci

belo morski plodovi, riba, jastog na žaru, dinstana piletina sa senfom, školjke i zresle sireve

0,75l krečnjak i lapor

zlatnožuta

arome limete, grejpfruta, limunovog soka, belog cveća i hrasta

punog tela, čvrst, sa suvim ekstraktom i oštري kiselinama; kao i dugom završnicom

Louis Jadot Corton-Charlemagne 2017. je suvo belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Vino dolazi iz jednog od najstarijih vinograda iz XIX veka. Pozicija vinograda je idealno pozicionirana ka jugu u samom srcu apelacije. Ne poseduje težinu i jačinu klasičnog Moutracheta ali je veoma impresivno, kompleksno sa svežinom i svilenkastom završnicom.

Batard-Montrachet Grand Cru



•96/100 James Suckling
•95/100 Robert Parker
•94/100 Decanter



14%



3,20



1,4g/l



Francuska



2019



Louis Jadot



fermentacija u hrastovim bačvama, od kojih je jedna trećina novih



100% Chardonnay



odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu pre pripreme za flaširanje



belo



morski plodovi, riba, rakovi, školjke u krem sosu, zreli sirevi



0,75l



krečnjak



svetlo zlatno-žuta boja



arome badema, jabuke, putera, marakuje, tostiranog hleba, sveže nane i belog cveća



slojevito, uravnoteženo, punog tela, sa oštrim kiselinama i slanom završnicom



Batard-Montrachet je suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot, u Burgundiji. Vinograd sa istočnom eksponicijom nalazi se na teroaru sastavljenom uglavnom od kredastog tla. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Grožđe se zatim nežno presuje i fermentiše u hrastovim bačvama, od kojih je jedna trećina novih. Odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu, pre flaširanja. Potencijal starenja vina je 5-25 godina.

Batard-Montrachet Grand Cru



- 94/100 Decanter
- 93-95/100 Robert Parker
- 92-95/100 Allen Meadows
- 91-93/100 Vinous



ALC	13,45%	pH	3,18	 0,2g/l
	Francuska		2020	
	Louis Jadot		fermentacija u hrastovim bačvama od kojih je 1/3 novih	
	100% Chardonnay		odležavanje na finom talogu 15 meseci pre maceracije za flaširanje	
	belo		meso, riba, plodovi mora i sirevi	
	Bourgogne			
	0,75l		krečnjak, glina	

	svetla limun boja
	arome breskve, citrusnog voća, začinsko bilje
	punog tela sa notama citrusa i kratkom završnicom



Batard-Montrachet je suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot, u Burgundiji. Vinograd sa istočnom ekspozicijom nalazi se na teroaru sastavljenom uglavnom od kredastog tla. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Grožđe se zatim nežno presuje i fermentiše u hrastovim bačvama, od kojih je jedna trećina novih. Odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu, pre flaširanja. Potencijal starenja vina je 2-20 godina.

Bienvenues Batard-Montrachet



•91/100 Wine Searcher



ALC 13,22% pH 3,26 0,5g/l

Francuska 2017
 Louis Jadot fermentacija u hrastovim bačvama od čega su 1/3 nova burad
 100% Chardonnay u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu
 belo beli puding (boudin), sašimi, pečeni na tiganju ili pačiji foi graterin, jastog, romb deverika, brancin, jegulja, slatkovodna riba, terin od štuke, rakovi
 0,75l krečnjak

zlatno-žuta boja
 breskva, narandžina kora, majčina dušica, limunova trava
 punog tela, slojevito idealnog balnsa duge završnice

Bienvenues Batard Montrachet se nalazi u opštini Puligny Montrachet gde se spajaju opštine Puligny Montrachet i Chassagne Montrachet.

Ima istočnu ekspoziciju, na krečnjačkom tlu, priličnom teškom za obradu na površini.

Berba 2017 je obavljena u dobrom uslovima, sa malom potrebom za trijažom i dobrom nivoom opšte zrelosti.

Vino je izrazito punog tela, odličnog potencijala odležavanja preko 20 godina.

Preporučena temperaturna služenja: 12-14°C.

Bienvenues Batard-Montrachet



•94/100 Vinous
•93/100 Robert Parker
•93-96/100 Jasper Morris



13%



3,24



0,6g/l



Francuska



2018



Louis Jadot



fermentacija u hrastovim bačvama od čega su 1/3 nova burad



100% Chardonnay



u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu



belo



morski plodovi, jastog, jednostavno pečena piletina, jela koja uključuju divlje pečurke i pečeni paradajz, beli tartufi, zreli sirevi itd.



0,75l



krečnjak



zlatno-žuta boja



note breskve, pralina, majčine dušice, narandže i limunske trave



punog tela, slojevito idealnog balnsa duge završnice



Bienvenues Batard Montrachet 2018. suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot u Burgundiji. Grožđe za ovo vrhunsko vino se bere isključivo ručno i stavlja u male kutije kako se plodovi ne bi oštetili. Zatim se meko presuje i fermentira u hrastovim bačvama od kojih je trećina novih. Odležavanje obično traje 15 meseci na finom talogu, pre flaširanja. Vinograd se nalazi na mestu malih gradova Puligny Montrachet i Cassagne Montrachet. Tokom cele godine obasipa ga sunce sa istoka. Sam teroor sastavljen od krečnjaka daje vinu jedinstven ukus svežine i punoće. Potencijal starenja vina je 20 i više godina.

Chevalier-Montrachet les Demoiselles Grand Cru



• 97/100 James Suckling
• 96/100 Decanter
• 95/100 Robert Parker



ALC 13,5% pH 3,17 0,4g/l

Francuska

Louis Jadot

100% Chardonnay

belo

Beaune, Bourgogne

0,75l

2018

fermentacija u hrastovim bačvama, od kojih je jedna trećina novih

odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu pre pripreme za flaširanje

morski plodovi, riba, jastog na žaru, dinasta na piletina sa senfom, školjke u krem sosu, zreli sirevi

krečnjak, kamen

zlatno-žuta

arome citrusnog ulja, belog cveća, anžujskih krušaka, hrasta i vanile

punog tela i sa jarkim kiselinama; duga, slatka i mineralna završnica



Chevalier-Montrachet je belo suvo vino od sorte Chardonnay, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot u Burgundiji. Dolazi iz malog Grand Cru vinograda koji se prostire na 0.52 hektara sa eksponicijom jug-jugoistok. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Grožđe se zatim nežno presuje i fermentiše u hrastovim bačvama, od kojih je jedna trećina novih. Odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu pre pripreme za flaširanje. Potencijal starenja vina je 5-25 godina.

Vosne-Romanée



•91/100 Burghound.com

W & P

VINOTEKA

ALC	14%	pH	3,5	1,5g/l
	Francuska		2018	
	Louis Jadot		fermentacija u bačvama 3-4 nedelje	
	100% Pinot Noir		18 meseci u hrastovim bačvama od Cadus-a	
	crveno		pečeni losos, pečena piletina, crveno meso sa roštilja: junetina, jagneći kotleti, čorba, burgujon, pačetina jarebica, prepelica, jelen	
	0,75l		kreda, glina, kamenje	

	rubincrvena
	zrelo crveno voće sa notama jagode maline, ribizle
	srednjeg tela, baršunasto, uravnoteženog ukusa sa notama kože i šumskog tla u završnici

Louis Jadot Vosne-Romanee 2018. je crveno vino dobijeno od sorte grožđa 100% Pinot Noir. Vinograd u proseku zauzimaju prostor od 105ha od čega je 14 Premier Crus-a i 7 Grand Cru-a apelacija. Ovaj vinograd je na 320 metara nadmorske visine, okrenut istok-jug/istok. Zemlja je smeđe boje, od krede i gline, sa kamenjem. Berba 2018. je zapoleta krajem avgusta (29.8.), grožđe je bilo odličnog kvaliteta, jedva da je bilo potrebe za trijažom. Snažno taninska, ali ipak savršeno glatka građa ovog začinskog vina idealna je za kombinovanje sa velikim brojem jela. Fermentacija se odvija u bačvama 3-4 nedelje, a odležava 18 meseci u hrastovim bačvama od Cadus-a.

Beaune 1er Cru Clos de Couchereaux



• 92/100 Vinous
• 91/100 Decanter
• 90/100 Robert Parker



ALC	13%	pH	3,49	0g/l
Francuska		2016		
Louis Jadot		vinifikacija se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama oko 4 nedelje		
100% Pinot Noir		odležavanje traje oko 18 meseci u hrastovim bačvama		
crveno		grilovana tunjevinica, govedina, divljač, teleća džigerica, tatarski biftek, teleći kotlet, salata od pačjih prsa		
0,75l		glina, krečnjak		

rubincrvena
arome maline, crnog voća, tartufa, višanja i hrasta
punog tela sa finim jezgrom, zrelim i prijatnim taninima i impresivnom dužinom u savršeno izbalansiranoj završnici

Beaune Clos des Couchereaux je suvo crveno vino od sorte 100% Pinot Noir, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot, u Burgundiji. Vinograd Les Couchereaux se nalazi na vrhu padine i ima južnu ekspoziciju. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Vinifikacija se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama oko 4 nedelje. Odležavanje traje oko 18 meseci u hrastovim bačvama (trećina novih). Potencijal starenja vina je 10-20 godina.

Corton-Graves Grand Cru



• 93/100 Robert Parker
• 93/100 Burghound
• 92/100 The Wine Advocate



	13,5%		3,49		1,7g/l
	Francuska		2014		
	Louis Jadot		maceracija grožđa se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama 3 do 4 nedelje		
	100% Pinot Noir		odležavanje u rastovim buradima traje oko 18 meseci, od čega je oko trećina novih		
	crveno		grilovana crvena tunjevina, tataki govedina, divljač, musaka, teleća džigerica, tatarski bifter		
	0,75l		silicijumsko tlo		

tamnocrvena

note crvene trešnje, jagode, nara, zemlje, hrasta i mentola

srednjeg tela, mesnato, dobro izbalansirano, sa gipkim zrelim taninima



Corton Greves 2014 je suvo crveno vino dobijeno od sorte 100% Pinot Noir. Grožđe za ovo vino potiče iz Grand Cru vinograda poznatog po vinima sa svinjenkastim taninima i harmoničnom kiselinom. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Maceracija grožđa se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama 3 do 4 nedelje. Odležavanje u hrastovim buradima traje oko 18 meseci, od čega je oko trećina novih. Potencijal starenja 5-30 godina.

Echezeaux Grand Cru



• 95/100 James Suckling
• 93/100 Vinous
• 92/100 Robert Parker

W & P

VINOTEKA

ALC

13%

pH

3,59

0,2g/l

Francuska

2017

Louis Jadot

maceracija grožđa se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama 3 do 4 nedelje

100% Pinot Noir

odležavanje u hrastovim buradima traje oko 18 meseci, od čega je oko trećina novih

crveno

grilovana crvena tunjevina, tataki govedina, divljač, musaka, teleća džigerica, tatarski biftek

0,75l

krečnjak

intenzivna rubincrvena

atraktivne note latica ruže, šipka, divljeg bilja, crvenih trešnja, sušene dunje i hrasta

srednjeg tela, sočno, sveže, čvrsto i ekspanzivno

Echezeaux je suvo crveno vino od sorte 100% Pinot Noir, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot u Burgundiji. Vinogradi se prostiru na površni od 225 hektara ukupno. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Maceracija grožđa se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama 3 do 4 nedelje. Odležavanje u hrastovim buradima traje oko 18 meseci, od čega je oko trećina novih. Potencijal starenja vina je 10-30 godina.

Bonnes Mares Grand Cru



•97/100 Vinous
•95/100 Robert Parker
•95/100 Wine Spectator



13%



3,49



0g/l



Francuska



2018



Louis Jadot



fermentacija u bačvama 3 do 4 nedelje



100% Pinot Noir



odležavanje traje 18 meseci u hrastovim bačvama koje proizvodi firma Cadus



crveno



grilovana crvena tunjevina, tataki govedina, divljač, musaka, teleća džigerica, tatarski biftek, teleće pečenje



0,75l



morskog, aluvijalnog i vulkanskog porekla



tamna rubincrvena



snažan miris ljubičice, buke je prožet aromama malina, šumskog voća, zrelih trešnja, crne čokolade i latica ruže



punog tela, sa sočnim kiselinama, fino zrnastim struktuisanim taninima i dugom završnicom



Bonnes-Mares je suvo crveno vino od sorte 100% Pinot Noir, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot, u poznatoj francuskoj vinskoj regiji Burgundija. Vinarija Louis Jadot jedna je od najprestižnijih vinarija u Burgundiji, a njeni vinogradi se prostiru na površini od 225 hektara. Grožde se bere i sortira isključivo ručno. Nakon skidanja peteljki grožđe fermentira u bačvama 3 do 4 nedelje. Odležavanje traje 18 meseci u hrastovim bačvama koje proizvodi firma Cadus. Potencijal starenja vina je 10-35 godina.

Gevrey



- 94/100 James Suckling
- 95/100 Wine Spectator
- 94-96/100 Vinus
- 95/100 Wine Enthusiast
- 94/100 Robert Parker

W & P

VINOTEKA

ALC 13,5%

pH 3,48

0,3g/l

Francuska

2020

Louis Jadot

fermentacija i maceracija u velikim drvenim bačvama 3 do 4 nedelje

100% Pinot Noir

odležavanje u buradima 18 meseci od čega je trećina novih

crveno

pačetina, sos od višanja, sirevi

0,75l

krečnjak, glina

rubincrvena

arome pomorandže, grejpfruta sa notama dima

punog tela sa dugom aromatičnom završnicom blsgih tanina

Gevrey Chambertin 1er Cru 2018 je je suvo crveno vino od sorte 100% Pinot Noir, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot u Burgundiji. Gevrey Chambertin je najseverniji od velikih komuna Cote de Nuits. Polovina od Premier Cru vinograda Gevrey Chambertin a druga polovina zauzima strme padine, na jugoistoku na krečnjačko-glinenom zemljишtu. Smatra se da su ovi vinogradi jedni od najboljih. Maceracija se odvija u otvorenim bačvama 3 do 4 nedelje. Bače se otvaraju dva puta dnevno tokom fermentacije. Vino odleđava 18 meseci u buradima.

CHAMPAGNE



POL ROGER

Isrорija

Prvobitno nazvana „Roger“, kuća šampanjca Pol Roger osnovana je 1849. od strane, tada 18-godišnjeg, Pola Rogera. Pol Roger je rođen 24. decembra 1831, kao sin advokata. Počevši kao veletrgovac vinom, pokrenuo je sopstvenu kuću šampanjca 1849. godine, a prava izdanja pojavila su se 1853. godine.

Preseljenjem u mesto Epernay 1855. godine, počeo je da se fokusira isključivo na brut šampanjac, delimično zato što je ovo bila vrsta vina koju su voleli Britanci. I tako je počela veoma bliska povezanost kuće sa Velikom Britanijom, što ju je dovelo do toga da bude poznata kao „Britanska“ kuća šampanjca. Pol Roger je bio zvaničan šampanjac na krunisanju kralja Džordža V i ostao je zvanični dobavljač šampanjca za britansku kraljevsku porodicu sve do danas. Winston Čerčil je bio veliki ljubitelj ovog šampanjca, tako da su u vinariji Pol Roger svoj vrhunski cuvee nazvali po njemu i počeli da ga proizvode od 1975. godine. U vreme kada je Pol Roger umro od upale pluća 1899. godine, posao je bio dobro uspostavljen i tada je kuća počela da radi pod zvaničnim imenom Pol Roger. Polova dva sina, Moris i Džordž, nastavili su posao, a 1900. godine firma je doživela katastrofu kada su se zgrade i podrumi srušili, uzrokujući gubitak od oko 1.500.000 boca šampanjca. Upornost i odlučnost braće omogućili su kući da prebrodi nesreću. Poboljšanja u prodaji konačno su ostvarena 1950-ih, nakon što su izdržali rat i depresiju. Morisov sin Žak i nećak Gaj preuzeli su uzde, a kasnije su im se pridružili Kristijan de Bili i Kristijan Pol-Rodžer, pravnuči Pola Rodžera. Godine 1997. prvi član koji nije iz porodice, Patris Nojel, ušao je u menadžerski tim kao predsednik odbora. Patris se penzionisao 2013. i nasledio ga je Loran d'Harkur.

Članovi porodice i dalje ostaju aktivni u menadžmentu i u svim drugim aspektima firme.

Vinograd

Vinarija Pol Rodžer poseduje blizu 55% sopstvenih vinograda, ukupne veličine 93 hektara, koji se koriste za proizvodnju šampanjca, što je prava retkost u ovom regionu velikih firmi. Ostatak grožđa nabavlja od uzgajivača sa kojima sarađuje već desetljećima. To je jedna od poslednjih velikih šampanjskih kuća koja je još uvek u porodičnom vlasništvu i nezavisna. U vinariji se ceo proces proizvodnje obavlja ručno. Koristeći stroge smernice, grožđe se uglavnom dobija iz vinograda Premier i Grand Cru koji u proseku imaju 95 poena u sistemu klasifikacije Echelle des Crus.

Podrum

Podrum u kome se čuvaju šampanjci jedan je od najdubljih podruma u regionu. Imaju 7km podruma, od kojih se najniži nalazi na 35m ispod površine. Činjenica da je u ovom dubokom podrumu temperatura 9°C ili manje, a ne normalna temperatura od 11-12°C, produžava fermentaciju i doprinosi kvalitetu i posebnom stilu vina i njihovih finih mehurića. U današnje vreme kompanija Pol Roger ima 54 zaposlena. Pre jednog veka bilo je 300 zaposlenih i proizvodilo je mnogo manje vina. Od 2012. godina kompletna vinifikacija se obavlja u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Nakon alkoholne fermentacije, sva vina prolaze kroz malolaktičnu fermentaciju. Godišnje se u vinariji proizvede oko 1.8 miliona boca vina. Glavni enolog, koji nadgleda ceo proces proizvodnje, je Damien Cambres, koji je na to mesto nasledio čuvenog Dominika Petita. Njih dvojica su 2018, tokom velikog iskopavanja imanja, pronašli 26 boca vina koje su preživele katastrofu iz 1900. godine.



Brut Reserve



12|
9|
6|
3|
1,5|
0,75|
0,375|

ALC	12,5%	pH	3,10	10,50g/l
Francuska		non-vintage		
Pol Roger		fermentacija u inoksu		
33% Pinot Noir 34% Chardonnay 33% Pinot Meunier		42-54 meseci u inoksu i 3-6 meseci u boci		
belo, penušavo		kao aperitiv, uz ceo obrok ili male zaloge poput kavijara praćen finom guščjom paštetom, uz sir, piletinu, kinesku kuhinju, foagra, indijsku kuhinju, jastog, ostrige, losos krečnjak (kreda i lapor), pesak, glina, mulj		
Epernay, Champagne				
0,75l/1,5l/3l/6l/9l/12l				

- prelepa boja slame sa finim mehurićima
- močno i atraktivno, prvo do izražaja dolaze voćne arome (kruška, mango) a zatim beli jasmin i vanila
- na ukusu je strukturirano, snažno, sveže, obilno i voćno, sadrži aromatičnu kompleksnost, fineze i eleganciju

Sva znanja Pol Roger vinarije otkrivaju se u njenoj sposobnosti da svake godine reprodukuje mešavinu koja je dosledna u stilu i kvalitetu. Elegantan i prefinjen, cuvee Brut Reserve je šampanjac svih prilika. Rezervat Brut je mešavina jednakih delova tri sorte grožđa: Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay iz 30 različitih apelacija. Za proizvodnju ovog cuvee-a koristi se 25% rezervi. Pol Roger Brut Reserva je sastavljena od 3 najbitnije sorte grožđa u oblasti Champagne. Pinot Noir donosi strukturu, telo i snagu, Pinot Meunier svežinu, oblinu i voćnost i konačno Chardonnay donosi aromatičnu kompleksnost, fineze, eleganciju i svetlinu.



- 94/100 Tyson Stelzer 2020-21
- 93/100 Guide de la RVF 2021
- 92/100 The Wine Advocate 2021
- 92/100 Falstaff
- 92/100 James Suckling
- 16,5/20 Guide Bettane et Desseauve 2021
- 91/100 Grandi Champagne 2020-21
- 90/100 Wine Enthusiast
- 90/100 Wine Spectator



Blanc de Blancs



•93/100 Robert Parker
•93/100 Vinous



ALC	12,5%	7,0g/l
Francuska		2015
Pol Roger		hladna fermentacija (<18°C); malolaktička fermentacija; sekundarna fermentacija u boci na 9°C u podrumima; ručni remuage)
belo, penušavo		odležavanje 6 godina rashladiti na 10°C, služiti kao aperitiv ili sa morskim specijalitetima (školjke, rakovi, bela riba) ili uz lagana koktel-ska predjela
Epernay, Champagne		krečnjak
0,75l		

bledožlatna
arome peciva od putera, belog cveća, citrusa i egzotičnog voća, veoma postojani mehurići
bogat, punog tela i izbalansiran; završnica je impresivna i zavodljiva sa notama sušene breskve i lešnika

Pol Roger Brut Blanc de Blancs je belo penušavo vino dobijeno od nakvalitetnijih plodova sorte 100% Chardonnay, koji su brani u odabranim Grand Cru vinogradima na lokacijama Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger i Le Mesnil-sur-Oger. Grožđe se bere i selektuje isključivo ručno, nakon čega sledi vinifikacija koja započinje hladnom maceracijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino prolazi kroz punu malolaktičku fermentaciju pre konačnog mešanja. Sekundarna fermentacija se odvija u bocama na 9°C u podrumima vinarije, na dubini od 34 metara, gde se vino čuva dok se ne podvrgne ručnom remuage-u (rešetanju), što je danas retkost u proizvodnji šampanjca. Odležavanje vina traje 6 godina.

Brut Vintage



•94/100 Wine Advocate
•93/100 Wine Spectator
•93/100 Decanter

W & P

VINOTEKA

ALC	12,5%	7,35g/l
Francuska		2015
Pol Roger		hladna maceracija u rezervoarima od nerđajućeg čelika; malolaktička fermentacija; sekundarna fermentacija se odvija u bocama do ručnog remuage-a (rešetanju)
60% Pinot Noir 40% Chardonnay		odležavanje 7 godina
belo, penušavo		rižoto sa morskim plodovima, foa gra, kavijar, suši
Epernay, Champagne		krečnjak
0,75l/1,5		

-
- zlatno-žuta sa srebrnim nijansama
 - arome latica ruže, peciva, sušenih, oraha, meda i želea od jabuke, veoma fina i postojana sa mehurićima
 - elegantan, kremast, svilenkaste teksture i dugotrajne kiselosti
-



Pol Roger Brut Vintage je belo penušavo vino dobiteno kupažom sorti grožđa 60% Pinot Noir i 40% Chardonnay, koje se bere u 20 Grand i Premier Cru vinograda u oblastima Montagne de Reims i Cote des Blancs, u čuvenoj regiji Champagne. Grožđe se bere i selektira isključivo ručno, nakon čega sledi vinifikacija koja započinje hladnom maceracijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino prolazi kroz punu malolaktičku fermentaciju pre konačnog mešanja. Sekundarna fermentacija se odvija u bocama na 9°C u podrumima vinarije, na dubini od 34 metra, gde se vino čuva dok se ne podvrgne ručnom remuage-u (rešetanju). Odležavanje traje 7 godina.

Brut Rose



•94/100 Robert Parker
•94/100 Wine Spectator



	12,5%		8,0g/l
	Francuska		2015
	Pol Roger		hladna fermentacija (<18°C); malolaktička fermentacija; sekundarna fermentacija u boci na 9°C u podrumima; ručni remuage)
	85% Brut Vintage (60% Pinot Noir i 40% Chardonnay) 15% Pinot Noir		odležavanje 6 godina
	roze, penušavo		losos sa roštilja, suši, voćni tart, drugi voćni dezerti
	0,75l		krečnjak

	ružičasta sa narandžastim nijansama
	arome trešanja, malina, latica ruže, šljiva, blanširanih badema i primese ulja mandarine
	uravnotežen, savršeno izbalansiran, punog tela i duge završnice

Brut Rose Vintage je penušavo rose vino dobijeno mešanjem šampanjca Brut Vintage (85%) i Pinot Noir-a (15%) koji potiče iz najboljeg cru vinograda Montagne de Reims. Grožđe se bere i selektuje isključivo ručno, nakon čega sledi vinifikacija koja započinje hladnom maceracijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino prolazi kroz punu malolaktičku fermentaciju pre konačnog mešanja. Sekundarna fermentacija se odvija u bocama na 9°C u podrumima vinarije, na dubini od 34 metra, gde se vino čuva dok se ne podvrgne ručnom remuage-u (rešetanju). Odležavanje vina traje 6 godina.

SW Churchill 2013



1,5l
0,75l

ALC	12,5%	10,0g/l
Francuska		2013
Pol Roger		hladna fermentacija (<18°C); malolaktička fermentacija; sekundarna fermentacija u boci na 9°C u podrumima; ručni remuage)
belo, penušavo		odležavanje vina traje 8 godina sa potencijalom starenja i do 25 godina
Epernay, Champagne		zreo permigiano, blaži mekani sirevi, mlada svinjetina, bogatija riba
0,75l/1,5l		krečnjak

duboka limunžuta, zlatna nijansa
miris suvog cveća (latica ruža) pomešan sa bibernim notama, note vanile i kandiranog voća
punog tela, kremast, izbalansiran, sa dugom i moćnom završnicom

Ovo je jubilarna 20. berba od 1984. godine, kada je zvanično počeo da se proizvodi ovaj vrhunski šampanjac. Ime je dobio po čuvenom engleskom državljanu Vinstonu Čerčilu, koji je bio prijatelj porodice Roger i obožavao je njihova vina. Grožđe se bere i selektuje isključivo ručno, nakon čega sledi vinifikacija koja započinje hladnom maceracijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino prolazi kroz punu malolaktičku fermentaciju pre konačnog mešanja. Sekundarna fermentacija se odvija u bocama na 9°C u podrumima vinarije, na dubini od 34m, gde se vino čuva dok se ne podvrgne ručnom remuage-u (rešetanju), što je danas retkost. Odležavanje vina traje 8 godina sa potencijalom starenja i do 25 godina.



•97/100 Vinous
•96/100 Robert Parker



GOSSSET

Istoriја

Osnovana 1584. godine u mestu Ay, od strane Pierre Gosseta, Champagne Gosset je najstarija vinska kuća u Champagne-i. Tokom naredna četiri veka, generacije porodice Gosset će steći slavu ne samo kao odbornici, gradonačelnici i sudije, već i kao uzgajivači i trgovci šampanjskim vinima. Bez obzira na period, muškarci i žene iz porodice Gosset imali su jednu ambiciju – da poboljšaju svoj teroor.

Pierre Gosset, odbornik i vinogradar, pravio je mirna vina, uglavnom crvena, od grožđa koje je brao iz sopstvenih vinograda i koja su se služila čak i na francuskom dvoru. Zatim, u 18. veku počela su da se prave penušava vina u tom regionu, što je podstaklo i porodicu Gosset da krene tim stopama.

Vina su punili u boce, autentičnog oblika, koje se i danas koriste. Ova izuzetno elegantna, prepoznatljiva boca, sa dobro zaobljenim stranama, ekskluzivni je model koji je bio deo stare porodične kolekcije flaša. 1993. godine, nakon više od 400 godina porodičnog vlasništva, vinariju Champagne Gosset je kupila porodica Renaud-Cointreau, koja je takođe vlasnik i ugledne kompanije koja proizvodi čuveni konjak Frapin. Porodica Renaud-Cointreaus insistira na kontinuitetu proizvodnje šampanjca starog stila kakav se stolećima praktikuje u mesu Ay.

Vinograd

Vinarija Champagne Gosset poseduje 9.8 hektara vinograda, od kojih 5.7 hektara leže na brdima u okolini Aya na pozicijama Lieux-dits of Asniers, Croix Courcelle, Froide Terre i Loisel. Još 3.4 hektara Premier Crus vinograda raštrkano je po selima Avenay,

Dizy i Mareuil. Mala parcela od 0.2 hektara Grand cru vinograda se nalazi u selu Chardonnay i ima veliki uticaj na prepoznatljiv stil šampanjca Gosset. Godišnja proizvodnja u vinariji Champagne Gosset iznosi oko 1.3 miliona boca.

Vina se proizvode skoro u potpunosti (95%) iz Premijer cru i Grand cru vinograda. Stil je odlučno tradicionalan i da bi se očuvala maksimalna svežina, vina nikada ne prolaze kroz malolaktičku fermentaciju. Fermentacija se odvija u manjim rezervoarima od nerđajućeg čelika od 20, 40 i 60hl. Temperature tokom vinifikacije se pažljivo održavaju kako bi se sačuvale delikatne aromе.

Podrum

Gosset šampanjci se prave sa izuzetnom pažnjom i odležavaju u podrumu, na talogu, minimum 3 godine (Grande Reserve), pa sve do 10 godina (Celebris cuvee).

Velike zasluge za kvalitet Gosset šampanjca ima i glavni enolog Odilon de Varine koji je na to mesto došao 2016. godine i koji sa svojom pomoćnicom Gabrielle Bouby-Malagu nastavlja tradiciju dugu 4 veka. Gossetov neponovljivi stil - čist, precizan, elegantan i teksturiran, sa izuzetnom dugovečnošću - malo se promenio tokom vekova.

Nekada miljenik kraljeva i kraljica Francuske, Champagne Gosset ostaje jedan od najslavnijih i najprestižnijih proizvođača, kojeg mnogi kolezionari i poznavaci vina smatraju vrhunskim svetskim luksuznim šampanjem.



Gosset Champagne Grand Reserve



3l
1,5l
0,75l



ALC	12%	pH	3,0	8,4g/l
Francuska		80-90% 2015 10-20% 2013 i 2014		
Gosset		fermentacija u inoksu		
45% Chardonnay 45% Pinot Noir 10% Pinot Meunier		odležavanje 3-5 godina		
belo, penušavo		savršena pratnja bagim i suptilno začinjenim slatkim i slanim jelima, prilagodljiv od aperitiva do deserta		
Epernay, Champagne	0,75l/1,5l/3l	krečnjak		

sjajna zlatno-žuta
voćne aromе sa notama žutog voća poput breskve i šljive Mirabel
punog tela, svež, harmoničan, sa fino izbrušenom kiselinom koju nose note citrusa

Gosset Grande Reserve Brut je penušavo belo vino dobijeno kupažom sorti 45% Chardonnay, 45% Pinot Noir i 10% Pinot Meunier. Ovaj vrhunski Šampanjac nastaje spajanjem najboljih berbi i veran je izraz stila vinarije Gosset Champagne koja proizvodi vina duže od 4 veka i smatra se najstarijom vinarijom u regiji Champagne. Nakon vinifikacije, vino je odležavalo na talogu kako bi se eliminisao sav rizik od prevremene oksidacije. Malolaktična fermentacija se pažljivo izbegava kako bi se sačuvale sve prirodne voćne aromе vina i omogućilo duže odležavanje vina. Godišnja proizvodnja: 90.000 boca. Enolog je Odilon de Varine..



- 94/100 Decanter
- 93/100 Wine Spectator
- 92/100 James Suckling
- 91/100 Wine Enthusiast

Gosset Champagne Celebris



•94/100 Wine Spectator
•94/100 Wine Advocate



12%



3



6,6g/l



Francuska



2008



Gosset



tradicionalna vinifikacija



72% Chardonnay
28% Pinot Noir



12 godina u podrumu



rose, penušavo



pečurke, živina, jastog,
jage i citrusno voće



Epernay,
Champagne



0,75l



krečnjak



kristalno čista, sjajna bakrena nijansa



džem od jagoda podigao začinski (crni biber) i dodir
mentola



zategnutost punog tela, sa akordima zrele crne trešnje
prožete notom krvave narandže



Gosset Champagne Celebris Rose 2008 je rose
penušavo vino nastalo kupažom sorti grožđa 72%
Chardonnay i 28% Pinot Noir. Proizvodnja se odvija
tradicionalno i sazревa na talogu kako bi se izbegla
prevremena oksidacija. Malolaktička fermentacija se
pažljivo izbegava kako bi se očuvala prirodna voćna
aroma vina i obezbedila savršena konverzacija. Vino
odležava najmanje 10 godina u podrumu da bi se
dobilo kompeksno i voćno vino.

Gosset Champagne Celebris



•96/100 James Suckling
•95/100 Robert Parker
•95/100 Wine Enthusiast
•93/100 Wine Spectator



12%



3,02



4,8g/l



Francuska



2007



Gosset



fermentacija u inoksu



57% Chardonnay
43% Pinot Noir



odležavanje preko
9 godina na taloku



belo, penušavo



savšen aperitiv ili sa
neobičnim spojevima
hrane kao što su ave-
rion jagnjetina, globus
artičoke, brie de meaux
sa vanilom



0,75l



krečnjak



svetlozlatna sa smaragdnozelenim odsjajima



arome meda i slane karamele osvežene notama
kruške, ananasa i citrusnog voća poput limete



punog tela sa oštrom kiselinom sa
primesama note crvenog grepfruta na završnici



Gosset Celebris Extra Brut je penušavo belo vino nastalo kupažom sorti 57% Chardonnay i 43% Pinot Noir. Ovaj vrhunski šampanjac je veran izraz stila vinarije Gosset Champagne koja proizvodi vina duže od 4 veka i smatra se najstarijom vinarijom u regiji Champagne. Nakon vinifikacije, vino je odležavalo na taloku kako bi se eliminisao sav rizik od prevremene oksidacije. Malolaktična fermentacija se pažljivo izbegava kako bi se sačuvale sve prirodne voćne aromе vina i omogućilo duže odležavanje vina. Odležavanje najmanje 10 godina u podrumu rezultiralo je preleplo složenim i strukturiranim vinom. Ovo je odlično vino za odležavanje.

Gosset Champagne Celebris



•18/20 Reme du Vin de France
•18/20 Guide le Point

W & P

VINOTEKA

ALC 12% pH 2,97  4,8g/l

 Francuska  2008

 Gosset  tradicionalna metoda,
nežno presovanje
grožđa

 54% Chardonnay
46% Pinot Noir  12 godina u podrumu
bez maceracije

 belo, penušavo

 Epernay,
Champagne  Ćuretina, pasta, tvrdi
sirevi

 0,75l  krečnjak

 tamnožuta

 cvetne note, kruška, šljiva

 vanila, kruška, sa dugom završnicom

 Gosset Champagne Celebris 2008 je belo penušavo vino nastalo kupažom sorti 54% Chardonnay i 46% Pinot Noir. Ovo vino odlikuje svojom retkošću koje je napravljeno samo osam puta od svoje prve berbe iz 1988. godine, jedinstvena vizit karta Celebrisa je da je to cuvée sa „puno slobode“. Način proizvodnje jeste tradicionalna metoda uz nežno presovanje grožđa. Vino odležava 12 godina bez maceracije, oslanjajući se na više od 10 godina „hranjenja iz taloga“ da bi vino pronašlo svoj balans. Ograničeno izdanje je na 15.000 boca.

Gosset Blanc de Blancs



- 93/100 Connoisseurs Guide
- 93/100 Wine & Spirits
- 93/100 Wine Enthusiast
- 92/100 Allen Meadows - Burghound
- 92/100 John Gilman
- 92/100 James Suckling
- 92/100 points Wine Spectator
- 91/100 points Decanter



12%



3,04



3g/l



Francuska



vinifikacija bezmalolaktičke fermentacije



Gosset



100% Chardonnay



odleževanje na talogu u podrumu 3 godine



belo, penušavo



savršen aperitiv, rakovi, riblji tartar, ostrige, belo meso, mladi sir, rižoto

Epernay,
Champagne

0,75l



krečnjak



delikatno bledo zlatne boje



aromama cveta i belog voća, kajsije i Mirabel šljiva isprekidana oštrim citrusnim notama limuna, želea od dunje i meda



belo cveće pomešano sa blagim prepečenim notoma



Gosset Grand Blanc De Blanc je nastao od sorte grožđa 100% Chardonnay uzgojenog u petnaest sela Cote des Blancs (Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil sur-Oger, Oger, Cuis) i Cote des Noirs (Villers-Marmery, Tours-sur-Marne, Trepail). Svako od ovih sela i teroara donosi svoj karakter, složenost i arome vina, koje kulminiraju u ovom izuzetnom cuvee-u. Vinifikovano i odležavano je na talogu kako bi se eliminisao sav rizik od prevremene oksidacije. Malolaktička fermentacija se izbegava kako bi se sačuvale sve prirodne voćne arome vina i omogućilo duže odležavanje.



HENRIOT CHAMPAGNE

Istoriја

Osnovana 1808. godine, Champagne Henriot je jedna od retkih vinarija koja je potpuno nezavisna i koja je ostala u rukama iste porodice tokom svoje duge i slavne istorije.

Od svog osnivanja, vinarija je vođena strašću pojedinaca koji su uhvatili suštinu pravog teroara šampanjca, prenoсеći ovu jedinstvenu stručnost sa jedne generacije na drugu. Poreklom iz Lorene, porodica Henriot se nastanila u Šampanji 1640.

Nikolas Henriot se oženio Apolinom Godino, koja je posedovala prestižne vinograde u mestu Montagne de Reims.

Nakon smrti svog muža 1808. godine, Apolina je osnovala vinariju Maison Henriot i stvorila prvi Henriot cuvee, sada poznat kao Henriot Brut Souverain. Apolina, preduzimljiva žena velikog karaktera, prodavala je svoja vina u Francuskoj i ostvarila veliki uspeh kod kraljevskih porodica, a šampanjac Henriot postao je favorit prvo na holandskom dvoru, zatim u Austriji i Mađarskoj. Prenela je svoja iskustva svom unuku Ernestu i tu je rođena porodična tradicija Henriot.

Iz generacije u generaciju, kuća Henriot je posvetila sav svoj talenat stvaranju vrhunskih vina od grožđa pažljivo odabranog sa velikih teroara u apelacijama Montagne de Reims i Cote des Blancs.

Mnogi članovi loze Henriot, školovani kao poljoprivredni inženjeri, doprineli su svojom stručnošću raz-

voju vinove loze i kvalitetu vina. Godine 1920. vinarija je sprovela projekat analize tla i tako postala jedna od prvih u Francuskoj koja je bavila takvim detaljima.

Vinograd

Porodica Henriot kontroliše otprilike 35 hektara vinograda, koji obezbeđuju oko 20 procenata potreba kompanije, dok ostatak snabdevaju redovni uzgajivači po ugovoru. Ono što Henriot šampanjac čini tako posebnim je to što se dobija iz prelepih teroara, uglavnom iz 17 Grand Cru i 42 Premier Cru vinograda u kojima dominiraju sorte Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier.

Gustina zasada je ograničena na 7.500-9.000 čokota po hektaru i dozvoljena su samo četiri sistema za uzgoj vinove loze: Chablis, Cordon de Roiat, Guiot i Vallee de la Marne.

Godišnji prinosi su takođe striktno ograničeni na maksimalno 13.000 kg/ha i moraju se ručno brati. U vinariji veruju da njihova vina treba da odležavaju što je duže moguće, minimalno 15 meseci za non-vintage i tri godine za vintage vina.

Podrum

Sva vina se ostavljaju da odleže u podrumima vinarije Henriot, 18 metara ispod zemlje u idealnim uslovima.

Glavni enolog u vinariji Henriot, od 2020. godine, je Alice Tetienne, koja je rođena i odrasla u regionu Champagne i većinu svog života provela u vinogradima.

Porodica Henriot takođe poseduje vinarije Bouchard Père & Fils, William Fèvre and Château de Poncisé u regijama Burgundy i Chablis.



Brut Souverain



1,5l
0,75l

W & P

VINOTEKA

ALC	12%	pH	3,05	<7g/l
Francuska		non-vintage		
Henriot Champagne		fermentacija u inoksu		
40% Chardonnay 45% Pinot Noir 15% Meunier		odležava najmanje 3 godine		
belo, penušavo		pačetina, žele od grožđa, pasta od kestena, šunka sa senfom, kuvana jaja sa kremom od sočiva, goveđi paprikaš, čorba sa tartufima		
0,75l/1,5l		krečnjak		

slaminatozlatna
arome citrusnog voća sa primesama nota zove, cveta vinove loze, tostiranog hleba i pečenih badema
oštar, dobro izbalansiran i harmoničan

Henriot Brut Souverain je penušavo belo vino nastalo kupažom sorti 50% Chardonnay, 45% Pinot Noir i 5% Meunier. Dve trećine grožđa za ovaj šampanjac dolazi iz Grand Cru i Premier Cru vinograda iz čuvene regije Champagne i zato je ovo vino olikeće isklesanog, mekog, delikatnog i elegantnog stila vinarije Maison Henriot. Nakon vinifikacije, vino odležava 3 godine na talogu.



- 92/100 Decanter
- 91/100 James Suckling
- 91/100 Wine Enthusiast
- 91/100 Wine Spectator

Blanc de Blancs



•93/100 James Suckling
•93/100 Decanter
•92/100 Wine Enthusiast
•92/100 Wine Spectator



12%



3,11



<7g/l



Francuska



non-vintage



Henriot Champagne



fermentacija u inoksu



100% Chardonnay



odležava najmanje 3 godine



belo, penušavo



kao aperitiv, dodatak jelima kao što su „foie gras terine”, pečena piletina, rolnice od jastoga, dimljeni losos, suši



0,75l



krečnjak



bledozlatna sa blagim zelenim odsjajima



arome meda i cveta narandže, isprepletene notama limete, limuna i suve kajsije



živahan i moćan, sa dugom i svežom završnicom



Henriot Blanc de Blancs je penušavo belo vino nastalo od sorte Chardonnay. Dobijeno je mešanjem grožđa iz različitih vinograda i različitih godina berbi, po metodi koju je uspostavila Apolline Henriot 1808. godine. Dve trećine grožđa za ovaj ukusan šampanjac dolazi iz Premier i Grand Cru vinograda u regiji Cote des Blancs. Nakon vinifikacije, vino odležava na talogu 5 godina. Enolog je Laurent Fresnet.

Brut Rose



•92/100 James Suckling
•92/100 Wine Enthusiast
•91/100 Wine Spectator



12%



3,10



<7g/l



Francuska



non-vintage



Henriot Champagne



fermentacija u inoksu



60% Pinot Noir
30% Chardonnay
10% Meunier



odležava najmanje
3 godine



roze, punjavo



kao aperitiv, ili uz piletinu, pačetinu, morske plodove, morske ribe



0,75l



krečnjak



bledoružičasta sa bakarnim nijansama



voćne aromе maline, jagode i trešnje sa notama ružičastog grejpfruta, mandarine, crne ribizle i karanfilića



dobro izbalansiran, meke teksture,
sa dugom i kremastom završnicom



Henriot Rose Brut je punjavo rose vino dobijeno kupažom sorti 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay i 10% Meunier. Ovaj šampanjac je jedna od najnečekivanijih kreacija vinarije Maison Henriot. Nakon nekoliko godina testiranja, ovaj cuvee se zvanično pridružio Henriot kolekciji šampanjca početkom 1980-ih. Nakon vinifikacije, vino odležava 3 godine na talogu.

Cuvee Hemera



•97/100 Wine Enthusiast
•94/100 James Suckling
•94/100 Wine Spectator
•93/100 Robert Parker



12%



3,09



<5g/l



Francuska



2006



Henriot Champagne



fermentacija u inoksu
najmanje 12 godina
u podrumu vinarije,
na kontrolisanoj
temperaturi



50% Pinot Noir
50% Chardonnay



kao aperitiv ili
dodatak jelima kao
što su „foie gras
terine”, pečena piletina,
rolnice od jastoga,
dimljeni losos, suši



belo, penušavo



Reims, Champagne



0,75l



krečnjak



zlatno-žuta



note belog cveća, lipovog lista, vanile, kajsije i začina



srednjeg do punog tela sa živopisnom kiselinom,
veoma kremastim mehurićima i slatkom završnicom



Henriot Cuvee Hemera je penušavo belo vino nastalo kupažom sorti Pinot Noir i Chardonnay u jednakoj razmeri. Ovaj vrhunski šampanjac, koji je dobio ime po biću iz grčke mitologije Hemeri, dobija se od najkvalitetnijeg grožđa iz šest vrhunskih Grand Cru vinograda u oblasti Champagne. Proizvodi se od 1880. godine i to samo od najboljih berbi, među koje spada i berba 2006. Nakon vinifikacije vino odležava 12 godina u podrumu vinarije, na kontrolisanoj temperaturi. Potencijal starenja je 5-10 godina. Enolog je Laurent Fresnet.

BORDEAUX SELECTION

Saint-Émilion



Château
Cheval Blanc



Château Pavie



Château
Angelus



Clos Fourtet



Château
Monbousquet



Château Laroque



Château Canon



Château
Pavie Macquin

Pomerol



Petrus



Le Pin



Château Nenin



Château l'Evangile



Château Gazin



Château Clinet



Château Taillefer



Château Rouget

Pessac-Leognan



Château Haut Brion



Château Haut-Brion Blanc



Château Smit Haut Lafitte Blanc



Domaine de Chevalier



Château Pape Clement



Château Carbonnieux



Château Malartic Lagravière



Le Petit Smith Haut Lafitte

Margaux



Château Margaux



Château Palmer



Château Alter Ego de Palmer



Château Giscours



Château
Brane Cantenac



Château Lascombes



Château Desmirail



Château Dauzac

Saint-Julien



Château Ducru
Beaucaillou



Château Beychevelle



Château
Leoville Barton



Château Talbot



Château Saint-Pierre



Château Gloria



Château Branaire Ducru



Château Gruaud-Larose

Saint-Estèphe



Château Cos d'Estournel



Château Montrose



Château Lafon-Rochet



Château Calon-Ségur



Château Lilian Ladouys



Les Pagodes De Cos



Château Cos Labory

Pauillac



Château Latour



Château Lafite Rothschild



Château Mouton Rothschild



Château Pontet-Canet



Château Pichon-
Longueville au Baron



Château Lynch Bages



Ch. Pichon Longueville
Comtesse de Lalande



Château Clerc-Milon

Sauternes



Château D'Yquem



L'extravagant
de Doisy Daene



Carmes de Rieussec



Château Guiraud Petit

Medoc



Château Rieussec



Goulee by
Cos d'Estournel



Château Suduiraut



La Tour Carnet



Château Beaumont



Château Cantemerle



Château Poujeaux



Château La
Fleur De Bouard

SPANIJA

1. **Tempos Vega Sicilia**
Macan
Alion
Ribera del Duero

2. **Pintia**
Toro

3. **Marques de Murrieta**
Rioja





VEGA SICILIA

Istoriјa

Vega Sicila-u je osnovao 1864. godine španski vinar Don Eloy Lecanda y Chaves obučen u Bordeaux-u. Pored sadnje tradicionalnih bordo sorti Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Chaves je zasadio i Tinto Fino, za koje je lokalni naziv za grožđe Tempranillo.

David Alvarez je 1982. godine kupio Vega Sicilia-u nakon što je bila u vlasništvu različitih vlasnika tokom veka nakon Chavesovog osnivanja. Iste godine, Ribera Del Deuro je dobio status Denominacion de Origen (DO). Davidov sin, Pablo Alvarez, vodi vinariju od 1985. godine.

Od tada je stalno i postojano rasla, uključujući uvođenje vina proizvedenih u različitim oblastima vinarstva time dolazeći do novih potrošača širom sveta. Postavili su temelje za obećavajuću i veoma uspešnu budućnost.

Vinarije koje su u sklopu Tempos Vega Sicilia su:

- Tokaji-Oremus (Mađarska)
- Pintia
- Vega Sicilia
- Alion
- Macan

Put do Vega Sicilia-e je okružen sjajnom japanskom baštom gde posetioce dočekuje bogatstvo bambusa, sekvoje i javora. Elegantna glavna fasada od opeke sa glavnim obeležjem je ulaz u ono što je nekada bila kapela grupe zgrada koje su činile imanje, nalazi se na

drugoj strani prilaza.

Kada se izade iz zadnjeg dela zgrade, može se videti unutrašnjost vinarije, niz zgrada u kojima se nalaze različite proizvodne zone.

Prvo se dolazi do pogona za proizvodnju vina, sa rezervoarima od nerđajućeg čelika u savršenim redovima, gde se proizvodi Valbuena 5° (koja odležava 5 godina). Na drugom spratu se nalazi laboratorija i kontrolna soba, gde se pomoću kompjuterskih proračuna kontrolišu svi procesi u proizvodnji vina.

U istoj zgradi, ali odvojenoj ogromnim kliznim vratima, nalazi se vrsta polukružnog frontispisa sa 19 hrastovih rezervoara u kojima se fermentišu vina koja će imati oznaku Unico – napravljena samo u izuzetnim godinama i odležala najmanje 10 godina.

Na izlasku iz vinarskog pogona dolazi se do zgrade gde se pod nadzorom majstora bačvarstva, uz korišćenje najsavremenijih mašina, prave burad od američkog hrasta koja Vega Sicilia koristi za odležavanje svojih vina. Uz zgradu se nalazi niz magacina u kojima se čuvaju pomoćni artikli – proizvodi za zaštitu bilja, ambalaža, pomoćne mašine itd. Sve ovo stvara jedinstven arhitektonski kompleks u kome je glavni akcenat na urednosti i čistoći.

Zatim se dolazi do punionice, zgrade sa kontrolom klime sa idealnom vlažnošću i temperaturom za vino dok je u boci. Vina se ovde ostavljaju da odleže u bu-

radima do puštanja na tržište.

Sobe za starenje su u prizemlju glavne zgrade. Preko 3000 buradi je ostavljeno da se mirno odmara u skladištima dizajniranim da obezbede mir i savršenu harmoniju. Podovi su napravljeni od mozaika crvene gline koji se prostiru uz bočne zidove zgrade pa sve do valovitih plafona koji podsećaju na unutrašnjost bureta; elementi za kontrolu klime, zajedno sa pomoćnim rezervoarima koji se koriste za pretakanje, skriveni su iza kliznih vrata. Osvetljenje se kreće od toplog zlatnog ambijentalnog tona do intenzivnog hladnog svetla projektovanog iz podnožja granitnih stubova. Ove zgrade su okružene vinogradima i, na kraju imanja, gde se graniči sa rekom Duero, nalaze se zasadi hrastova, plute i oraha koji će biti sirovina za proizvodnju čepova i buradi.

Diskretno odvojena, neoklasična vila stoji usred vrtova na koje gleda vinarija. Bila je to nekadašnja rezidencija vlasnika imanja, a sada se koristi za doček VIP ličnosti, domaćinskih ručkova i drugih formalnih prilika.

Zemljište

Sve počinje od vinove loze i to je ono što utvrđuje kvalitet i specifičnost vina koja će se naknadno ratifikovati u vinariji.

Vinova loza je raspoređena na 210 hektara i to na tri sorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot. Od ovih 210ha, 140 se koristi za pripremu Valbuene i Uni-

ca, a ostatak za Alion.

Ceo vinograd je strukturisan u 52 različine vinogradarske parcele u zavisnosti od sorte grožđa, starosti biljke i 19 taksonomskih klasifikacija zemljišta koja se nalaze na imanju.

Minimalna starost zasada za proizvodnju vina je 10 godina, a prosečna starost u proizvodnji je 35 godina.

Vinograd u Vega Sicilia-i ima raspored sadnje 3 x 1,5m, što znači ukupno 2.222 biljke po hektaru sa prosečnim prinosom od 1-1,5kg grožđa po biljci. Priprema zemljišta je još jedan od faktora koji je specifičan za Vega Sicilia-u. Koristi se selektivna i biološka metoda. Koriste se nematicidne biljke kojima je potrebno 5 godina da očiste zemljište. Treba napomenuti da zemljište zasadeno starom lozom ima visoku populaciju nematođa, a to znači da se nakon uklanjanja starih biljaka mora primeniti proces dubinskog čišćenja pre sadnje novih.

Vinograđi

Vega Sicilia poseduje vinograde u španskim regionima Toro i Rioja, kao i u Mađarskoj, gde proizvodi vina pod etiketom Oremus. Ovde, između ostalog, koriste domaće mađarsko grožđe Furmint za pravljenje ukusnog desertnog vina Tokaji Aszu.

Pablo Alvarez sa ponosom navodi da imaju potencijal da se dostigne proizvodnja od 900.000 boca godišnje.





Alion



•96/100 James Suckling
•95/100 Robert Parker
•95/100 Decanter



15%



3,92



1,6g/l



Španija



2017



Vega Sicilia



fermentacija na autohtonim kvascima



100% Tempranillo
(Tinta Fina)



14-16 meseci u bariku od francuskog hrasta,
(10% zapremine u betonu potpuno neaktivno)
+ 15 meseci u boci



crveno



crveno meso, meso
divljači spremljeno na
razne načine, delikatni
sir jačeg intenziteta ili
mesni delikates



0,75l



aluvijalno, šljunkovito,
krečnjačko



prelepa, intenzivna granatnocrvena
boja sa primesama rubina



moćan miris, sa notama kupine,
praćen mineralnim nijansama



sočno i okruglo, ali ne i teško,
sa ukusom tartufa i humusa



Alion iz 2017. godine, potiče iz izazovne godine koju su obeležili prolećni mraz i topli i suvi kraj sezone, pa su smanjili količinu novog hrasta za 8%. Fermentirao je na autohtonim kvascima, a 10% zapremine je odležalo u betonu, potpuno neaktivno. Promena režima hrasta pomogla je stilu berbe, koju je obeležio mraz koji je pogodio deo vinograda Alion. Odležavanje je trajalo 12 meseci u bačvama od francuskog hrasta i 5% američkog hrasta. Ova berba je odležala u 80% novim hrastovim buradima, a ostatak u upotrebljenom bariku postignuto je bez sumnje najuniverzalnije vino kuće; kasnije odmara u boci dok ne dostigne savršenu fazu. Flaširano je u junu 2019.

Valbuena 5 Cosecha



•96/100 James Suckling
•94/100 Robert Parker
•94/100 Vinous



14%



3,85



1,45g/l



Španija



2017



Vega Sicilia



fermentacija prirodnim kvascima u inoksu; posle alkoholne fermentacije, vino se stavlja u novu i korišćenu burad od francuskog i američkog hrasta



94% Tempranillo
(Tinto Fina)
6% Merlot



crveno



20 meseci + 3 godine u flaši, ukupno 5 godina



Castilla y Leon



divljač, govedina na žaru, pečeno meso, jagnjetina, pečurke



0,75l



glina, kamen, krečnjak



ljubičasto-crvena boja



arome mediteranskog bilja, šumskog voća i crne masline, upotpunjeno balzamičnim notama



elegantno, baršunastih i mekih tanina, sa genijalno izbalansiranim ekstraktom i svežom kiselinom



Valbuena 5° je crveno suvo vino od sorte Tempranillo (Tinta Fina) sa dodatkom Merlot-a. Ovo vrhunsko vino jedno je od obeležja španskog vinogradarstva. Grožđe raste na zemljишima koja su uglavnom kamenita i neplodna (dominira krečnjak sa različitim proporcijama gline, kamena i krečnjaka). Nakon ručne berbe, grožđe se hladno pasira u buretu 3-5 dana, a zatim spontano fermentira na prirodnim kvascima. Nakon alkoholne fermentacije, vino se stavlja u novu i korišćenu burad različite zapremine (225-8.50l) od francuskog i američkog hrasta i odležava oko 20 meseci. Nakon flaširanja, vino sazревa još tri godine u boci. Ukupno odležava 5 godina zbog čega nosi naziv Valbuena 5°. Potencijal starenja vina je oko 25 godina.

Unico Ribera del Duero



- 98/100 Tim Atkin
- 97/100 James Suckling
- 96/100 Robert Parker
- 96/100 Guía Peñín
- 95/100 Decanter



ALC 14,26% **pH** 3,87 **g/l** 0,32g/l

Španija 2012

Vega Sicilia fermentišće u hrastovim bačvama na autohtonim kvascima; malolaktička fermentacija u hrastovim bačvama

95% Tempranillo (Tinta Fina) 6 godina u baricima i bačvama (20.000l) od hrasta; 3 godina u boci
5% Cabernet Sauvignon

crveno crveno meso, jela od jagnjetine, biftek, jaka i začinjena jela,

Castilla y Leon glina, kamen, krečnjak
 0,75l

intenzivno tamnocrvena

arome bobičastog voća, dima, ljubičice, kedra i sandalovine

slojevit, ugađenih tanina i veoma duge završnice

Ovo vrhunsko vino ograničene proizvodnje, koje se pravi samo u najboljim berbama, jedno je od obeležja španskog vinogradarstva. Grožde raste na zemljistima koja su uglavnom kamenita i neplodna i u kojima dominira krečnjak sa različitim proporcijama gline, kamena i krečnjaka. Nakon ručne berbe grožde se hlađi 24 sata, a zatim fermentira u hrastovim bačvama na autohtonim kvascima. Malolaktična fermentacija se odvija u hrastovim bačvama, gde vino odmara 1 godinu da bi se izbistriло i taložilo, nakon čega sledi dugo odležavanje oko 6 godina u baricima i bačvama (20.000l) od hrasta. Nakon flaširanja, vino je odležavalо u boci 3 godine. Unico je vrhunsko vino sa velikim potencijalom starenja i do 60 godina.

Unico Reserva Especial



- 99/100 Robert Parker's Wine Advocate
- 19/20 Jancis Robinson
- 98/100 Falstaff
- 93/100 CellarTracker
- 91/100 Stephen Tanzer



14%



3,83



1,6g/l



Španija



non-vintage



Vega Sicilia



maceracija na kontrolisanoj temperaturi; fermentacija u drvenim i rezervoarima od nerđajućeg čelika; malolaktička fermentacija u cementnim sudovima



94% Tempranillo
6% Cabernet Sauvignon



crveno



5-6 godina u bačvama od francuskog i američkog hrasta



Castilla y Leon



crveno meso, špansko hladno meso, začinjena jela



0,75l



aluvijalno, šljunkovito, krečnjačko



boje tamnocrvene trešnje



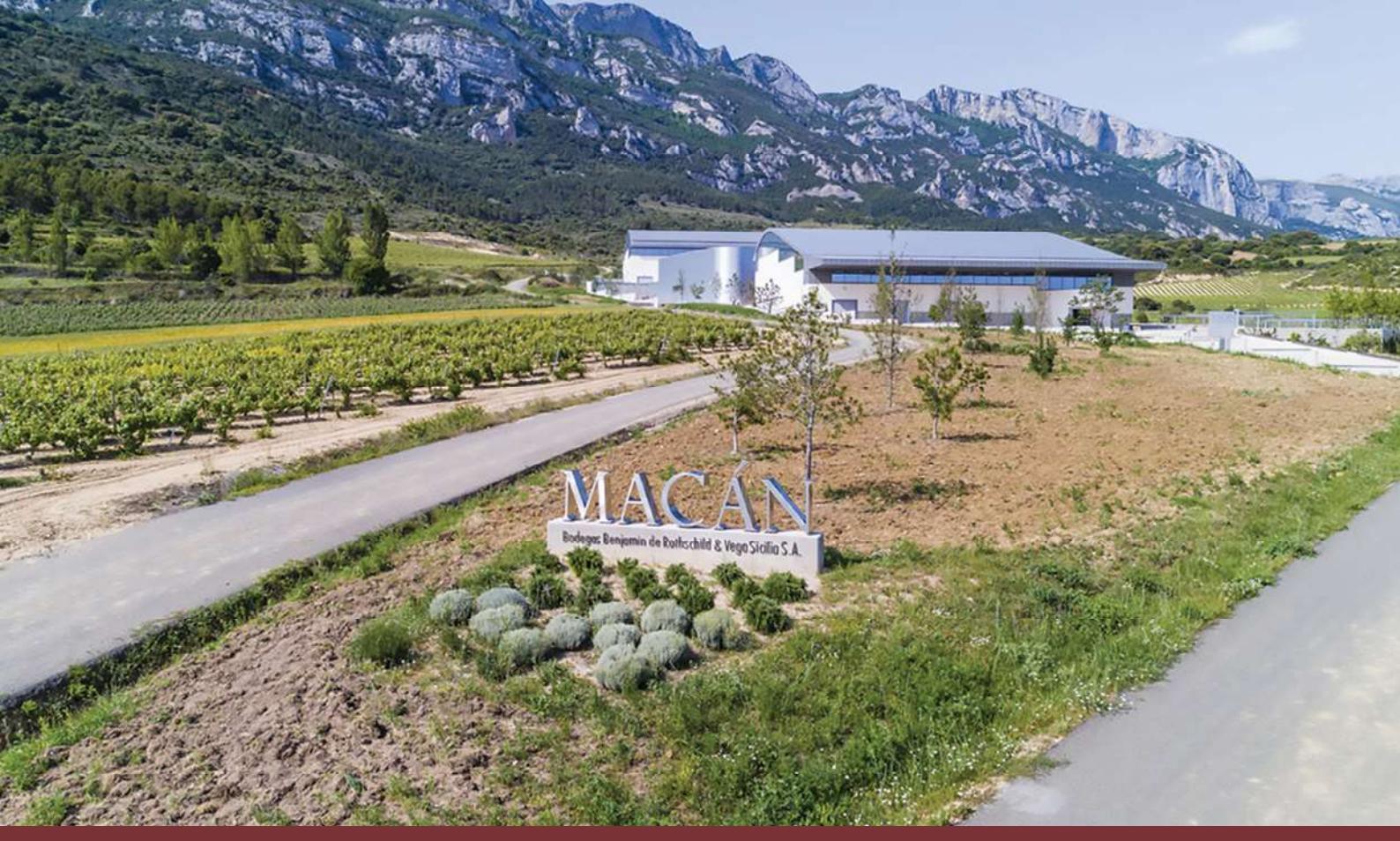
suptilne note suvog bilja i kedra



glatko na nepcu i vrlo elegantnih tanina, moćno i potpuno



Unico Reserva Especial je mešavina 94% Tempranillo i 6% Cabernet Sauvignon. Vino Unico Reserva Especial Venta je prilično jedinstveno jer je posebna cuvee kombinacija tri berbe. Ručna berba omogućava izbor najboljih bobica sorti grožđa tempranillo i cabernet sauvignon. Berbe 2009., 2010. i 2011. mešaju se u ovom vinu odležanom 9 godina u bačvama, a zatim u boci do savršene fuzije. Vinova loza je stara 35 godina i nalazi se na 700-900 metara nadmorske visine. Zahvaljujući svom izuzetnom karakteru, čuvanje vina u adekvatnim podrumskim uslovima ostaće veoma primetan najmanje do 2080. godine, a poželjno je konzumirati između 2016. i 2027. godine.



MACÁN

Istoriја

„Benjamin de Rothschild & Vega-Sicilia, S. A.” je nastao 2004. godine kao rezultat sjedinjenja Tempos Vega Sicilia-e i Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild. Ove kompanije dele ideju o proizvodnji sjajnih vila u La Rioja-i. Nakon 5 godina proučavanja teorara i sticanja vinograda, projekat dobija oblik 2009. godine: prva berba dva vina – Macan i Macan Clasico. Konačno lansiranje brenda dešava se 2013. godine puštanjem prvih bova na tržiste.

Postavljen je severoistočno od Samaniego-a i najmanje dva kilometara od urbanog centra. Smešten je u predelu poznatom kao „San Millan”, sa površinom od 45.473m². Izduženog i pravougaonog je oblika, sa jugozapadnim uglom prošireni u „ptičjem kljunu”. Unutar pravougaonika i na severozapadu je zaštićen hrastov gaj površine 4.528m². Prostiru se veličanstveni pogledu na planinski lanac Cantabrian na severu i na dolinu Ebro na jugu, sa gradovima Samaniego, Leza i planinama Ezcaray u pozadini.

Vinarija

Vinarija se sastoji od izgrađene površine od 10.000m² plus 40.000m² baštne i servisnih površina.

Arhitektura vinarije je u skladu sa osnovnom i preliminarnom idejom poštovanja svesti o životnoj sredini. Podeljen je na 3 međusobno povezane jedinice: Agua (gde su fokusirani na unos i preradu grožđa, sa 45 rezervoara od 10.000l od hrastovine i nerđajućeg čelika), Tierra (u kojoj se nalazi prostor za odležavanje u buretu i flaši) i Sol (gde se nalaze kancelarije i deo za isporuku proizvoda).

Od samog početka, vinarija je čvrsto posvećena održivom razvoju u smislu smanjenja potrošnje, emisije gasova staklene baštne, odlaganja otpada i potrošnje

električne energije.

Proizvodni (voda) i otpremni (sunce) objekti imaju izraženje formalno i prostorno prisustvo, sa najsvetlijim, najvišim i najvećim prostorima unutar njih. Centralni objekat za starenje (zemlja) je manji i ne tako visok, njegova zapremina je kompaktnija i zatvorena i deluje kao prelazni deo između druga dva.

Vinarija radi na 4 nivoa sa ukupnom razlikom od blizu 13m između njih, te se stoga prilagođava prirodnom nagibu zemljишta. Proces vina radi po principu gravitacionog procesa zbog toga. Četiri nivoa su vertikalno povezana stepenicama i podiznim plafonima za ljude i teret. Postrojenja imaju kapacitet za proizvodnju 350.000 boca godišnje.

Društveni prostor vinarije je odvojen od njega i nalazi se u najvišem delu imanja, između oglednog vinograda i hrastovog gaja. Njegova arhitektura je dizajnirana slično kao i vinarija.

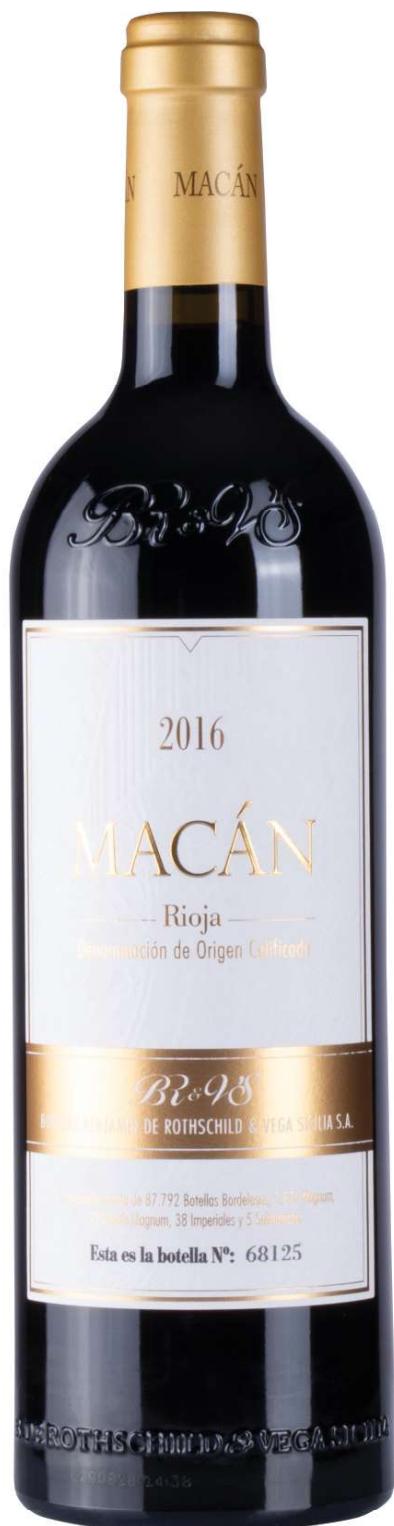
Zemljиште

Svaki od ovih faktora igra ključnu ulogu u karakteru i ugledu vina Rioje. Trenutno, vinarije Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia poseduju vinograd od 92ha. Svi oni koji se nalaze u podnožju Sierra Cantabria, koji leži severno od reke Ebro (između opština San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Abalos i Elvillar). To su male parcele u planinskim terasama, na siromašnim i glineno-valpnenastim zemljиштima. Grožđe Tempranillo je dominantna sorta i jedina se koristi za proizvodnju vina Macan i Macan Clasico. Klima je blaga, tipično atlantska i sa mediteranskim i kontinentalnim uticajima.



VINOTEKA BEograd.com

Macan Reserva



•94/100 Robert Parker



ALC	14,5%	pH	3,73	2,2g/l
Španija	2016			
Macan	fermentacija u francuskim hrastovim posudama 10-15 dana			
100% Tempranillo (Tinta Fina)	16-18 meseci u novim bačvama, a u boci odmara najmanje 2 godine			
crveno				
Alava, Rioja	pečena jagnjetina, jagnjeći kotleti sa roštilja, svinjetina, jela sa pečenom paprikom			
0,75l	kamen			

tamnocrvena sa odsajem modroljubičaste nijanse

odiše voćnim aromama tamnog voća poput crne ribizle, kupine, šljive i borovnice

punog ukusa, snažnih tanina i duge zavrnice

Ovo nije tradicionalno vino iz regije Rioja koje predstavlja mešavinu različitih teroara, već imaju za cilj da izrazi jedan poseban teroar, onaj San Visente de la Sonsijera u Rioja Alti. Godina 2016. je bila prva godina kada su kompletna vinifikacija i odležavanje sprovedeni u novoj vinariji sa boljom kontrolom nad fermentacijom, tako da se berba 2016 smatra najboljom do sada. Fermentacija se odvijala u hrastovim bačvama, a odležavanje je trajalo 16 meseci u baricima od francuskog hrasta, od kojih je polovina novih. Vino je dozrevalo još dodatne tri godine u boci, pre puštanja u promet. Veličina vinograda je 92 hektara. Godišnja proizvodnja je 87.792 boce od 0,75l i 2.570 magnum boca.



PINTIA

Istorija

Otprilike 1995. godine, porodica Alvarez je već ušla u svet vina potkrepljena iskustvom i uspešnom evolucijom dragulja grupe, Vega Sicilia, i sa svojim novim projektom Alion, koji je već u toku. Bilo je vreme da proširi svoje vidike.

Na isti način kapo što se stvorio Alion skoro deceniju ranije, pažljivo su proučavali moguće zone u kojima bi implementirali svoj novi projekat. Nakon godinu dana pažljivog proučavanja, uverili su se da je Duero velika reka pogodna za proizvodnju vina u Španiji. Tako se novi poduhvat fokusirao na mesto Toro, smešteno stotinu kilometara nizvodno.

Kada je odluka doneta, krenuli su da kupuju sve stare vinograde koji su bili dostupni, birajući pustoš San Roman de Hornija, zonu kamenja koju su od davnina formirali ležišta Duero.

Tokom 4 naredne godine sproveden je čitav niz proizvodnih eksperimenata kako bi se otkrio potencijal vina Toro: od grožđa iz različitih vinograda napravljeno je vino, odležavanje u raznim buradima i eksperimentiranje sa vremenskim intervalima u kojima je vino ostalo u njima, dok se malolaktička fermentacija odvijala u samim buradima ili u novim buradima. Skoro stotinu opcija je razmotreno pre konačnog izbora. Došli su do zaključka da najvažniji aspekt leži u očuvanju voćnosti grožđa.

Čitav proces proizvodnje i odležavanja vina usmeren je na njegovo očuvanje, a istovremeno mu pokušava

pružiti najveću moguću eleganciju u tako strogom regionu kao što je Toro.

Izgradnja vinarije započeta je 2000. godine i završena je 2006. To je moderna i praktična vinarija u dizajnu: recepcija sa hladnim komorama za očuvanje temperature grožđa, objekat za fermentaciju sa hrastovim rezervoarima opremljenih sistemom za hlađenje, velika bačva i prostrana i klimatizovana punionica u kojoj se čuvaju dve berbe između one na tržištu i one koja se priprema.

Pintia je postigla svoj glavni cilj: postići maksimalnu eleganciju koja je moguća u rustičnom području kao što je Toro.

Pažljivo vodi računa o svim procesima, od berbe do odležavanja u bocama pre prodaje.

Podrum

U zavisnosti od karakteristika berbe, bačve su poreklom od 70% francuskog ili 30% američkog hrasta, a vino tu ostaje otprilike 12-15 meseci pre nego što se flašira. Vreme odležavanja nikad nije ispod 12 meseci pre puštanja vina na tržište, jer nagomilano iskustvo ukazuje da taj odmor čini da vino „procveta”.

Vinogradi

Pintia ima 125 hektara vinove loze u regionu, a gustina zasada je veoma mala i iznosi 1000 biljaka po hektaru. Neke od loza su stare 50-60 godina.

Prva berba Pintia-e bila je 2001. godine a proizvodnja je oko 300.000 boca godišnje.



Pintia



•93/100 Robert Parker
•92/100 Decanter



15%



3,9



1,8g/l



Španija



2017



Vega Sicilia



hladna maceracija 5 dana pre fermentacije u hrastovim buradima i velikim drvenim bačvama



100% Tempranillo (Tinta Fina)



u novim i korišćenim vuradima od američkog hrasta a finalni blend odležava 12 meseci u boci



crveno



govedina, pečena jagnjeta, jake čorbe



Castilla y Leon, Toro



aluvijalno zemljiste sa dva tipa šljunka



duboka i tamna rubincrvena



arome trešnje, crne masline, borovnice, lavande, vanile i egzotičnih začina



vrlo prepoznatljivo, koncentrovano, glatko, okruglo, sa aromama tamnih plodova, dobri tanini, duga završnica



Berba se vrši ručno, grožđe se stavlja u kutije od 12kg, a u vinariji se ostavlja u hladnoj komori 12 sati kako bi se sačuvalo voćni intenzitet. Nakon berbe u vinariji se vrši dvostruko sortiranje. Hladna maceracija se izvodi 5 dana pre fermentacije u hrastovim buradima koja se obavlja u velikim drvenim bačvama, nakon čega vino odležava u 80% novim hrastovim buradima i to 75% vina u buradima od francuskog hrasta i 25% vina u buradima od američkog hrasta. Ostatak od 20% vina iz ove berbe odležava u korišćenim buradima. Finalni blend vina koji odležava minimum 12 meseci u boci. Potencijal odležavanja u narednih 15 godina pri optimalnim uslovima skladištenja na 12-14°C i 60% vlažnosti vazduha.



MARQUÉS DE MURRIETA

Istorija

Poreklo vinarije Marques de Murrieta potiče iz regiona Rioja. Don Luciano Murrieta je, primenjujući tehike naučene u Bordeaux-u, proizveo vino 1852. godine sa namerom da traje dugo. Ovu berbu je čak izvezao u Meksiko i na Kubu.

Zahvaljujući istorijskom značaju za svet vina, njegovom nasleđu i arhitekturi, zamak Ygay, a samim tim i sedište Marques de Murrieta, proglašen je muzejom 2019. godine.

Od 1983. godine, porodica Cebrian-Sagarriga je zadužena za Marques de Murrieta.

Vinarija

Veliki projekat renoviranja završen je otvaranjem 2021. godine novog proizvodnog prostora, kompleksa zgrada sa više od 25.000 kvadratnih metara, izgrađenih pored zamka Ygay. Ovi obimni objekti opremljeni su najnovijom tehnologijom za proizvodnju vina, što ga čini jednom od najavangardnijih građevina na svetu. Ove inovativne objekte obuhvata više od 50.000 kvadratnih metara bašta koje čine idilično okruženje.

Ovim projektom, vinarija uspeva da potpuno renovira bez promene svojih korenova i identiteta.

Ovo je porodica ujedinjena u tim sa istim ciljem: da održe svoju tradiciju, veru u sebe i kvalitet koji mogu da ponude nastojeći svaki dan da tragaju ka

izvrsnosti. Rade rukama, umom, srcem, primenjujući tehnologiju uvek u ravnoteži sa istorijom. Vina nastaju iz vinograda Finca Ygay od 300 hektara koji se nalazi na jugu Rioja Alta koji okružuje vinariju, što omogućava da iscrpno kontrolišu kvalitet vina od trenutka kada se rode.

Tim predvođen Mariom Vergas, uz pomoć privilegovane klime, bezgranične brige o vinogradu i odlučnog poštovanja životne sredine, postiže se karakter vina.

**„Ako imaš mnogo, daj mnogo;
ako imaš malo, daj malo, ali uvek daj”**

Fondacija Marques de Murrieta zadužena je za brigu o svojim objektima i očuvanje stvari i dokumentacije koju čuva.

Takođe dodeljuje resurse za pomoć porodicama i grupama u nepovoljnem položaju, uz duboko i blisko učešće.

Podrum

Godišnja proizvodnja 117.000 drvenih kutija



Capellania Reserva

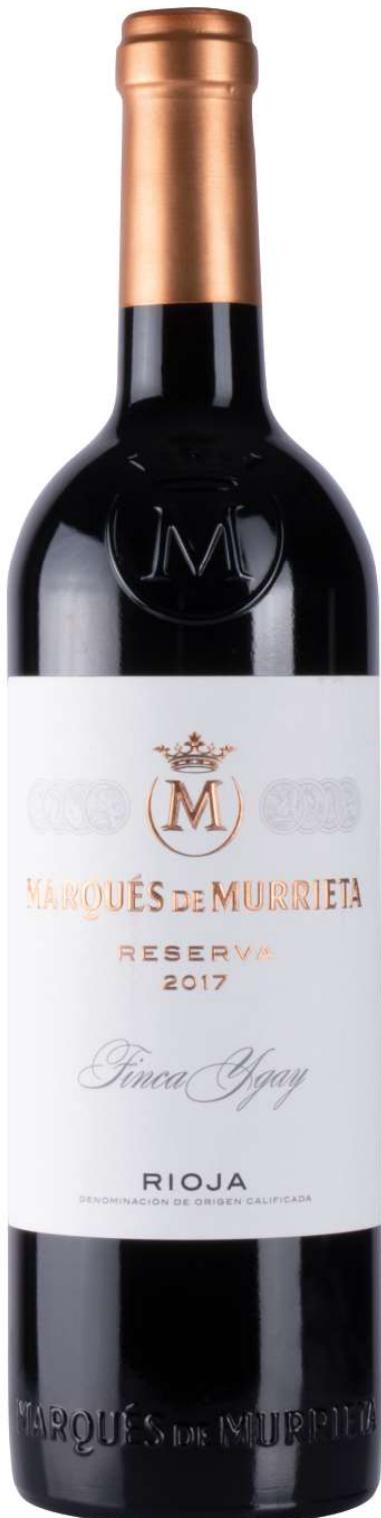


ALC	14%	pH	3,7	(cubes)	1,0g/l
(globe)	Španija	(grapes)	2017		
(vineyard)	Marqués de Murrieta	(barrel)	kratka maceracija; fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika 3 nedelje		
(grapes)	100% Viura	(barrel)	24 meseca u novim buradima od francuskog hrasta od 225l		
(circle)	belo	(fork and knife)	tartar od ostriga, beluga kavijar, lazanje i plavi sir Munila		
(bottle)	0,75l	(hand)	krečnjak		

-
- (person) slarnatožuta sa blistavim odsjajima
 - (apple) zrela jabuka, začinske note timijana i komorača, nagoveštaji badema i elegantna dimljena nota
 - (pig) punog tela, dobro izbalansirano, suvo, kremasto, prepuno sočnog belog voća i nota drveta; oštra kiselost i duga, glatka završnica
-

Marqués de Murrieta Capellania Reserva 2017 se pravi isključivo od grožđa Viura. Grožđe potiče iz drevnih vinograda, od vinove loze zasađene 1945. godine. Vinogradi se nalaze na nadmorskoj visini od oko 485m, jednoj od najviših tačaka imanja Ygay. Berba se obavlja ručno u septembru. Grozdovi se lagano pritiskaju što pomaže izvlačenju najboljih aroma vina. Nakon toga sledi fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi od 10°C. Vino zatim odležava 15 meseci u novim buradima od francuskog hrasta zapremine 225 litara. Preporučuje se da vino prozrači jedan sat pre serviranja, a servirati ga ohlađenog na 12°C. Proizvelo se 22,920 (0,75l) boca i 698 (1,5l).

Marqués de Murrieta Reserva



• 96/100 James Suckling
• 96/100 Guía Proensa
• 95/100 Guía ABC
• 94/100 Tim Atkin
• 94/100 Decanter
• 93/100 Robert Parker

V & P

VINOTEKA

ALC	14,5%	pH	3,9	1,5g/l
Španija		2017		
Marqués de Murrieta		fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi 8-10 dana		
83% Tempranillo 9% Graciano 6% Mazuelo 2% Garnacha		20 meseci u buradima od američkog hrasta od 225 litara		
crveno		plava riba, iberijska šunka, svinjski paprikaš, ovčji sir, pečeno crveno meso, čorbe		
Rioja, Logrono		0,75l		krečnjak, glina

svetle rubin boje
dobro definisane aromе zrelog crvenog voćа, sušene ljubičice, crvene paprike, tamjana i grafita
energičan, izuzetno ekspresivan i zaobljen, sa velikom voćnošću i dugom završnicom

Marques de Murrieta Reserva 2017. je crveno vino snažne rubin crvene boje sa ljučinastim odsjajima, dobijeno od sorte grožđa 93% Tempranillo, 9% Graciano, 6% Mazuelo i 2% Garnacha. Veoma je elegantno vino sa velikom složenošću i finoćom. Odlično predstavlja Rioju koja kombinuje tradiciju i modernost. Fermentacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi 8-10 dana. Odležavanje traje 20 meseci u buradima od američkog hrasta od 225 litara. Vinogradi leže od 300ha, 741a, na zemljишtu koje se sastoji od krečnjaka i gline. Optimalna temperatura služenja je 15-18 stepeni Celzijusa.

La Comtesse Albariño



- 99/100 Guía Proensa
- 97/100 Guía Gourmets
- 95/100 Guía ABC
- 94/100 Vinous Media
- 93/100 James Suckling



13,5%



3,52



1,9g/l



Španija



2017



Marqués de Murrieta



fermentacija na 10°C u bačvama od francuskog hrasta od 3.000 litara oko 60 dana



100% Albariño



12 meseci u bačvama od francuskog hrasta i 13 meseci u betonskim rezervoarima



belo



norveški jastozi, punjeni rakovi, belo meso, suši, kravljci i ovčiji sirevi



0,75l



granit, pesak na površini



zlatno-žuta boja



belo cveće, gardenija, magnolija, note lovora i svežim sirupastim aromama; eukaliptus, mentol, slani finiš



odlična svežina i struktura, kremasto i tečno srednje nepce, savršeno integrisana kiselost, puno telo



Vino sa ograničenom proizvodnjom (8.560 boca) i neovratnim potencijalom. Od berbe iz 2009. u vinariji Pazo de Barantes ostvaren je san: La Comtesse. To je moderno belo vino koje demonstrira raznovrsnost grožđa Albarino koje dostiže nove horizonte, bogate svežine i mirisne aromatične paletе kojom se može pohvaliti.

La Comtesse 2017. pokazuje elegantnu složenost i aromatično bogatstvo, potvrđujući veliki potencijal sorte Albarino sa pedantnom proizvodnjom vina i pažljivim odležavanjem u hrastu. Preporučena temperatura serviranja: 13°C. Pustite vino da diše 15 minuta da pokaže svoj puni aromatični potencijal i složenost. Godišnja proizvodnja: 8.560 boca

Pazo Barrantes Gran Vino Albariño



- 99/100 Proensa
- 94/100 Guía Gourments
- 94/100 Guía ABC
- 93/100 Guía Peñín
- 9,8/10 El País
- 91/100 Wine Spectator



13%



3,82



6,7g/l



Španija



2019



Marqués de Murrieta

fermentacija na 10°C
u rezervoarima od
nerđajućeg čelika
približno 60 dana

100% Albariño

7 meseci u rezervoari-
ma od nerđajućeg če-
lika, 15% u buradima
od bagremovog drveta
i 16 meseci u flašama

belo

pasta, školjke, vegetar-
ijanska hrana, predjela
i grickalice

0,75l



granit, pesak na površini



svetla limunžuta boja sa slannatožutim odsjajima

intenzivne cvetne, voćne i balzamične aromе sa
notama jabuke, citrusa, kajsije i bele breskvevitalno, dobro izbalansirano sa kiselinama,
svilenkasta tekstura, sveže telo, složeno i bujno

Ovo belo vino dobijeno je od 100% sorte Albarino. Potiče sa imanja Pazo Barrantes gde je 12ha podeđeno na 8 različitih parcela koje su smeštene oko vinarije. Prosječna starost vinograda je 35 godina. Pazo Barrantes Albarino je savršen balans između dugovečnosti i trenutnog uživanja. Fermentise na 10 stepeni Celzijusa u rezervoarima od nerđajućeg čelika približno 60 dana. Odležava 7 meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika, 15% u buradima od bagremovog drveta i 16n meseci u flašama pre puštanja u prodaju. Preporučena temperatura serviranja je 11 stepeni Celzijusa. Godišnja proizvodnja: 95.097 boca.

Dalmau Reserva



- 99/100 Guía Proensa
- 99/100 Guía Gourmets
- 97/100 James Suckling
- 96/100 Tim Atkin
- 93-94/100 Robert Parker
- 94/100 Vinous Media



ALC	14,5%	pH	3,75	 1,5g/l
	Španija		2017	
	Marqués de Murrieta		odvojena fermentacija 11 dana u rezervoarima od nerđajućeg čelika i u malim hrastovim bačvama	
	80% Tempranillo 10% Cabernet Sauvignon 10% Graciano		23 meseca u novim buradima od francuskog hrasta (225l)	
	crveno		plava riba, iberijska šunka, svinski paprikaš, ovčiji sir, pečeno crveno meso, čorbe	
	Rioja, Logrono		glina sa velikim procentom gvožđa, kamen na površini	
	0,75l			

 intenzivne, čiste i tamnocrvene boje trešnje

 duboko zrelo crno voće sa primesama crnih
začina, balzamičnim i mineralnim aromama

 punog tela, sočni tanini i beskrajno začinjena
završnica; snažno, harmonično i čvrsto

Dalmau Reserva 2017. je crveno vino koje se dobija izborom najboljeg grožđa dostupnog iz starog vinograda Canajas od 9ha, koji se nalazi na 465m nadmorske visine, u okviru imanja Ygay od 300ha, u Rioja Alta regiji. Njega čine 3 sorte grožđa i to 80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon i 10% Graciano. Zemljiste omogućuje optimano sazrevanje. Biraju se grozdovi sa sitnim bobivama, kako bi se ograničila proizvodnja na 1kg po lozi. Sorte fermentišu odvojeno 11 dana u rezervoarima od nerđajućeg čelika i u malim hrastovim bačvama. Odležavanje traže 23 meseca u novim buradima od francuskog hrasta od 225l. Preporučena temperatura serviranja je 16°C. Godišnja proizvodnja je 19.758 boca.

Castillo Ygay



•99/100 James Suckling
•97/100 Robert Parker
•97/100 Decanter



14%



3,75



1,4g/l



Španija



2010



Marqués de Murrieta



odvojena fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika; alkoholna fermentacija 10-12 dana



85% Tempranillo
15% Mazuelo



24 meseca u buradima od američkog hrasta i francuskog hrasta



crveno



golub umočen u crno vino, kakao, crni biber i Iberijska šunka, Molitersno sir sa crnim tartufima i džemom od višnje



Rioja, Logrono



0,75l



vapnenasto, glina



duboka granatnocrvena



elegantne arome u kojoj se mirisi jagode i maline pojačavaju muškatnim oraščićem, listovima čaja, kože i graftita



duboko, sveže i rafinirano sa dugačkom završnicom i baršunastim taninima



Castillo Ygay Gran Reserva je crveno vino proizvedeno od najkvalitetnijih sorti grožđa Tempranillo i Mazuelo. Grožđe se bere i sortira ručno. Sorte fermentiraju odvojeno u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanim temperaturama. Alkoholna fermentacija traje oko 10-12 dana uz redovno pumpanje mošta. Nakon fermentacije, čvrsti delovi grožđa se presuju u vertikalnim presama što pogoduje ekstrakciji boje i zrelih tanina koji se nalaze u kožici. Tempranillo odležava 24 meseca u buradima od američkog hrasta od 225 litara, a mazuelo 24 meseci u buradima od francuskog hrasta od 225 litara. Nakon mешanja, vino ostaje 13 meseci u betonskom rezervoaru do flaširanja. Veličina vinograda: 40 ha. Godišnja proizvodnja: 130.853 boca (0.75l), 2.025 (1.5l), 204 (3l), 7 (18l).

Castillo Ygay Gran Reserva Especial



•97/100 Wine Enthusiast
•96/100 Tim Atkin
•94/100 Wine Spectator



ALC 14% pH 3,85  1,4g/l

 Španija  2011
 Marqués de Murrieta  odvojena fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi; alkoholna fermentacija
 84% Tempranillo (Tinto Fina)  Tempranillo odležava 28 meseci u buradima od američkog hrasta; Mazuelo 16% Mazuelo
 crveno  crveno meso sa roštilja, poluzreli sir
 Rioja, Logrono  crveno meso sa roštilja, poluzreli sir
 0,75l  glina, krečnjak

 duboko granatna boja
 zrele trešnje, borovnice, kasis, mediteransko bilje, crni biber, karanfilić i moka
 živahan na nepcu, obavijajući i harmoničan; svilenkasti tanini, duga i elegantna završnica

 Castillo Ygay Grand Reserva Especial 2011. je dobijeno od sorte grožđa 85% Tempranillo i 16% Mazuelo. Smatra se jednim od najvećih vina u Španiji, rezultat je više od 30 godina iskustva i to je čini pravom legendom. Grožđe potiče od 80-godišnjih loza vinograda vinarije La Plana iz Castillo Ygay na jugu Rioja Alta, na najvišoj tački vinaograda od 300 hektara. Ovo špansko vino samo po sebi stvara harmoniju sa neverovatnom punoćom i dužinom. Sorte fermentišu odvojeno u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi. Tempranillo odležava 28 meseci u buradima od američkog hrasta a Mazuelo 28 meseci u buradima od francuskog hrasta. Optimalna temperatura služenja je 15-18 stepeni Celzijusa. Potencijal odležavanja je preko 20 godina.

Grand Reserve



•95/100 James Suckling
•94/100 Robert Parker



ALC 14% pH 3,69 1,5g/l

Španija 2014

Marqués de Murrieta fermentacija u inoksu

84% Tempranillo
9% Graciano
5% Mazuelo
2% Garnacha odležavanje 25 meseci u bariku

crveno crveno meso sa roštilja, bela šunka i jela bogata sosevima

0,75l ilovača

tamnocrvena

elegantan sa voćnom pozadinom ribizle i šljive gde se ističu arome slatkih začina, suvih smokvi, kedra i kaka

arome crvene ribizle, višnje, aromatičnog bilja sa dugom baršunastom završnicom i svilenkastih tanina

Gran Reserva iz 2014. godine napravljeno je kupažom sorti 84% Tempranillo, 9% Graciano, 5% Mazuelo i 2% Garnacha. Jedinstveno osmišljen u odabranim berbama, Marques de Murrieta Gran Reserva predstavlja savršenu ravnotežu između klasicizma i modernosti. Marques de Murrieta je više od brenda na međunarodnom tržištu, predstavlja vekovnu mudrost izraženu u jednom od najpriznatijih vina Španije. Svojim svakodnevnim radom, poštovanjem i ljubavlju prema zemlji, izborom najboljeg grožđa i pažnjom do detalja tokom skoro četiri godine proizvodnje, Marques de Murrieta je sigurna i stalna vrednost najboljeg kvaliteta. Sorte grožđa se vinifikuju odvojeno, fermentacija traje oko 8 i 12 dana u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Odležavanje se odvija 25 meseci u bačvama od američkog hrasta od 225 l.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Castillo Ygay Blanco Gran Reserva Especial

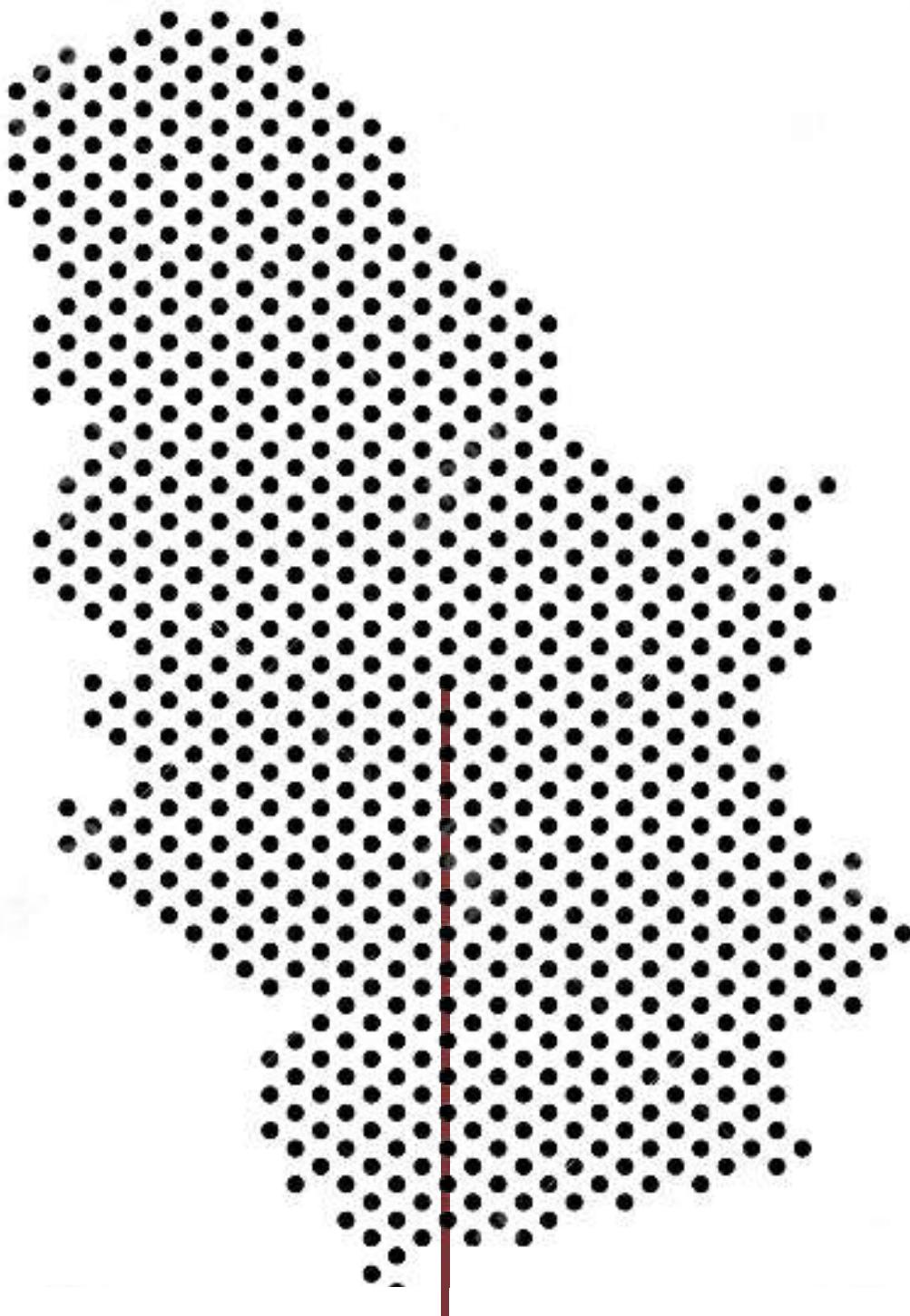


- 100/100 Robert Parker
- 100/100 Falstaff
- 100/100 James Suckling
- 100/100 La Vanguardia
- 4,7/5 Vivino

WINE & PLEASURE
W & P
VINOTEKA

ALC	13,5%	pH	2,98	 1,5g/l		
	Španija		1986			
	Marqués de Murrieta		grozdovi su gnježeni, zatim presovani u vertikalnoj presi; fermentacija u bačvi od američkog hrasta			
	97% Viura 3% Malvasía		252 meseca u buradima od američkog hrasta od 225 litara, zatim 67 meseci u betonskim rezervoarima			
	belo		iberijska šunka, sirevi sa tartufima			
	0,75l		krečnjak			
	svetlo žuto-zlatne boje					
	ananas, sušena jabuka, cveće i nagoveštaji limunovog curda i badema na nosu					
	puno telo, zatvoreno, čvrsto, slano i kremasto					
	Prvo belo vino u istoriji Španije koje je dostiglo željenih 100 Parker poena. Vino koje prevazilazi granice vremena, napunjeno 2014. godine nakon više od 20 godina odležavanja u buradima od američkog hrasta i skoro 6 godina mirovanja u betonskim rezervoarima.					
	Grožđe od kojeg se pravi ovo vino potiče iz vinograda Pago Kapelaniye, zasađenog 1945. godine i nalazi se u najvišoj oblasti Finca Ygay, u Rioja Alta, na nadmorskoj visini od 485 metara.					
	Preporučujemo serviranje na 14°C da biste mogli da osetite sve njegove arome i složenost, uz neophodnu aeraciju najmanje 30 minuta pre konzumiranja.					

SRBIJA



1

Šumadija, Lipovac



DJOKOVIC

Čuveni teniser Novak Đoković sa svojom porodicom zasnovao je vinariju u Šumadiji, kraj mesta Lipovac, između Aranđelovca i Topole

Vinogradi

Vinogradi su smešteni na jednom na najatraktivnijih zemljišta u Srbiji, na crvenom tlu bogatom kamenom, laporcem i krečom, sa krupnim belim komadima kamena. Na mestima gde je više kamena zasađen je sira, dok je šardone na krečnjačkom delu. Vinograd ima šest hektara - na tri hektara su bele, a na tri crne sorte. Uz šardone, posađeno je vrlo malo vionjea koji se šardoneu dodaje kao "začin".

Sav sadni materijal je uvezen iz Francuske, južna ekspozicija. Cilj za oba vina je da sačuva sortnost i mineralnost, a vino odležava u baricima od francuskog hrasta.

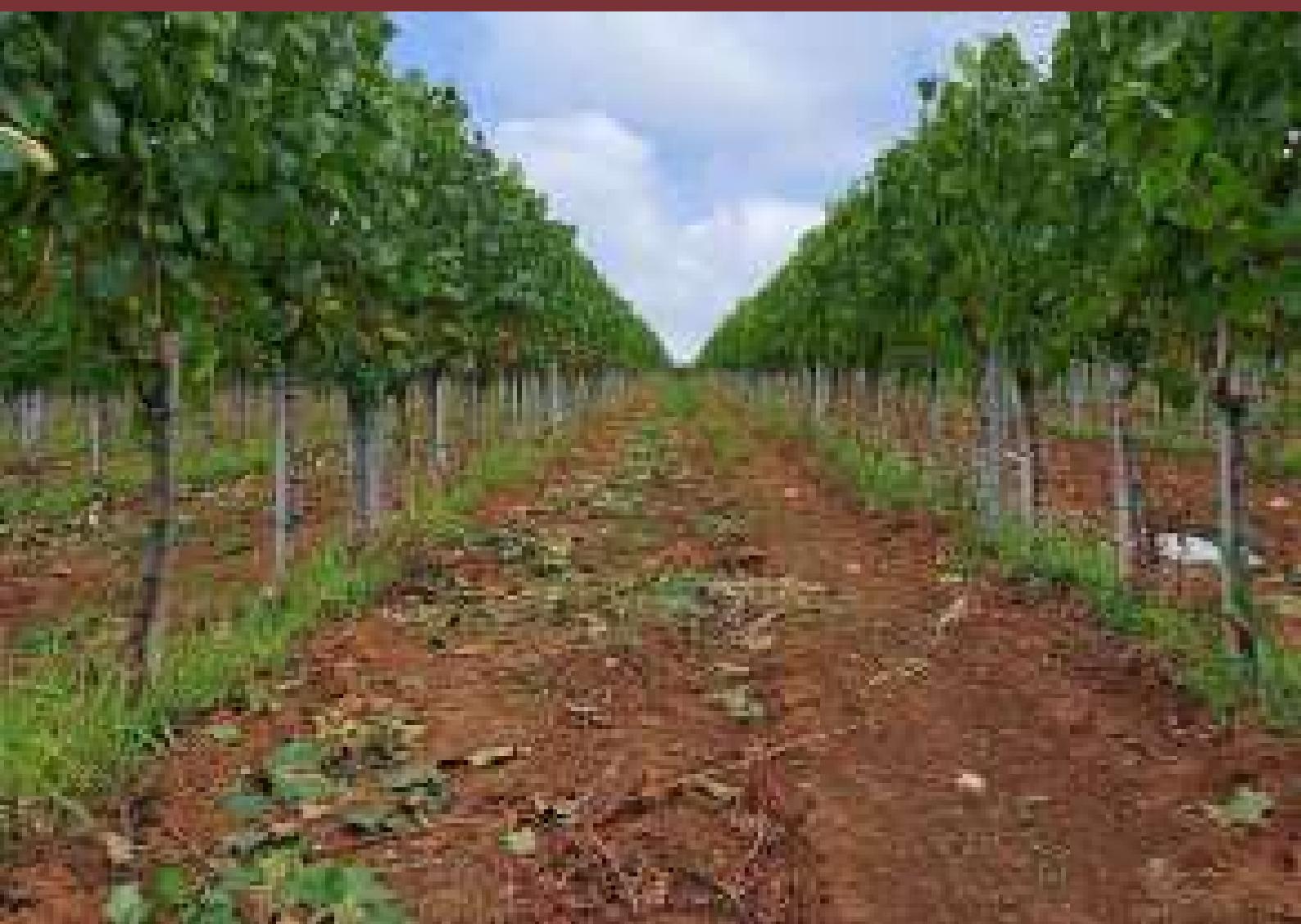
U vinogradu se strogo pazi na kvalitet grožđa, probir grozdova radi se pre berbe, tokom berbe, i pre ubacivanja grožđa u presu. Za proizvodnju se koristi

samo grožđe vrhunskog kvaliteta iz sopstvenih vingrada.

Odluka da se sadi sira ima veze i sa ličnim ukusom Novaka Đokovića koji jako ceni vina od ove sorte, i sa činjenicom da te sorte nema mnogo. Sa druge strane, šardonea ima mnogo ali ga je malo u premijum kategoriji, a Đoković vinarija se odlučila za premijum kategoriju. Zemljište vinograda kuće Đoković idealno je za ovu sortu,

Podrum

U prvoj berbi u prodaju je pušteno oko 8.500 boca, a u sledećoj količina će biti dvostruko veća. Projektovani kapacitet vinarije je oko 60.000 litara. Vinarija ima 1000m², od kojih je 600m² za proizvodnju vina. Vinarija Đoković još uvek nije opremljena za vinski turizam: završen je samo proizvodni deo, a sadržaji za posetioce biće uskoro dodati, kažu u ovoj mladoj vinskoj kući.



Djokovic Chardonnay



•91/100 James Suckling



ALC	14%	pH	3,45	()	1,2g/l
()	Srbija	()	2020		
()	Đoković	()	fermentacija u bariku od francuskog hrasta		
()	100% Chardonnay	()	odležavanje u buradima i inoksu 9 meseci		
()	belo	()	morski plodovi, riba, rižoto i kremasti sirevi		
()	Šumadija, Lipovica	()	0,75l	()	kamen, lapor, krečnjak
<hr/>					
()	svetlo zlatnožuta				
()	arome dinje, kruške, manga, preciznog sortnog mirisa, zrelo voće				
()	u završnici se osećaju tropske note, sočno zrelo voće, limun, puter, korica hleba				

Chardonnay je belo vino dobijeno od 100% sorte grožđa Chardonnay. Veoma kompleksno vino, puno, kremasto, snažno. Odležava u baricima, ali uticaj hrasta je elegantan. Aromatski profil je pre svega voćan, ali uz uticaj aroma iz hrasta. Tu su pre svih arome suve kajsije, kruške, jabuke uz arome tostiranog hleba, blage vanilе i slicno. Na nepcima vino je izuzetno kremasto, puno, ekstraktivno i veoma dugog i voćnog naknadnog ukusa (aftertejsta).

Djokovic Syrah



•91/100 James Suckling

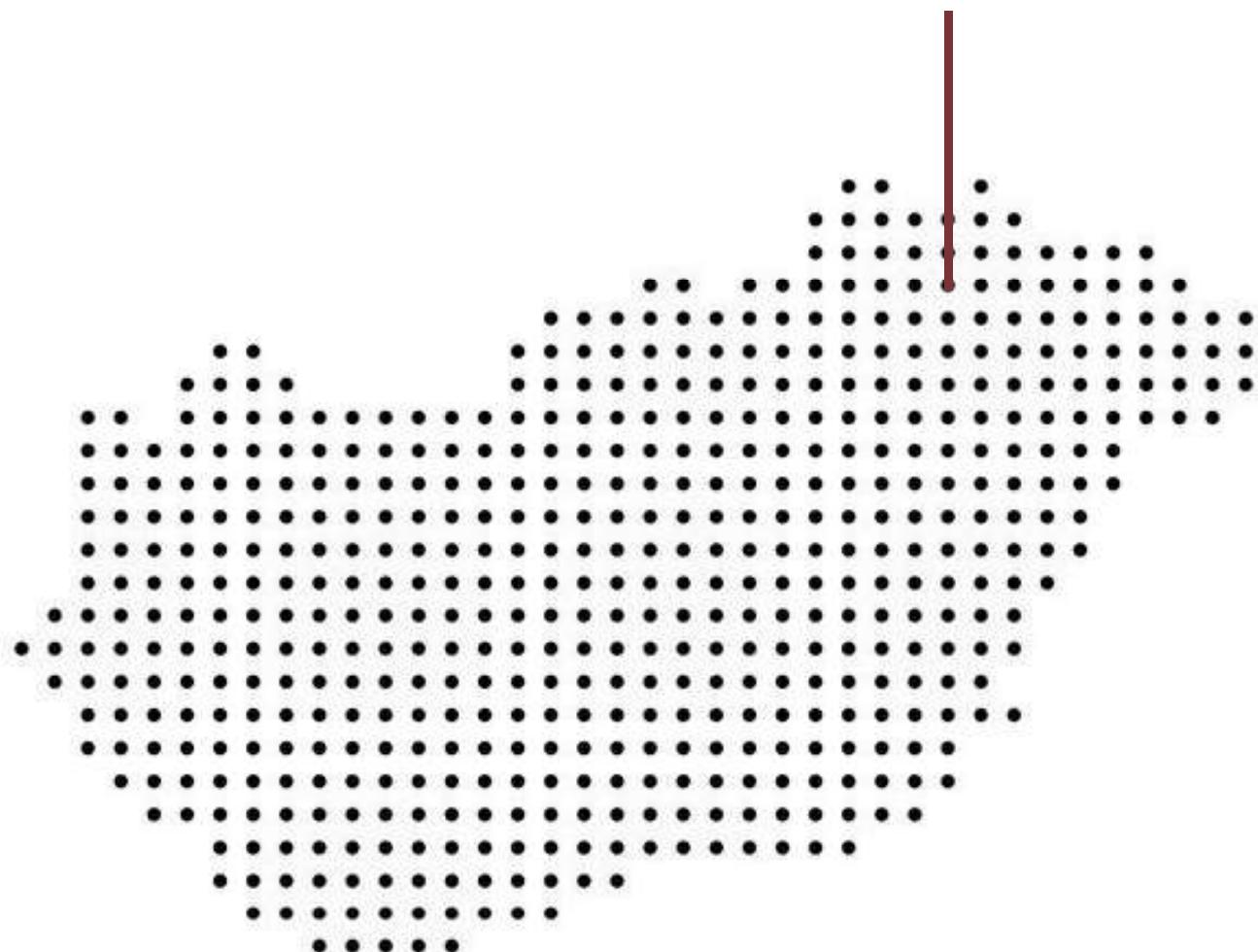


ALC	15%	pH	3,65	2,5g/l
Srbiја		2020		
Đoković		fermentacija u bariku od francuskog hrasta		
100% Syrah				
crveno		odležavanje u bariku 12 meseci		
Šumadija, Lipovica		meso sa roštilja, jagnjetina, gulaš, stari sirevi		
0,75l		kamen, lapor, krečnjak		
rubincrvena				
crno voće, mokri kamen, cvetni tonovi, začinsko bilje				
umereno pun, somotnih tanina, postojan i osvežavajuć				

Syrah je crveno vino dobijeno od 100% Syrah sorte grožđa. Veoma dobro obojen zagasito rubin-ljubičastom bojom. Dakle, boja je veoma tamna. Miris je veoma snazan i intenzivan. Dominantne arome su vocne aromе borovnica, svezih sljiva, kupina, dakle, crno voće. Uz to prisutne su i plemenite aromе hrasta, duvana, sumskog tla, kedrovine i slicno. U ustima vino je puno, sa velikom kolicinom tanina, ali ipak kvalitetnih, mehanih tanina. UKUS JE VOCAN, INTENZIVAN I VEOMA DOBRO BALANSIRAN.

MAĐARSKA

Oremus
Tokaji





TOKAJ-OREMUS

„Tokaj, vino kraljeva i kralj među vinima” - tako ga je opisao Luj XIV kada ga je prvi put probao. Tokaj-Oremus je legendarna vinarija, koja se nalazi u regionu Tokaj na severoistoku Mađarske.

Istorija Oremusa datira iz 1620-ih, a 1630. godine se prvi put pominje vinograd Oremus koji i danas uživa veliki ugled, a legenda o Tokaju je stalno rasla tokom njegove više od četiri stotine godina duge istorije.

Prvo vino Tokaj Aszu je napravljeno još u 15. veku, 200 godina pre Soterna i čitav vek pre velikih plemenitih slatkih vina iz doline Rajne. Legenda kaže da je 1650. godine, u strahu od napada Turaka, berba odložena za dva meseca. Grožđe je moglo da dehidrirala na vinovoj lozi i na kraju proizvelo izuzetno, intenzivno slatko vino. Aszu je svetski poznato vino koje se ponosno navodi u mađarskoj himni. To je slatko vino boje topaza koje je ranije bilo poznato kao "Tokai" širom engleskog govornog područja. Prvobitno značenje mađarske reči aszu bilo je „sušeno“, ali se termin danas više vezuje za vrstu vina koje se pravi od botritizovanog grožđa.

Ovo vino ovekovečili su potrošači među kojima su: Papa Pije IV, Kralj Luj XIV, Katarina Velika, Volter, Gete, američki predsednik Džeferson, Napoleon, kraljica Viktorija i kasnije kraljica Elizabeta. Kada je 1562. godine mađarski nadbiskup poklonio plemenito slatko vino papi Piju IV, izazvao je pravu euforiju među velikanima, vladarima i kraljevima čitave Evrope. Do 18. veka ovo izuzetno vino bilo je poznato na francuskom

dvoru, a potom su ga Habzburgovci uneli i na ruski carski dvor. Samo se vino Konstancija sa Rta dobre nade takmičila sa Tokajem za titulu „kraljevsko vino“. Međutim, krajem 19. veka, Aszu je doživeo nagli pad uspeha. Pojava štetočina na vinovoj lozi (filoksera), Prvi i Drugi svetski rat i komunistički režim nakon toga, uzrokovali su da proizvodnja miruje sve do 1989. godine, kada se uz pomoć stranih investitora region Tokaj izlazi iz hibernacije.

Godine 1993. porodica Alvarez, vlasnici kultne španske vinarije Vega Sicilia, kupila je imanje i osnovala Tokaj-Oremus Vinedos i Bodegas. Poštujući tradiciju i vrednosti Tokaja, doneli su sa sobom svoju filozofiju savršenstva u Mađarsku. Vlasnik španske vinarije, David Alvarez, sa velikim uspehom radi sa grupom mađarskih stručnjaka na postizanju zajedničkog cilja kako bi se nastavila vekovna tradicija i proizvodio najbolji mogući Aszu. Tokaj Oremus je 2001. godine izabran za „vinariju godine“.

Regija Tokaj leži na oko 240 km severoistočno od Budimpešte, u planini Zemplen na ušću reka Bodrog i Tisa. Vinarija poseduje 115 hektra vinograda širom regiona Tokaj, dok vinograd Oremus, po kome je dobila ime, zauzima površinu od 33 hektara. Vinogradi u Oremusu se uglavnom nalaze na obroncima koji se strogo uzdižu iznad sela Tolcsva u srcu apelacije Tokaj-Hegyalja. Svi vinogradi Oremus su klasifikovani kao „First Growth“, prema istorijskoj Szirmay klasifikaciji iz 1803. Sami podrumi se nalaze ispod sela Tolčva, u labyrintru, ručno klesanih u steni, podruma koji datiraju iz 12.

veka. Vinograd je zasađen pretežno sortom Furmint, sa manjim količinama sorti Hárlevelü, Sárga Muskotály, Zéta, Kövérzolo i Gohér.

Da bi se ispoštovala tradicija, ponovo se uzgajaju neke sorte koje su bile uobičajene pre nego što je stigla filoksera (1880-ih), a to su Koverszolo (masno grožđe) i Goher, iako na prilično ograničenom području. Vinogradi imaju kontinentalnu klimu, a obližnje ušće dve reke pruža idealne uslove za berbu koji omogućavaju da grožđe bude pogodeno botritisom. U vinariji Tokaj Oremus se godišnje proizvede oko 150.000 boca vina.

Proces proizvodnje vina u Tokaj Oremusu je nepromjenjen stotinama godina unazad. Grožđe obično uživa u dugim sunčanim letima, dok suve jeseni i jutarnje magle sa obližnjih reka podstiču razvoj plemenite truleži na visećim grozdovima. Botritis Cinerea čini da se grožđe osuši i smežura, čime se koncentrišu jedinjenja i razvijaju plodovi. Bere se ručno i to samo zdravi plodovi zlatno žute boje. Nakon cedenja grožđa i taloženja šire, sledi hladna maceracija. Fermentacija se odvija u malim buradima od mađarskog hrasta pod nazivom Gonci, zapremine 136 litara.

Vina odležavaju u savršenim uslovima, u buradima Gonci od 136 litara i hrastovim bačvama od 220 litara.

Za proizvodnju vina u vinariji Tokaj Oremus je zadužen poznati majstor András Bacsó, koji je 2016. godine proglašen za „vinara godine“.



Oremus Mandolas



- 99/100 Proensa
- 94/100 Guía Gourments
- 94/100 Guía ABC
- 93/100 Guía Peñín
- 9,8/10 El País
- 91/100 Wine Spectator



13,50% 3,17 2,80g/l

Mađarska 2019

Tokaj-Oremus fermentacija u buradima od mađarskog hrasta i u rezervoarima od nerđajućeg čelika

100% Furmint 70% vina odležava u hrastovim buradima 3 meseca uz mešanje taloga + 3 meseca u potpunom miru

belo kuvana riba u foliji sa svežom testeninom, premazanom

0,75l vulkanske stene, glina, šljunak

zlatne boje

arome slatkih krušaka i pečenih jabuka

punog tela, bogato sa velikom kiselošću, voćne note, završetak naglašava kajsiju

Mandolas je belo vino dobijeno od sorte grožđa Furmint, koja raste u čuvenoj vinskoj regiji Tokaj. Ime ovog vina potiče od starog načina označavanja vinograda odakle potiče. Mandolas je jedan od vinograda koji je zasaden samo Furmintom, najplemenitijom sortom u regionu. Tokom nedelja pred berbu, sistematski se proverava stanje zrenja grožđa i beru se samo zdravi, zlatnožuti i zreli grozdovi. Nežnim presovanjem dobija se mošt velike gustine, dok se fermentacija odvija u novim drvenim buradima i rezervoarima od nerđajućeg čelika, koji se pažljivo pripremaju, i traje između 8 i 12 dana. Vino odležava 6 meseci u malim buradima od 136 litara, koja su tipična za ovaj region. Potencijal starenja je do 10 godina.

Oremus Aszu 3 Puttonyos



•92/100 Wine Enthusiast



ALC	11,5%	pH	3,44	138,2g/l
Mađarska		2015		
Tokaj-Oremus		fermentacija 3-4 nedelje u novim buradima od mađarskog hrasta		
Furmint Háslevelű Sárgamuskotály Zéta		2 godine u bačvama od 136 i 200 litara i još godinu dana u boci		
belo		slatkiši, delikatne voćne pite, deserti, foa gra, plavi sirevi		
Tokaji		mineralno vulkansko		
0,75l				

zlatno-žuta boja
arome ananasa, breskve, jabuke, vanile i hrasta
elegantno, sveže, uravnoteženih kiselina, slatko, ali i složeno vino sa lepotom i dugom završnicom

Aszu 3 Puttonyos je polusuvu belo vino nastalo kupažom sorti Furmint, Harslevelu, Zeta i Sargamuskotaly, proizvedeno u vinariji Oremus, u mađarskoj vinskoj regiji Tokaj. Proizvodnja vina Aszu, što znači „vino od suze”, je pedantan proces moguć samo u izuzetnim berbama i pod posebnim uslovima koji podstiču razvoj „Botritis cinerea” (plemenita trulež). Grožđe se bere isključivo ručno, a zatim bobice maceriraju dok ne nabubre i kasnije se nežno presuju. Fermentacija se odvija u novim buradima od mađarskog hrasta i može da traje i do četiri nedelje. Vino odležava u bačvama od 136 i 200 litara tokom 2 godine i još godinu dana u boci.

Oremus Aszu 5 Puttonyos



•96/100 vinepair.com



ALC	11,5%	pH	3,65	156g/l
Mađarska		2013		
Tokaj-Oremus		maceracija širom		
100% Furmint		24 meseca u bariku		
belo		predjela, jela poput jastoga sa pečurkama i sušenim voćem, meso divljači, indijsku i kinesku hranu, plav sir, palačinke		
0,75l		mineralno vulkansko		

limun-zlatna boja
na nosu se oseća tropsko voće, kajsije, med i breskva
na nepcu se može razaznati njegova živa kiselost, neponovljiva aroma i zanosna tekstura sa dugom završnicom

Uz 2008, berba 2013 je bila druga najveća berba milenijuma za slatka vina. Izvanredna i po kvalitetu kao i po kvantitetu.

Ovo vino je sada pogodno za piće, ali može da se čuva 40 godina u optimalnim uslovima na 12-14°C, a preporučena temperatura serviranja je 10°C.

Godišnja proizvodnja je 52.500 flaša od 50cl.

Oremus Aszu 6 Puttonyos



• 4,6/5 Vivino

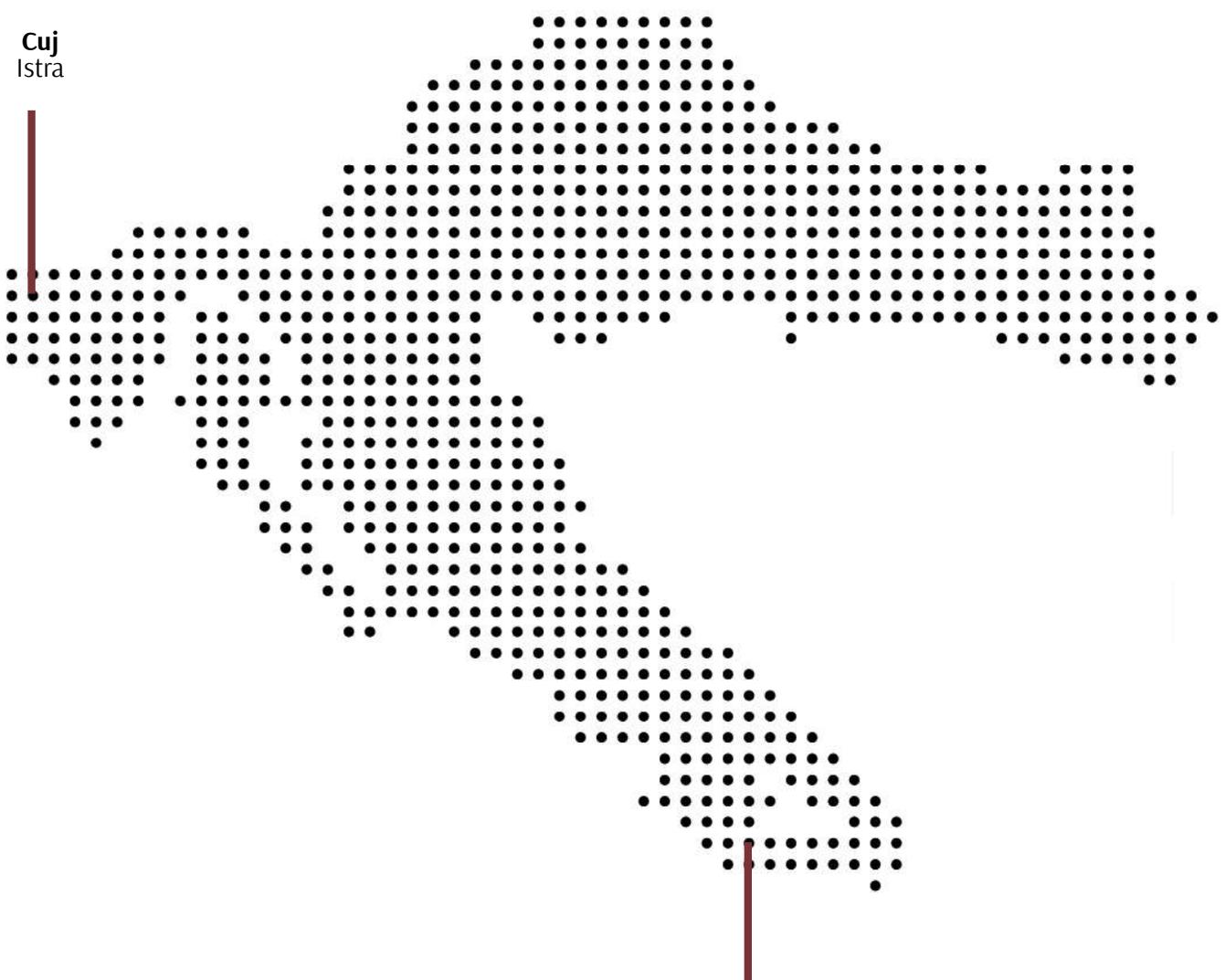


ALC	10,8%	pH	3,42	175g/l
	Mađarska		2013	
	Tokaj-Oremus		fermentacija moštia 2 meseca	
	100% Furmint		3 godine u bariku i 2 godine u boci	
	belo		aperitiv, slatkiši, delikatne voćne pite, vočni deserti, uz suvo voće, plavi sir	
	Tokaji		mineralno vulkansko	
	0,75l			

	divna, intenzivna i čista zlatno-žuta boja
	mirisni buke je pun cvetne arome, protkan voćnim notama kajsije, balzamičnim i notama meda
	ukus je uravnotežen i strukturiran sa dugom završnicom

Aszu od šest „puttoni“ iz najveće berbe aszua od 2008. Ekvivalent količini od šest puttonia (hoda) aszu bobica dodato je u Gonc bure mošta za kratku maceraciju. Maceracija traje dva dana, zatim se mora sačekati dan ili dva da zrna nabubre i produ ceđenje. Fermentacija je spor proces koji ponekad može trajati i do dva meseca, a odvija se u novim buradima od mađarskog hrasta. Zatim se dodaje malo nektara (Eszencia) koji je dobijen od Aszu bobica. Odležavao 3 godine u tradicionalnim mađarskim buradima i 2 godine u pećinama od dubokog vulkanskog tufa.

HRVATSKA



Cuj
Istra

Korta Katarina
Dalmacija



KORTA KATARINA

Istorija

Vinarija Korta Katarina osnovana je 2005. godine od strane američkog bračnog para Lee i Penny Anderson. Vinarija Korta Katarina nalazi se na poluostrvu Pelješac, u regiji poznatoj po svojoj kulturi, morskim lukama i tradiciji vinarstva koja datira još od Rimskog carstva. Naziv je dobila kombinacijom reči kortaš (lokalni naziv za vrt, baštu) i Katarina (ime crkve vlasnika vinarije). Iako relativno nova vinarija, uspešno se etablirala na hrvatskom vinskom tržištu. Ugodno udaljena od prometnog turističkog centra Dubrovnika, a ipak lako dostupna, Villa Korta Katarina & Winery, nalazi se u malom primorskem gradu Orebici, u prekrasnoj i istoriskoj regiji poluostrva Pelješca, okruženog blistavim Jadranskim morem. Prva berba je obavljena 2006. godine, a prvo vino Pošip se pojavili na tržištu 2008. godine. U sklopu vinarije je 2018. godine otvoren luksuzni objekat koji je kreirala dizajnerka enterijera Marie Meko i koji se satoji od osam pojedinačnih apartmana.

Nakon opsežnog istraživanja sorti grožđa u Hrvatskoj, porodica Anderson se odlučila za uzgoj sorti Plavac mali i Pošip. Plavac mali je najpopularnija i ekonomski najvažnija crna sorta u Hrvatskoj. Rezultat je spontanog ukrštanja dve starije sorte: Tribidrag i Dobričić. Ima dug vegetacioni ciklus, sazревa veoma kasno i da bi dostigao puno sazrevanje potrebno mu jeobilje topline i svjetlosti. U proizvodnji pošipa koristi se odabranogrožđe otkupljeno iz vinograda u Čari na ostrvu Korčula, rodnom mestu velikog istraživača Marka Pola.

Zemljište

Dolina Čara nalazi se u srcu ostrva Korčule, idealno smeštena između dva brda. Zaštićena je i od jakih

južnih i severnih vetrova. Dolina je otvorena prema zapadu i istoku, što je posebno važno u letnjem periodu zbog pravca morskog povetarca koji svakodnevno provetra dolinu.

Vinogradi

Vinarija poseduje vinograde veličine 5.5 hektara na poluostrvu Pelješac, na čuvenim položajima Dingač i Postup. Jedan deo vinograda sađen je na tradicionalan način lozama koje su stare od 20-40 godina, dok je jedan deo zasađen mladim lozama po principima modernog vinogradarstva. Godišnje se prozvede oko 70.000 boca vina, dok je kapacitet vinarije 120.000 boca.

Sva vina Korta Katarina imaju svoje zahteve u procesu proizvodnje. Pažljivo se prati vreme fermentacije, hladne maceracije i sazrevanja u drvetu. Naravno, svaka godina donosi nešto drugačije i uvek postoji spremnost da se određeni prirodni faktor prilagodi kako bi se izvukao maksimum potencijala grožđa. Veliki značaj pridaje se sazrevanju u drvetu, gde svako od vina Korta Katarina provede određeno vreme. Za sazrevanje vina koriste se samo najkvalitetnije burad od francuskog hrasta. Pažljiv odabir i začinjavanje drveta i lagano ugljenisanje ili „tostiranje“ gotovog bureta doprinose stilu vina Korta Katarina.

Ceo proces proizvodnje vina u vinariji Korta Katarina organizuje i nadgleda glavni enolog Ante Cibilić, koji je ujedno i vlasnik privatne vinarije Cibilić.

Podrum

Prvi je realizovani vinski podrum najvišeg standarda tehnologije, proizvodnje i distribucije.



Winemaker's Selection



•Decanter - srebrna medalja



15%



6



2g/l



Hrvatska



2011



Korta Katarina



maceracija, malolaktička fermentacija



100% Plavac Mali



15-24 meseca u bačvi



crveno



crveno meso,
odrezak, pečena
živina, tunjevina



0,75l



smeđe zemljiste
na krečnjaku



prelepa nijansa crvene boje



neverovatne arome zrelih trešnja uz
primesu nota duda, suve šljive i rogača



ukus je pun i izrazito voćan, prožet laganim
zemljanim tonovima i lepom dozom pikantnosti.
Izuzetno čvrsto i harmonično



Crveno vino stvoreno odabirom najkvalitetnijeg grožđa sorte Plavac Mali, poseduje prelepnu nijansu crvene boje. Prepustite se uživanju uz neverovatne arome zrelih trešnja uz primesu nota duda, suve šljive i rogača. Ukus je pun i izrazito voćan, prožet laganim zemljanim tonovima i lepom dozom pikantnosti. Izuzetno čvrsto i harmonično vino.

Odražava najbolji mogući odnos između vina i drvene bačve. Korišćene su hrastove bačve, koje imaju najbolji uticaj drveta na vino. Pušteno nakon mnogo godina odležavanja, ovo vino je jako, složeno, sa mnogo slojeva aroma. Ima sve ono što bi Plavac Mali trebalo da ima, svilenkastu taninsku strukturu, sunce, more, i čvrsto telo.

Pošip



• Decanter 2019 - srebrna medalja
• IWSC 2019 - srebrna medalj



ALC 13,5% pH 3,31 1,6g/l

Hrvatska 2021

Korta Katarina vinifikacija u inoksu

100% Pošip 6 meseci u bariku

belo

Orebić, Dalmacija ostrige, morski plodovi, salate, bela mesa

0,75l krečnjak

zlatno-zelenkasta

intenzivne citrusne aromе, note belog koštunjavog voćа, poljskog cvećа i lubenice sa aromama cvećа i drveta

dobro zaokružen, veoma mekan, kremaste teksture, sveže kiseline, punog tela i nežne gorčine

Korta Katarina Pošip je belo suvo vino od istoimene autohtone sorte grožđa. Pošip je autohtona sorta koja se prvenstveno uzgaja u dalmatinskoj regiji Hrvatske, na ostrvu Korčula, kao i na poluostrvu Pelješcu i ostrvu Hvaru. Pravi se od grožđa otkupljenog iz vinograda u Čari na ostrvu Korčula. Dolina Čara se nalazi u srcu ostrva između dva brda i zaštićena je od jakih južnih i severnih vetrova. Otvorena dolina je važna posebno tokom leta kada je izuzetno vruće jer omogućava morski povetarac da ohladi dolinu. Nakon ručne berbe, šira se vinifikuje u rezervoarima od nerđajućeg čelika, a zatim odležava u hrastovim buradima 6 meseci da bi se dobila dodatna složenost i punije telo. Potencijal starenja je do 5 godina.

Plavac Mali



ALC	14,5%	pH	3,57	2g/l
	Hrvatska		2013	
	Korta Katarina		maceracija i malolaktička fermentacija	
	100% Plavac Mali		odležavanje 12 mesecu u bačvi, 24 meseci boca	
	crvena		ukusna kombinacija sa slanom ribom, mesnim jelima i zrelim sirom	
	Orebić, Dalmacija		0,75l	smeđe zemljiste na krečnjaku
	tamnocrvena			
	zrelo crveno voće			
	kompleksne aromе crvenog voća, živog ukusa sa dosta intenziteta, finoće, prijatne pikantnosti			

Korta Katarina Plavac mali je crveno suvo vino od istoimene autohtone sorte grožđa, proizvedeno u vinariji Korta Katarina. Grožđe dolazi iz vinograda koji se nalaze na apeacijama Dingač, Postup i Pelješac, u regionu poznatom po svojoj kulturi, morskim lukama i tradiciji vinarstva koja datira još iz Rimskog carstva. Berba i sortiranje se obavljuju isključivo ručno. Vinifikacija započinje fermentacijom i primarnom maceracijom, u trajanju od 20 dana, nakon čega sledi malolaktička fermentacija u hrastu. Vino odležava 12 meseci u baricima od francuskog hrasta, sa potencijalom starenja oko 6 godina. Temperatura služenja je 16-18°C. Dekantiranje: Preporučuje se najmanje 2 sata.

Reubens



•92/100 Wine Enthusiast



ALC	15,5%	pH	5,3	2g/l
	Hrvatska		2011	
	Korta Katarina		maceracija, malolaktička fermentacija	
	100% Plavac Mali		23-36 meseci u bariku i bačvi	
	crvena		crveno meso, suv odležao odrezak	
	Orebič, Dalmacija		smeđe zemljiste na krečnjaku	
	0,75l			

-
- boja tamne kupine sa primesama blago ruginaste boje
 - čokolada prekrivena tamnom višnjom, sušene ribizle i dinstane šljive, nagoveštavaju miris šume i kadulje
 - punog tela, složeno, smelo i izuzetno strukturirano; bogat, čokoladni i sušeni centar vina; čvrsti, svilenkasti tanini
-

Korta Katarina Reuben's Private Reserve je crveno vino od sorte Plavac Mali. Hrvatska vinarija Korta Katarina se nalazi u malom primorskom gradu Orebiću, regionu poznatom po svojoj kulturi, morskim lukama i tradiciji vinarstva koja datira još iz Rimskog carstva. Vekovima su „korte“ bile centar porodičnih okupljanja pomorskih kapetana i mornara koji su se upuštali u svetske avanture. Poseban izbor najboljeg grožđa u vinogradu i najboljih zrna ručno sortiranih, dao je ovo posebno vino u ograničenoj seriji od samo 2000 boca.

The American



•90/100 Wine Enthusiast



13,50% 3,38 2,4g/l

Hrvatska 2019

Korta Katarina ručna berba uz strogu selkciju grozdova fermentacija u bariku

100% Pošip odležavanje 6 meseci u bariku

belo jela od morskih plodova, posebno uz ribu iz rene i crvena pečena mesa

0,75l krečnjaku

zlatno-žute boje sa uljanom teksturom

citrusi sa notama pečene jabuke, dunje i blagom vanilom

pun, skaldan, blage kiseline, duge završnice sa notama suvih badema i kajsije

The American je belo vino proizvedeno od autohtone sorte grožđa Pošip. Ovo je autohtona sorta koja se prvenstveno uzgaja u dalmatinskoj regiji, na ostrvu Korčula, poluostrvu Pelješcu i Hvaru. Pošip se pravi od grožđa otkuljenog iz vinograda u Čari na ostrvu Korčula. Dolina Čara se nalazi u srcu ostrva između dva brda i zaštićena je od jakih južnih i severnih vetrova. Otvorena dolina je važna posebno tokom leta kada je izuzetno vruće jer omogućava morski povetarac da ohladi dolinu. Nakon ručne berbe i sortiranja grožđa, odvija se hladna maceracija u trajanju od 12 sati, praćena fermentacijom u hrastovim bačvama. Vino odležava 18 meseci u u hrastovim buradima, sa potencijalom starenja od 4 godine.

Zinfandel



•91/100 Wine Enthusiast

W & P

VINOTEKA

ALC 14,6%

pH 3,32

3,5g/l

Hrvatska

2018

Korta Katarina

maceracija i malolaktička fermentacija

100% Zinfandel

12 meseci u bačvi

crveno

idealno se služi uz
meso sa roštilja i
dry age odreske

0,75l

smeđe zemljiste
na krečnjaku

rubincrvena boja

zrele trešnje i crvene ribizle

bogat, pun, čvrste strukture, sa obiljem
slatkoće trešnje na kraju i мало tamne čokolade



Zinfandel 2018. je crveno vino dobijeno od sorte grožđa Zinfandel. UKUS JE BOGAT, PUN, ČVRSTE STRUKTURE, SA OBILJEM SLATKOĆE TREŠNJE NA KRAJU I MАЛО ТАМНЕ ЧОКОЛАДЕ. Nakon otvaranja, vino dobija divne šumske note kiselog crnog hrasta, zgužvanog lišća borovnice i šumske zemlje. Imma dugu završnicu, savršen balans između zrelosti i svežine, intenzivan retro ukus džema od trešnja. Vinifikacija se odvija pomoću maceracije i malolaktičke fermentacije, a odležava 12 meseci u bačvi. Imma potencijal za dugo starenje, kvalitet će verovatno nastaviti da raste vremenom. Vino je kolekcionarske vrednosti. Temperatura serviranja je 16-18°C. Dekantiranje je preporučeno.



CUJ

„Biti vinogradar u Istri ne znači samo znati kopati, orati, saditi, cimati, vendemijati...“

Najviše znači znati miješati brajde sa oblacima, i tako u jedinstveno sjediniti i nebo i zemlju.“

DANIJEL KRALJEVIĆ

Inženjer vinarstva Danijel Kraljević, rođen 1973, i danas se seća događaja iz svog ranog detinjstva, kad ga je deda August Zubin – dok je orao zemlju u vinogradu – smestio na drveni plug između sebe i volovske zaprege. Mali Danijel bio je ponosan što sa dedom po majčinoj lozi obavlja važne poslove u vinogradu, a upamlio je i dedinu uobičajenu uvodnu rečenicu / poštupalicu „Cuj, neka ti recen“... (Čuj, da ti kažem...) kojom se na lokalnom dijalektu obraćao unuku, meštanima i svima s kojima je razgovarao.

Mnogo godina posle, kad je savremenim metodama i vizionarskim projektom nastavio porodičnu vinogradarsku, vinarsku i maslinarsku tradiciju, modernu vinariju i uljaru Danijel nije nazvao svojim prezimenom, nego šarmantnom uzrečicom svoga djeda Cuj, odajući tako počast čoveku duboko ukorenjenu u posao kojim se danas bavi porodično gospodarstvo njegova unuka.

Savremena vinarija i uljara

Danijel Kraljević završio je srednju poljoprivrednu školu u Poreču, potom se upisao na ekonomiju, a nekoliko ispita prije diplomskog odlučio se za nastavak školovanja na Poljoprivrednom fakultetu, gdje je diplomirao vinarstvo. U to je doba ubrzano razvijao porodično preduzetništvo, maslinarstvo i vinarstvo, opremajući vinariju i uljaru Cuj

savremenim postrojenjima, pa danas u tehnološki sofistiranoj i visoko kapacitiranoj uljari prerađuje ne samo svoje masline (črna, buža i bjelica) nego i masline najuglednijih istarskih uljara Duilija Belića, Klaudija Ipše...

Farnažine nedaleko od Umaga, rodno mesto Danijelove majke Renate, u kojem je vinarija i uljara Cuj, bilo je poznato po fornažama, starim pećima u kojima se nekad palio kamen i dobijao kreč. Porodica oca Danila poreklop je iz okoline Grožnjana, a na staroj kamenoj ploči ugrađenoj iznad kućnih vrata uklesano je prezime Kraljević i godina 1783.

Porodične poljoprivredne površine u tom su siromašnom kraju bile zasadene maslinama i lozom, a manjim delom i ratarskim kulturama. Iako je u doba puberteta sanjao kako se što više udaljiti od zemlje, Danijel se u zreloj dobi, na pragu tridesetih, sve više oduševljavao vinogradarstvom i maslinarstvom, kao da je iznenada prokljalo seme koje mu je u detinjstvu usadio deda August. Kao sin jedinac preuzeo je odgovornost za nastavak porodične poljoprivredne tradicije.

Tri vinogradarska položaja

U porodičnom vlasništvu je oko 6 hektara vinograda. Ove godine sade lozu još na 2 hektara, a planiraju ih ukupno 10, čime bi dosegnuli površinu koja bi zadovoljavala njihove vinogradarske ambicije uskladene s proizvodnim kapacitetima. Nedaleko od kuće vinogradarski je položaj Baština, drugi je položaj Vela Boška na putu prema Umagu, a treći Sveta Lucija kod Buja, bela zemlja dobijena od oca Danijelove supruge Antonije, koja ima knjigovodstveni

servis i njime se uključuje u porodični posao. Na sva tri položaja zasađena je Malvazija (oko 65%), a na položaju Vela Boška, na delu duboke crvenice bogate mineralima, Teran (20%), Chardonnay, Muškat i Merlot. Sadašnja je proizvodnja oko 40.000 boca, a cilj je – nakon sadnje novih vinograda – dosegnuti 50.000 boca, što su i kapaciteti podruma.

Danijel Kraljević kaže da je to zlatna brojka, odnosno količina za koju smatra da je može potpuno kontrolisati, marketinški podsticati i usresrediti se na neprestano poboljšanje kvaliteta vina.

Svako proizvodno povećanje zahtevalo bi i nove investicije u podrumu i proširenje kapaciteta, a on namerava da se usresidi na kvalitet proizvoda i modernizaciju postojeće opreme, što je u vinarstvu neprestana potreba. Tržištu nude ono što i sam voli, a to su mlada, sveža vina koja je katkad teže proizvesti nego odležalo vino, koje se u podrumu u procesu odležavanja može poboljšavati. Još pre dvadesetak godina počeli su proizvoditi danas vrlo popularan rosé, posebno prihvaćen među strancima, nakon čega su ga oberučke prihvatali i njihovi vinoljupci. Za rosé se često misli da ga vole jedino žene, a on pak smatra da ga preferiraju muškarci. Proizvode ga od Terana (oko 70%), Merlota (25%) i stare sorte hrvatice kojom nas opskrbljuje naš Kooperant (5%). Rosé nije samo letnje vino, a njihova etiketa se sa prepoznatljivom i moćnom strukturu uklapa u njegovu viziju svežih vina s karakterom.

Treća generacija vinara

Danijel pripada trećoj generaciji istarskih vinara, koja

na vinskoj sceni stasava nakon Matoševića, Kozlovića i Degrassija kao prve, a potom i Coronice, Armana, Pilatta kao druge.

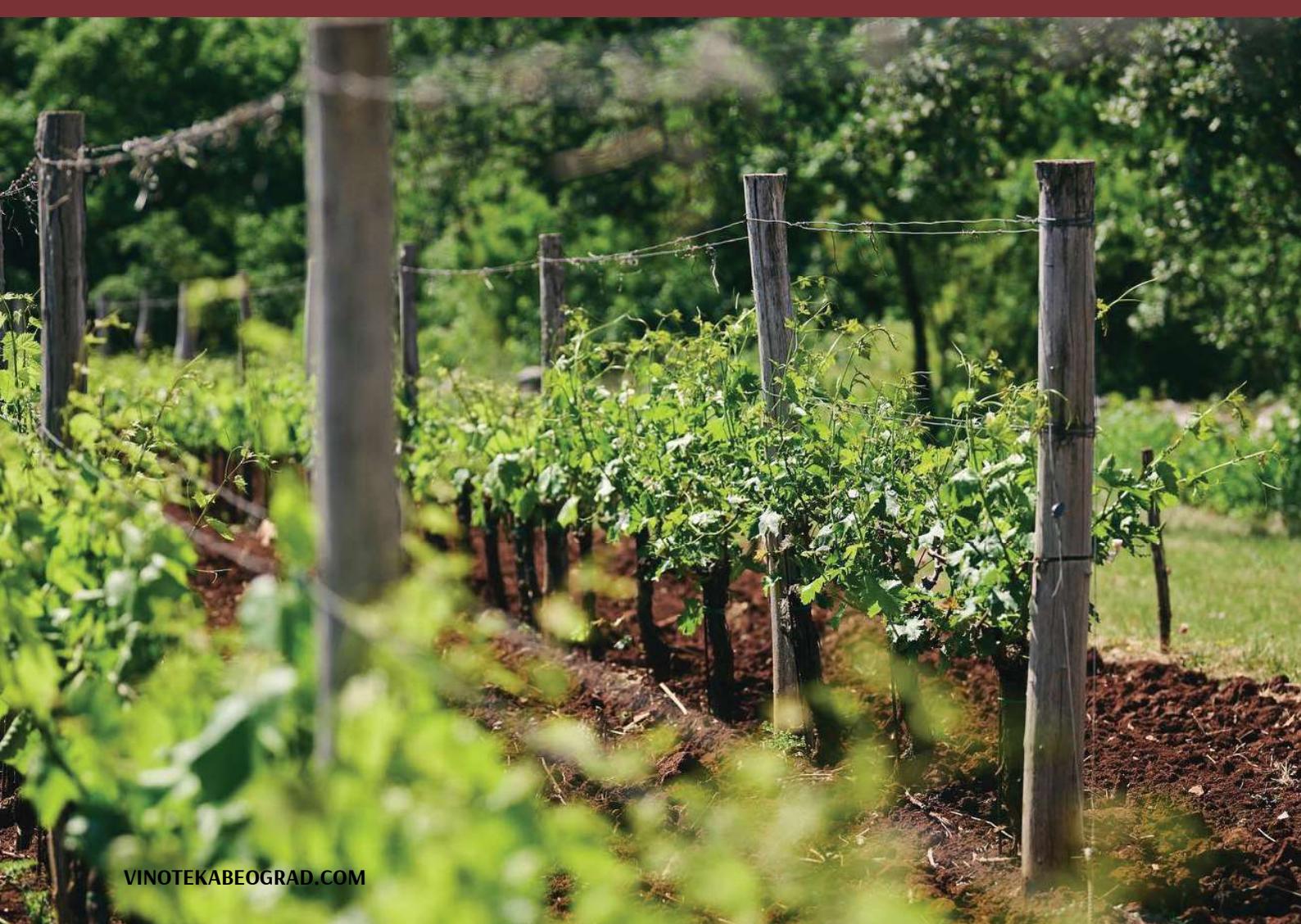
U sklopu vinarije je i soba za degustaciju, predviđena za posete manjih grupa turista leti, a u vansezonskim mesecima za poslovne razgovore i unapred dogovorene aranžmane. Oko 90% proizvodnje vina Danijel Kraljević plasira na domaćem tržištu, a desetak posto izvozi u Italiju i zemlje Beneluksa.

Podrum je delom napravljen u živoj steni, ostavljenoj kao vidljiv deo podrumskoga prostora, a delovi iskopanih stena korišćeni su kao suvi zid od koga je sagrađena kuća. Kamen je, mleven u pesak i pomešan s cementom, korišten za betoniranje, a prosejana crvena zemlja iz vinograda, pomešana s vapnom, na starinski je način nanesena na fasadnu podlogu, čime se dobila terakotna boja pročelja kuće, skladno uklopljene u okoliš.

Kraljevići imaju oko 1200 maslina, a planiraju zasaditi još 1500, kako bi kao konačni cilj dosegnuli 3000 stabala. Zavisno o godini proizvode oko 3000 litara prvakasnoga maslinova ulja.

Danijel se nada da će mu se u porodičnom poslu pridružiti sin Evan, polaznik srednje poljoprivredne škole u Poreču, a možda i mlađa čerka Lara.

Cuj, neka ti recen... samo neka tako gre, rekao bi deda August da je živ.





Malvazija



ALC 13% pH 3,28 2,0g/l

Hrvatska 2021

Cuj fermentacija u inoksu

100% Malvazija 3 meseca u bačvi

belo kao aperitiv, laganja
riblja jela, školjke na buzaru

Istra 0,75l bela zemlja

svetložuta boja sa zelenkastim odsjajima

dominiraju cvetne i voćne arome sa naglaskom na belom cveću i cveću citrusa

nežan, harmoničan, voćan, blago gorak i mineralan

Cuj Istarska Malvazija je belo vino koje nastaje mešanjem grožđa sorte Malvazija sa različitih tipova zemljista i položaja. Bela zemlja sa položaja Sv. Lucija kraj Buja daje vinu mekoću i harmoničnost, crvena zemlja sa položaja Vela Boška kraj Umaga daje intenzitet i snagu kao karakter vinogradara koji je obraduje, dok crna zemlja sa položaja Bon Marcesse daje malvaziji punoču i strukturu. Grožđe iz svakog od ova tri vinograda fermentira odvojeno i tek nakon fermentacije se blendira. Ovaj izuzetan proces čini vino svežim, izbalansiranim, sa dugotrajnim notama. Enolog je Danijel Kraljević.

Veličina vinograda: 10 ha

Godišnja proizvodnja: 30.000 boca

STAKLO I PRIBOR

ZAFFERANO

Čaša za vodu nekada nije samo čaša

Italijanska kompanija Zafferano, koju je osnovao Federico de Majo, kreira kolekcije čaša za degustaciju i posude od stakla i porcelana od 2001. godine.

Ovo je kompanija u kojoj kreativnost i italijanski dizajn čine osnovu za dizajn proizvoda i realizaciju predmeta stvorenih ne samo da budu funkcionalni i dekorativni, već i da ožive snove i emocije.

Federico de Majo je uvek radio u svetu stakla, počevši od porodice stakla u Murano i posvetivši se sektoru osvetljenja da bi potom prešao na stvaranje kompanije Zafferano, u kojoj dizajn i obrada stakla pronalaze svoju savršenu simbiozu.

Kultura dizajna i duboko znanje u obradi stakla

Ova mešavina strasti i iskustva koju je godinama akumulirao Federico de Majo radeći sa glavnim duvačima stakla, stvorila je čuvene Zafferano kolekcije.

Zahvaljujući i ovom nasleđu kompetencija u oblasti dizajna, kompanija je uvek spremna da realizuje proizvode po meri, varirajući proizvodnju u katalogu prema specifikacijama i traženim estetskim detaljima.

U stvari, Zafferano je nastao iz ideje venecijanskog dizajnera da stvori italijanski brend koji će pratiti i izneti najbolje od talenata zahvaljujući kojima je zemlja postala poznata širom sveta: dizajn, proizvodnja vina i visoka kuhinja. Isto tako, nudi emocionalno iskustvo u domovima, pružajući ljubiteljima vina i strastvenim kuhinjama i posuđem priliku da izaberu i kreativno upare predmete koji najbolje odgovaraju njihovoj ličnosti i njihovom sopstvenom stilu gospodarstva.

Inovacije

Zafferano pozajmljuje svoje znanje u proizvodnji stakla ugostiteljskom i ugostiteljskom sektoru već više od petnaest godina, pedantno istražujući i razvijajući, sa inovativnim obrtom, nove proizvode i funkcije.

Ova dinamična i kreativna kompanija je uvek spremna da izade u susret potrebama kupaca i tržišnim trendovima.

Zbog toga je kompanija nastojala da razvije nova rešenja zasnovana na kombinaciji umetničkog ukusa, istraživanja novih oblika i pažljive pažnje na detalje i izbor materijala.

Što se tiče umetničkih i kulturnih aspekata materijala, Zafferano se ističe po svojoj stručnosti u dizajnu, kao da je zanatska radionica, i po stvaranju inovativnih



Federico de Majo

rešenja koja uključuju primenu procesa i funkcija.

Za Zafferano, inovacija znači korišćenje posebnih materijala poput finog kristalnog stakla za kolekciju za degustaciju vina ili borosilikatnog stakla za posude. Iako se takvi izbori ponekad sukobljavaju sa standardizovanim trendovima na tržištu, oni su napravljeni zbog svojih važnih tehničkih karakteristika.

Ovo je dovelo do ponovnog uvođenja drevnih tehnika pravljenja stakla u kombinaciji sa savremenom i „demokratskom“ upotrebom šarenih čaša, kao u kolekciji Perle.

Ovo je takođe istaknuto u jedinstvenoj kolekciji Esperienze čaša za degustaciju vina, koje su donele potpuno novo iskustvo degustaciji vina zahvaljujući izrazitim talasima na dnu čaše, u „mik & match“ rešenjima kolekcije Melting Pot i u novim kolekcijama porcelana koje nude originalne ideje u posudu.



Zafferano čaše u boji sa tufnama 6/1

Ovaj set sadrži 6 ručno rađenih čaša od borosilikatnog stakla koje je otporno na „termički šok”, tačnije od stakla koje je otporno na naglu promenu temperature. Čaše u setu su sa plavim, žutim, providnim, zelenim, belim i crvenim tufnama.

cl 37 / h 100 / Ø 80



Zafferano Premium čaše u boji 6/1

Zafferano Premium čaše su dizajnirane tako da linije naizmeničnih boja kreću već sa njihovog dna. Linije su različite debljine što čini njihov dizajn još lepšim i unikatnijim. Zahvaljujući ovom efektu polirane ivice izgledaju kao da trepere. Ovaj set sadrži 6 ručno rađenih čaša od duvanog stakla.

cl 35 / h 107 / Ø 73



Zafferano čaše sa kuglicom 6/1

Ovaj kreativni Zafferano set od 6 čaša, unikatnog dizajna sa kuglicama unutar čaše nalik na klikere, ručno je izrađen od borosilikatnog stakla koje je izuzetno otporno na nagle promene temperature

cl 44 / h 90 / Ø 88



Zafferano Premium čaše u boji 6/1

Ovo je kolekcija koja ima najrazličitije kombinacije. Ime Provenzale je dobila po svom prilično reljefnom stilu. Čaše iz ove serije su ručno rađene i oblikovane. Set sadrži 6 različitih čaša predivnog dizajna i vrhunskog kvaliteta.

cl 27 / h 105 / Ø 73



Zafferano čaše u boji Perle 6/1

Ovaj neobičan i zanimljiv set je dizajnirao čuveni italijanski dizajner Federico de Majo. Čaše Perle imaju izuzetno šarmantan efekat zahvaljujući spoju prozirnosti i staklastog keramičkog tela. Nastale su kombinacijom jedinstvenih materijala koji su dobijeni specijalnom metodom ručne obrade stakla.

cl 32 / h 109 / Ø 71



Zafferano Melting Pot 6/1

Zafferano nam predstavlja ručno rađen set od 6 čaša koji karakteriše jedinstvena, dvobojna kombinacija. Kolekcija Melting Pot ima inovativan pristup jer kombinuje oblike i boje nudeći jedinstven i iznenađujući efekat. Čaše su izrađene od stakla koje je izuzetno otporno na promene temperature.

Zafferano bokali



**Zafferano čaša za
vodu 6/1**

CL03700

cl 37 / h 87 / Ø 77

**Zafferano čaša
za vodu talasi**

EST4500

cl 45 / h 110 / Ø 89

VINOTEKABEograd.com



Zafferano classic
bela vina

SG04500

cl 45 / h 222 / Ø 86



Zafferano classic
crvena vina

SG0550

cl 55 / h 232 / Ø 93



Zafferano čaša
za prosecco

VEM3200

cl 32 / h 246 / Ø 76



Zafferano čaša
za šampanjac

VEM4300

cl 43 / h 256 / Ø 84



Zafferano čaša talasi
za belo vino

NE04500

cl 64 / h 210 / Ø 115



Zafferano čaša talasi
za mlada crvena vina

NE06000

cl 60 / h 220 / Ø 100



Zafferano čaša talasi
za stara crvena vina

NE08000

cl 80 / h 242 / Ø 122



Zafferano čaša talasi
universal/gin

NE06400

cl 64 / h 210 / Ø 115



Zafferano čaša talasi
šampanjac

NE03800

cl 38 / h 245 / Ø 76



Zafferano premium
talasi za rakiju

ES03500

cl 35 / h 210 / Ø 100



Zafferano decanter
emperienze - clear

ESD15000

veličina 25cm / Ø 23,6cm / 1,5l



Zafferano čaša ultralight
za crvena vina

MUL7700

cl 77 / h 235 / Ø 120



Zafferano čaša ultralight
za starija crvena i bela vina

MUL6000

cl 82 / h 250 / Ø 115



Zafferano čaša
premium za crveno vino

ULO7700

cl 77 / h 235 / Ø 120



Zafferano čaša premium
za crvena i bela stara vina

ULO8200

cl 82 / h 250 / Ø 115



Zafferano čaša za penušava vina

JCL8C

cl 45 / h 251 / Ø 86



Zafferano čaša za stara crvena vina

JCL15C

cl 102 / h 242 / Ø 120



Zafferano čaša za mlada crvena i bela vina

JCL18C

cl 87 / h 268 / Ø 108

ZAFFERANO LAMPE



Prenosive punjive lampe na baterije, opremljene sa kontakt bazom za punjenje, dimerom na dodir i funkcijom odabire temperature svetla, poseduje i USB port za punjenje mobilnih uređaja. Vreme trajanja baterije je 12 sati.





Zafferano Pina
lampa siva

LD0650N3

h 29 / Ø 10,5



Zafferano Olimpia
lampa bela

LD0900B3

h 26 / Ø 15



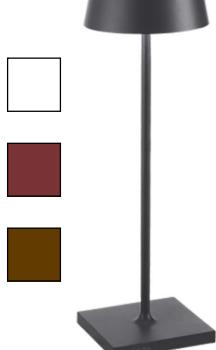
Zafferano Dama
lampa crna

LD0610N3

h 29,1 / Ø 12,5



Punjač za lampe sa
okruglim postoljem



Zafferano Poldina
lampa tamnosiva

LD0340N3

h 38 / Ø 11



Zafferano Poldina
lampa L tamnosiva

LD0390N3

h 150 / Ø 28



Zafferano Poldina
lampa XXL tamnosiva

LD0360N3

h 150 / Ø 28



Punjač za
lampe Poldina

ZALTO



Kurt Zalto

**Ova staklena remek dela ističu
ono najbolje od svakog pića**

Tehničko savršenstvo je osnovni princip Zalto manufakture stakla. Zalto staklo se uvek proizvodilo sledeći tradiciju upotrebe samo najkvalitetnijeg duvača stakla koji rade sa izborom najboljih sirovina.

Ova tradicija i rezultirajuća finoća svake čaše održavaju nežnu virtuoznost velikih venecijanskih umetnika stakla iz Renesanse.

Od prvog dodira, svaka čaša Zalto razlikuje se od svih ostalih čaša. Ovo stakleno posuđe koje stoji na razređenoj tački gde oblik ispunjava funkciju. Ovo je umetnost.

Na razvoj serije Denk 'Art uticala je zemlja kao i univerzum šire. Krivina činija je nagnuta pod uglovima od 24°, 48° i 72°, što je u skladu sa uglovima nagiba Zemlje. Stari Rimljani su koristili ovaj trijumvirat uglova sa svojim skladistišta zaliha, otkrivajući da su proizvodi duže vremena ostali sveži i da je takođe pokazao poboljšan ukus. Zahvaljujući ovim kosmičkim paralelama, veruju da vino može



postići svoj najveći potencijal u Denk 'Art čaši, razvijajući sve što je moguće u nosu, kao i na nepcu.

Na razvoj čaša Zalto Denk 'Art utiče veliko znanje sveštenečnika Hansa Denka, koji je decenije proveo u proučavanju i degustaciji vina, a jedan je od najcenjenijih i najinspirativnijih vinskih stručnjaka u Austriji.

Sa brendom Denk 'Art odaju počast mentoru ovih izuzetnih stakala. Jasna nadmoć u razvoju ukusa i buke, kako je rekao sam Denk, prednosti su serije Denk 'Art; činjenica o kojoj su svedočili poznati somelijeri i poznavaci vina širom sveta.





Zalto čaša
Universal

11302

ml 530 / h 235



Zalto čaša
Champagne

11552

ml 220 / h 240



Zalto čaša
Bordeaux

11202

ml 765 / h 240



Zalto čaša
Sweet Wine

11602

ml 320 / h 230



Zalto čaša
White wine

11402

ml 400 / h 230



Zalto čaša
Gravitas Omega

90102

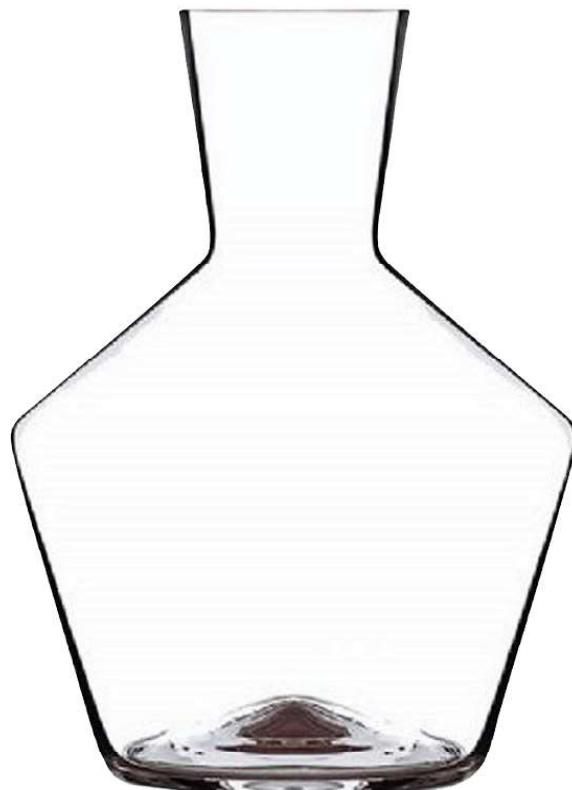
ml 960 / h 230



Zalto dekanter Mystique

11971

ml 1900 / h 185



Zalto dekanter Axium

11961

ml 1450 / h 204

RADNI DEKANTERI



Decanter Firenze
staklo kristal

2030

cc. 1900



Decanter Diamante
staklo kristal

2032

cc. 1850

Decanter Evolution
staklo kristal

2001

cc. 1700

VACU VIN

Surprise your senses



Vacu Vin osnovao je 1986. godine Bernd Schneider za proizvodnju i distribuciju uređaja koji će čuvati otvorene boce vina.

U raznim danima kompanija je proizvela Vacu Vin Wine Saver koji se opisuje kao „najpristupačniji sistem za očuvanje vina”.

Kao pronalazač i ljubitelj dobrog života, osnivač je primetio da sve više ljudi uživa u finim vinima. Izazov je bio kako pravilno sačuvati vino, a da se ne troši oksidacijom. Izum prvog čuvara vina Vacu Vin 1986. godine postigao je svetski uspeh. Nastavili su sa inovacijama i unapređivanjem visokokvalitetne opreme za vino kako bi maksimizirali uživanje u vinu i olakšali upotrebu.

Njeno sedište se nalazi u Delfgauvu, Holandija. Vacu Vin Wine Saver je kuljni holandski dizajn: funkcionalan, inovativan i moderan. Ovaj vinski priboj je ispitani i opsežno dokazan, sa 20 registrovanih patenata na terenu. Vacu Vin je svetski lider na tržištu opreme za očuvanje i prezentaciju vina.

Posvećeni su pružanju najviših standarda. Njihovi proizvodi su dizajnirani za dugotrajnu upotrebu. Zbog toga pažljivo prate proizvodnju i rade sa evropskim proizvođačima. Organizacija se sastoji od više lokalnih kancelarija u Evropi, kao i u SAD-u. Široka distributivna mreža radi u 80 zemalja.

Vacu Vin razvija inovativne proizvode visokog kvaliteta koji će vam omogućiti da uživate u vinu intenzivnije nego pre.





SWIRLING CARAFE

76010602

Swirling Carafe se vrti u središtu i tako omogućava vinu da diše na poseban i elegantan način. Kovitlanje pomaže u oslobođavanju različitih aroma u vinu i tako ističe ukuse.

Podloga od kristalnog stakla i plude daje vrhunski izgled.

Posebna karakteristika proizvoda Swirling Carafe je jedinstveni mehanizam koji čini va se vrč zavrти van centra. To će pomoći vinu da pusti arome i da ima istančaniji ukus.

VINSKI SETOVI

Ovi setovi vina variraju od početnih setova do dodataka za profesionalce. Većina setova sadrži pribor za otvaranje, hlađenje, posluživanje i čuvanje vina. Savršeni pokloni za ljubitelje vina ili za upotpunjavanje sopstvene kolekcije pribora za vino.



WINE SET CLASSIC

3890160

Sadrži:

- aktivni uložak za hlađenje vina (crni)
 - otvarač
 - levak kristal
 - čep za bocu



WINE SAVER CONCERTO GIFT SET

09876606

Sadrži:

- concerto crni devakumizator
- levak za sipanje vina bez prosipanja
- 3 čepa za vakuum zatvaranje vina



WINE SET ELEGANT

Sadrži:

- otvarač za vino
- kibla sa uloškom za hlađenje vina
- vakuum pumpica sa guminom i levkom

3890660



WINE SET ORIGINAL

Sadrži:

- dvostruki vadičep sa šarkama
- kesa za aktivno hlađenje vina
 - levak za točenje vina
 - vakuum pumpica sa čepom

3890260



WINE SET ORIGINAL PLUS

3890360

Sadrži:

- aktivni uložak za hlađenje vina (crni)
- levak za sipanje vina bez prosipanja
 - čep za vakuum zatvaranje vina
 - otvarač
 - concerto za čuvanje vina



CHAMPAGNE ACCESSORY SET

38899606

Sadrži:

- otvarač za šampanjac
- uložak za aktivno hlađenje šampanjca
- zatvarač za čuvanje i posluživanje šampanjca



WINE ACCESSORY SET

68897606

Sadrži:

- aktivni uložak za hlađenje vina (crni)
- čep za vakuum zatvaranje vina
 - levak kristal
 - otvarač twister
 - sekač folije
 - concerto za čuvanje vina



Otvarač za šampanjac

68615606

dimenzije: 37,6 x 16,8 x 7,2cm



Champagne sever&server crni

08850606

dimenzije: 29,2 x 11,5 x 9,7cm



Zatvarač 2 kom.

08875606

dimenzije: 17,1 x 11,4 x 12,2cm



Otvarač twister crni

68814606

dimenzije: 42,2 x 16,6 x 10,2cm



Otvarač za šampanjac

68625606

dimenzije: 32,8 x 12,6 x 8,8cm



Levak 2 kom. crni

18540612

dimenzije: 22,6 x 18,6 x 11,9cm



Zatvarač za šampanjac

18813606

dimenzije: 8,4 x 16 x 3,9cm



Levak i zatvarač

06504606

dimenzije: 20 x 12 x 9cm



Otvarač

68514606

dimenzije: 20 x 10,6 x 11cm



Krilati otvarač srebrni

68425606

dimenzije: 42 x 14,2 x 10cm



Otvarač sa polugom crni

66515606

dimenzije: 34,6 x 20,8 x 17cm



Ekstrator za pulpu

68405606

dimenzijs: 20 x 10,6 x 11cm



Čep 2 kom.

08840612

dimenzijs: 23,8 x 11,8 x 17,7cm



Čep 6 kom.

0886360

dimenzijs: 29 x 13 x 14,4cm



Devakumizator crni sa čepom

0854460

dimenzijs: 29 x 13 x 14,4cm



Devakumizator sa čepom

08542606

dimenzijs: 29 x 13 x 14,4cm



Devakumizator crni 2 čepa

09814606

dimenzijs: 27,7 x 22,8 x 9,8cm



Devakumizator beli sa 2 čepa

09812606

dimenzijs: 27,7 x 22,8 x 9,8cm



Devakumizator crni concerto sa dva čepa

09875606

dimenzijs: 41,2 x 16,6 x 10,2cm



Wine saver&server crni

06824606

dimenzijs: 42,2 x 16,6 x 10,2cm



Devakumizator inox sa 2 čepa

06492606

dimenzijs: 27,7 x 22,8 x 9,8cm



Devakumizator crni 4 čepa

09824606

dimenzijs: 42,2 x 16,6 x 10,2cm



Termometar za vino
3630360
dimenzije: 27 x 8,5 x 9,7cm



Obeleživač za čaše
1886461
dimenzije: 21,1 x 15,3 x 21,7cm



Uložak za hlađenje vina Black
06492606
dimenzije: 27,7 x 22,8 x 9,8cm



Rashladni bokal
3645460
dimenzije: 47 x 31,5 x 31,8cm



Nastavak za sporo sipanje vina
18570606
dimenzije: 37,8 x 11,8 x 26,2cm



Torbica za vino
36255606
dimenzije: 27 x 8,5 x 9,7cm



Aerator
1854660
dimenzije: 29,2 x 11,5 x 9,7cm



Uložak za hlađenje šampanjca
38854606
dimenzije: 44,9 x 10,6 x 17,5cm



Uložak za hlađenje vina Platinum
38855626
dimenzije: 44,9 x 10,6 x 17,5cm



Uložak za hlađenje vina Silver
38803606
dimenzije: 37,0 x 11,3 x 16,1cm



Kibla Wine Elegant čelik
3649360
dimenzije: 47,6 x 31,5 x 23,2cm



Kibla Wine Elegant plastika
3649460
dimenzije: 47,6 x 31,5 x 23,2cm

**Kibla flexible**

38864606

dimenziye: 44,0 x 18,5 x 17,5cm

**Kašičica za koktele**

78623606

dimenziye: 38 x 16,3 x 6,6cm

**Dupli dozer za koktele**

78325606

dimenziye: 19,8 x 13 x 10,9cm

**Koktel set plus**

7889361

dimenziye: 29,5 x 21,8 x 27,2cm

**Whiskey stones 4 kom.**

18603606

dimenziye: 19,6 x 11 x 8,2cm

**Gnječilica za koktele**

78545606

dimenziye: 27,2 x 18,4 x 7,9cm

**Posuda za mešanje koktela**

78545606

dimenziye: 27,4 x 18,4 x 7,9cm

**Pljoska**

78635606

dimenziye: 34 x 10,4 x 10,4cm

**Cediljka za koktele**

77003606

dimenziye: 38,1 x 10,3 x 14,2cm

**Koktel set basic**

7889362

dimenziye: 27,8 x 18,8 x 22,2 cm

**Horeca čepovi za vakuum pumpice 10 kom.**

08830712

dimenziye: 28 x 27,1 x 10,4cm

**Horeca stalak za čepove**

06903701

dimenziye: 33,6 x 16,7 x 12,5cm

KIBLE



Kible sa ručkom
6009

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta
kapacitet: 2-3 boce ili magnum
visina: 220mm
gornji prečnik: 250mm
prečnik baze: 180mm



Kible UNO2UNO
6032

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta
kapacitet: do 3 boce
visina: 230mm
gornji prečnik: 365 x 160mm
prečnik baze: 180 x 135mm



Kible FASHION
3565

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta sa delimično
peskiranom površinom i ručkama za bezbedno korišćenje
kapacitet: 1 boca
visina: 230m
gornji prečnik: 170/220mm
prečnik baze: 120/130mm



Kible VIKING
3569

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta
kapacitet: 1-2 boce, ili male flaše i konzerve
visina: 210m
gornji prečnik: 180/300mm
prečnik baze: 110/195mm



Kibla RUMEX
3470

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta
kapacitet: 1-2 boce ili magnum
visina: 255/203mm
gornji prečnik: 162/192mm
prečnik baze: 120/192mm



Kibla MIDA
3567

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta
kapacitet: do 2 boce ili magnum
visina: 262/210mm
gornji prečnik: 200/210mm
prečnik baze: 160mm



Kibla ANDROMEDA
3586

materijal: aluminijum
kapacitet: 5-6 boca
visina: 250mm
gornji prečnik: 320/335mm
prečnik baze: 230mm



Kibla SPUMANTIERA RUMEX
3584

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta
kapacitet: 5-6 boca ili 1-2 magnuma



Kibla MAXIMA
6033 / STR

materijal: prozirni akril
kapacitet: xxx
visina: 230mm
gornji prečnik: 450 x 250mm
prečnik baze: 300 x 210mm



Kibla MAXIMA Black
6033 / PPNR

materijal: SAN materijal
kapacitet: xxxx
visina: 230mm
gornji prečnik: 450 x 250mm
prečnik baze: 300 x 210mm



Kibla ALBATROS
6031 / TR

materijal: prozirni akril
kapacitet: 4-5 boce
visina: 280m
gornji prečnik: 500 x 290mm
prečnik baze: 280 x 210mm



Kibla Classic
1870

materijal: čelik
kapacitet: 1-2 boce
visina: 215mm
gornji prečnik: 205mm
prečnik baze: 150mm



Kibla INOX

95

materijal: aluminijum
kapacitet: do 2 boce
visina: 205mm
gornji prečnik: 205/230mm
prečnik baze: 150mm



Kibla ALUMINIUM

116

materijal: kovani aluminijum
kapacitet: 1-2 boce
visina: 200m
gornji prečnik: 215/240mm
prečnik baze: 140mm



Postolje za kiblu inox

CA-6170

materijal: nerđajući čelik
visina: 68cm
gornji prečnik: 20cm



Postolje za kiblu inox

3900

materijal: nerđajući čelik
visina: 68cm
gornji prečnik: 20,5cm

