



SZENVEDÉLYÜNK ÉS HIVATÁSUNK

MINŐSÉG PEDIG A LEGFŐBB ALAPELVÜNK



Olasz bor katalógus

2023

”

Ha nem egy átlagos borlapot szeretne,
ami a szomszédnál is van...

”

MAGAS FOKÚ SZAKMAI TAPASZTALATTAL RENDELKEZŐ SOMMELIER KOLLÉGÁINKKAL EGYÜTT OLYAN EGYEDI BORLAP ÖSSZEÁLOGATÁSÁT BIZTOSÍTJUK, AMELY NEMZETKÖZI SZINTEN IS MEGÁLLJA A HELYÉT, KÖVETI A TRENDEKET, DE A KLASSZIKUS TÉTELEK KEDVELŐINEK SEM OKOZ CSALÓDÁST. A BORLAP ÖSSZEÁLLÍTÁSA UTÁN A SZERKESZTÉSI ÉS GRAFIKAI MUNKÁLATOKAT INGYENESEN BIZTOSÍTJUK A CÉGÜK SZÁMÁRA.

TERMÉSZETESEN EGY KÓSTOLÓVAL EGYBEKÖTÖTT SZAKMAI SEGÍTSÉGET IS NYÚJTUNK A VENDÉGLÁTÓEGYSÉGEK VEZETŐSÉGÉNEK ÉS ALKALMAZOTTAINAK A BORLAPRA KIVÁLASZTOTT TERMÉKEINKRŐL.

A KÍNÁLATUNKBAN SZEREPLŐ MAGYAR ÉS OLASZ BOROK ÖSSZEÁLLÍTÁSOKOR Kiemelt fókuszot kaptak az ár-érték arány, valamint a tételek populáris és kiváló minősége, mely a vendéglátóegységük kínálatához, arculatához is illeszkedhet.

*Ha szeretné, hogy az Ön üzletét is színesítse választékunk,
akkor kérjük, jelezze felénk elérhetőségeinken és aktuális
nagykereskedelmi árainkról tájékoztatást nyújtunk!*



Cégünk

RÓLUNK



PRIMO VINO

20 éve a bor szolgálatában

A KÖZEL HÚSZ ÉVES VENDÉGLÁTÁSBAN SZERZETT TAPASZTALATAINK ALATT SZENVEDÉLYÜNKÉ VÁLTAK A BOROK. EBBŐL A SZENVEDÉLYBŐL SZERETTÜNK VOLNA ÁTADNI A NAGY KÖZÖNSÉGNEK AKKOR, AMIKOR ÚGY DÖNTÖTTÜNK, HOGY LÉTREHOZZUK BORKERESKEDÉSÜNKET. KÜLDETÉSÜNKNEK ÉREZZÜK, HOGY MEGISMERTESSÜK ÉS MEGSZERETESSÜK VÁSÁRLÓINKKAL A KÍNÁLATUNKBAN SZEREPLŐ MAGYAR ÉS OLASZ BORVIDÉKEK NÉPSZERŰ BORAI MELLETT A GONDOSAN VÁLOGATOTT KISEBB, KÉZMŰVES, BIOSZŐLŐ TERMESZTÉSSEL FOGLALKOZÓ PINCÉSZETEK BORAIT IS.

A BORÁSZATOK KIVÁLASZTÁSÁNÁL KÜLÖNÖSEN FONTOS SZEMPONT SZÁMUNKRA, HOGY MINÉL TERMÉSZETESEBB ELJÁRÁSOKAT ALKALMAZVA, A TERMŐHELYET ÉS AZ ADOTT ÉVJÁRATOT LEGINKÁBB KIFEJEZŐ BOROKAT KÉSZÍTSENEK. PARTNEREINK TÖBBSÉGE RENDKÍVÜLI FELELŐSSÉGGEL, ORGANIKUS VAGY CERTIFIKÁLTAN BIOSZEMLETTTEL MŰVELI SZŐLŐIT. KÖZÖS BENNÜNK, HOGY BÁR KÜLÖNBÖZŐ TULAJDONSÁGÚ TERÜLETEKEN, KÜLÖNBÖZŐ ADOTTSÁGÚ GYÜMÖLCSÖKKEL DOLGOZNAK, A SZAKMA IRÁNTI MAGASFOKÚ ELKÖTELEZETTSÉG, VALAMINT A SZŐLŐ ÉS A BOR HATÁRTALAN TISZTELETE ÉS SZERETETE UGYANÚGY HATÁROZZA MEG MINDENNAPJAIKAT.

FILOZÓFIÁNK

MÉLYEN HISSZÜK, HOGY A MEGFELELŐ BOR BÁRMELYIK PILLANATOT KÉPES ÜNNEPIVÉ VARÁZSOLNI, EZÉRT SZORTIMENTÜNKET ÚGY ÁLLÍTOTTUK ÖSSZE,

HOGY MINDENKI MEGTALÁLJA, AMIT KERES; LEGYEN SZÓ EGY HÉTKÖZNAPI VACSORÁRÓL VAGY A LEGKÜLÖNLEGESEBB ALKALMAKRÓL.



KEDVENC BORUNK
FEUDO ARANCIO
HEDONIS RISERVA SICILIA DOC

CA' MARIAN

CANTINA PRODUTTORI VALDOBBIADENE

A CÀ A „CASA”-RA VAGY A „HÁZRA” UTALÓ SZÓ VELENCEI DIALEKTUSBAN.

EREDETILEG A „MARIAN” KIFEJEZÉS A NAGYLELKŰ TULAJDONSÁGOKKAL RENDELKEZŐ SZEMÉLYEK NEVÉRE UTA. KEDVESSÉG ÉS VIDÁMSÁG: UGYANAZ, MINT EZEKNEK A PROSECCO BOROKNAK A STÍLUSA. A CÀ MARIAN BOROKAT AZ EGYIK LEGNÉPSZERŰBB PROSECCO GYÁRTÓ ARRA TERVEZTE, HOGY A LEGKÜLÖNBÖZŐBB ALKALMAK - AZ APERITIFTŐL A TELJES ÉTKEZÉSEN ÁT A DIGESTIFIG - ELEGÁNS FRISS, ÁSVÁNYOS ÉS FINOM KIEGÉSZÍTŐJE LEGYEN ÉS HŰEN MUTASSA BE A PROSECCO TERROÁRT.



VENETO



CA' MARIAN CONTE SPUMANTE

Régió:
Veneto

Szőlőfajta:
Házasítás

Alkoholtartalom:
11,5 %

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:
6-8 °C

Érzékszervi jellemzők:

A Conté egy friss, élénk pezsgő, kellemes friss gyümölcsös: alma, körte, citrusok, akác aromái érezhetőek. Intenzív gyümölcsös és virágos karakterű Spumante, folyamatos buborék feláramlással.

Ajánljuk: Aperitifként, sajttal, halakkal, levesekkel, tenger gyümölcseivel, zöltségekkel és desszertekkel, de igazi klasszikus párosítás újhullámos koktélok kiegészítőjeként is kiváló.

Extra száraz



CA' MARIAN PROSECCO DOC

Régió:
Veneto -
Prosecco D.O.C.

Szőlőfajta:
Glera

Borstílus:
Cuve close (Metodo Martinotti)

Alkoholtartalom:
11 %

Cukor:
14 g/L

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:
6-8 °C

Érzékszervi jellemzők:

Halvány citrom színű habzóbor, illatában, citrusok, friss, virágos jegyek és csonthejas gyümölcsök jellemzik. A szájban elegáns, jóízűen fanyar, ásványos, gyümölcsös, friss és nagyon jó egyensúlyal bír, hosszú lecsengésű, fiatalos ital.

Ajánljuk: Aperitifnek, de az étkezés során szinte bárhova illeszhető, különösen a tenger gyümölcsei mellé remek párosítás.

Extra száraz

HABZÓ BOR



CA'MARIAN VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Régió:
Veneto –
Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.

Extra száraz

Szőlőfajta:
Glera

Borstílus:
Cuve close (Metodo Martinotti)

Alkoholtartalom:
11 %

Cukor:
14 g/L

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:
6-8 °C

Érzékszervi jellemzők:
Közepes, szalmasárga színű, elegáns illatában az alma és a réti virágok illatát idézi. Ízében intenzív gyümölcsök, vibráló savak és egészen komplex, hosszú lecsengés jellemzik.

Ételpárosítás:
Aperitifként vagy előételekhez, könnyű tésztáételekhez, tenger gyümölcseihez, fehér húshoz nagyon szépen illeszkedik.



CA'MARIAN VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT

Régió:
Veneto –
Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.

Száraz

Szőlőfajta:
Glera

Borstílus:
Cuve close (Metodo Martinotti)

Alkoholtartalom:
11 %

Cukor:
10 g/L

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:
6-8 °C

Érzékszervi jellemzők:
Szalmasárga színű Prosecco, illatában: elegáns, virágos, friss gyümölcsös jegyekkel, harmonikus és száraz izkarakterrel. Frissessége, tisztasága, vibráló sava nagyon élvezetessé teszi.

Ételpárosítás:
Kiváló aperitifként, de minden alkalomnak méltó kísérője lehet. Halakhoz, kagylóhoz és rákfélékhez párosítsuk!

ROTARI TRENTO DOC - TRENTINO

A TÖRTÉNELEM ÉS A LEGENDA KÖZÖTT A ROTARI A LOMBARD KIRÁLYRÓL, ROTARIRÓL KAPTA A NEVÉT, AKI TRENTINO ALTO ADIGE-BEN VÍVTA A LEGFONTOSABB CSATÁKAT OLASZORSZÁG MEGHÓDÍTÁSA SORÁN. A ROTARI SAJÁT CHARDONNAY ÉS PINOT NERO SZŐLŐT TERMESZT TRENTINÓBAN, EGY SZENNYEZŐDÉSMENTES KÖRNYEZETBEN, HEGYI KLÍMÁVAL, AMELY IDEÁLIS KOMPLEX, ELEGÁNS ÉS KIFINOMULT, MÁSUTT MEGISMÉTELHETETLEN AROMÁJÚ TRENTODOCI HABZÓBOROK KÉSZÍTÉSÉRE. A ROTARI A CLASSIC METHOD ŐSI ÉS KIFINOMULT GYÁRTÁSI TECHNIKÁJÁT KÖVETI, AMELYET TRENTINO KÖRNYÉK HIVATÁSA ÉS BORÁSZATI HAGYOMÁNYAI ERŐSÍTENEK MEG, AMIT A TRENTODOC PECSÉT PRESZTÍZSE IS GARANTÁL. A TRENTODOC HABZÓBOR IDEÁLIS APERITÍFKÉNT, DE TÖKÉLETES KÍSÉRŐJE A LEGKIFINOMULTABB MEDITERRÁN KONYHÁNAK.



TRENTO



ROTARI CUVÉE 28 BRUT TRENTO DOC

Szőlőfajta:
Chardonnay 100%

Terület:
Trento Doc
Finom Brut kizárólag Chardonnay szőlőből készült dűlőinkből Trentótól északra, a legalkalmasabb dombokon.

Borkészítés:
A tiszta Chardonnay elegáns erejét a palackban való hosszú érlelés fokozza.

Érzékszervi jellemzők:
Brut blanc de blancs az érett sárga gyümölcs intenzív és elegáns aromájával,ogyorós jegyekkel és vanília édes érintésével. A több mint 36 hónapos seprőn érlelő pezsgő kiváló egyensúlyt biztosít a szerkezet és a sav között, kellemes frissességgel és ásványos lecsengéssel.

Ételpárosítás:
Kiváló aperitífként és az egész étkezés során ideális, jól illik halalapú első fogásokhoz és sült vagy grillezett halalapú második fogásokhoz.

Tárolja vízszintesen hűvös helyen, és kerülje a hosszan tartó fényhatást.

Alkohol:
12.5%



ROTARI CUVÉE 28 BRUT ROSÉ DOC

Ez a pezsgő Chardonnay (70%) és Pinot Noir (30%) szőlőből készül, amelyet Trento északi részén található dombokon, válogatott szőlőültetvényeken termesztettek.

Terület:
Trento DOC

Borkészítés:
A szigorú Trentodoc/Methodo Classico gyártási eljárásnak megfelelő gondos borkészítés fokozza a Chardonnay bőséges aromáit és elegáns intenzitását, valamint a Pinot Noir aromás jegyeit és gazdag szerkezetét. Több mint 28 hónapig nyugszik a seprőjén.

Érzékszervi jellemzők:
A lány rózsaszín színű Rotari Cuvée 28+ Rosé elegáns testet és rendkívüli finomságot mutat. A gyümölcsös illat az erdei szamócatól, a ribizlitől a szőlő száráig terjed. Íze friss, illatos, intenzív, élesztő és fűszeres jegyekkel. A perlage finom és tartós.

Ételpárosítás:
Aperitífnak kiváló, halételekhez ajánljuk.

Tárolja vízszintesen, hűvös helyen, kerülje a hosszan tartó fényhatást.

Alkohol:
12.5%

PEZSGŐ



ROTARI BRUT RISERVA DOC

Szőlőfajta:
Chardonnay

Rotari a Dolomitok szívében született. A hegyvidéki éghajlat, a szőlőültetvények különleges gondozása, borászaink elhivatottsága a szőlő kézi szelektációjában és szüretében életre keltik a friss és illatos buborékokat, amelyek egyszerre komplex és élvezetes tükre a vidék sajátosságainak. A Metodo Classico, története és az élesztőn való hosszú öregedési folyamata egyedi és megismételhetetlen tulajdonságokat kölcsönöz a Rotarinak.

BORKÉSZÍTÉS:

A Rotari Riserva Trentodoc-t kizárólag a legfinomabb Chardonnay szőlőből állítják elő, amelyet kézzel szüretelnek, és Trento körüli napos dombokon termesztenek. A Metodo Classico hagyomány szerint, a Trento DOC szakágazat szigorú minőségi előírásai szerint készül. A Rotari Riservát úgy állítják elő, hogy a második erjesztést a palackban, a seprőn pedig finomítják legalább 36 hónapig.

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:

Szín: szalmasárga
Illat: intenzív, elegáns és összetett
Íz: száraz, telt, illatos, lágy, kiegyensúlyozott és érett
Perlage: finom és perzsiszens

Ételpárosítás:

Aperitifként kiváló, első és második fogásos ételekhez ajánljuk.

Tárolja vízszintesen, hűvös helyen, kerülje a hosszan tartó fényhatást.

Alkohol:
12,5 %



ROTARI BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT DOC

Szőlőfajta:
Chardonnay

A Rotari Blanc de Blancs Extra Brut a legjobb Chardonnay-szőlőtelek gondos kiválasztásából származik.

BORKÉSZÍTÉS:

Az alpesi klíma a meleg és viszonylag száraz nyári napokkal és hűvös éjszakákkal, valamint a szőlőtermesztéshez ideális ásványi anyagokban gazdag egyedülálló talaj lehetővé teszi a szüretkor gazdag aromájú és illatú tökéletes érését. Természetes savtartalma miatt ez a termék a Trentino pezsgő hagyományának egyik legjobb kifejezője.

A „Metodo Classico” szigorú szabályai szerint, a második erjesztéssel és palackos érleléssel, a Trentodoc elnevezés tiszteletben tartásával készül.

Az alapbor nagy része acéltartályokban erjed. Enyhén piritott tölgyben csak egy kis része erjed, annak érdekében, hogy a legjobban élvezhessük a bort anélkül, hogy a Chardonnay gyümölcsös aromáit súlyos tölgyes jegyekkel borítanánk be. A 48 hónapos seprőn történő érlelés során a bor elkezdji formálni karakterét, sok finom buborékot és illatos, összetett és tartós aromákat fejleszt ki.

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:

Világossárga szín
Érett gyümölcsök, alma és ananász
Íze intenzív, illatos és jól kiegyensúlyozott száraz és ásványos stílussal.
Hosszan tartó, tartós utóíz szárított gyümölcsök ésogyoró.

Alkohol:
12,5 %



ROTARI FLAVIO RISERVA BRUT DOC

Szőlőfajta:
100% Chardonnay

TERÜLET:

Trento DOC
Rotari király felvette a "Flavio" megtisztelő címet, hogy felidézze a római és bizánci birodalmi tekintélyt. A Rotari Flavio tehát a Rotari borászati és pezsgóstílusának legrangosabb kifejezője. Trentodoc kiválóságunk a javából.

BORKÉSZÍTÉS:

A Riserva kizárólag a Trentótól északra fekvő Adige-völgy dombos területein a legmegfelelőbb szőlőültetvényeink kézzel szüretelt és válogatott szőlőből készült.

Kizárólag Chardonnay szőlőből készül, legalább 60 hónapig a seprőn érlelve.

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:

Remek szerkezetű brut, intenzív és kitartó aromás jegyekkel, rendkívül finom perlaggal. Illata citrus, sárgabarack és sárga őszibarack, enyhén diós, élesztős és méz aromával.

Ételpárosítás:

Ideális az egész étkezéshez, különösen jól illik fontos hal- és kagylóalapú ételekhez, sajtokhoz és fehér húsból készült zamatos második fogásokhoz.

Tárolás:

Tárolja vízszintesen hűvös helyen, és kerülje a hosszan tartó fényhatást.

Alkohol:
13 %

TRENTINO

A CASTEL FIRMIAN TERMÉKCSALÁD AZ AZONOS NEVŰ KASTÉLYRÓL, A PIANA ROTALIANA SZŐLŐÜLTETVÉNYEIRE NÉZŐ NEMESI REZIDENCIA NEVÉRŐL ÖRÖKÖLTE NEVÉT.

A CSALÁD 15 FAJTA BORT FOGLAL MAGÁBAN, AMELYEKET A TISZTASÁG, AZ ELEGANCIA ÉS AZ ILLAT- ÉS ÍZ HARMÓNIA JELLEMEZ. TRENTINO, EGY TERMÉSZETES, HEGYI KÖRNYEZET, MELY A MIKRO ÉS MEZOKLIMÁK GAZDAG VÁLASZTÉKÁT ADJA, A GARDA-TÓ SZUBMEDITERRÁN TERÜLETÉTŐL AZ ADAMELLO NEMZETI PARK GLECCSERÉIG. SOKSZÍNŰ ÉS SOKRÉTŰ TERÜLET EZ, AHOL AZ AUTOCHTON SZŐLŐK (PÉLDÁUL TEROLDEGO, MARZEMINO ÉS LAGREIN) ÉS A NEMZETKÖZI SZŐLŐK (PÉLDÁUL PINOT GRIGIO, CHARDONNAY, MERLOT ÉS CABERNET SAUVIGNON) EGYÜTT ÉLNEK. ITT VAN A CASTEL FIRMIAN BOROK BÖLCSŐJE. ELEGÁNS ÉS MODERN BOROK EZEK, AMELYEK AZ ALPESI TERMÉSZETRE JELLEMZŐ SZÍNEKKEL, AROMÁKKAL ÉS ÍZEKKEL ÖRVENDEZTETNEK MEG MINKET.



TRENTINO



CASTEL FIRMIAN PINOT GRIGIO TRENTINO DOC

Régió:
Trentino
A Mezzacorona ezt a fajtát Trentinóban, az Adige-völgy mentén termeszt.

Szőlőfajta:
Pinot Grigio

Alkoholtartalom:
12,5 %

Borkészítés:
Hagyományos borkészítés rövid hidegáztatással a héjon a bor mélységének és zamat gazdagságának növelése érdekében, majd ezt követően szabályozott hőmérsékleten (18-20 °C) erjesztik.

Érzékszervi jellemzők:
Szalmasárga színű aromás bor, gyümölcsös illatokat, virágos kamilla jegyeket és finom savakat kínál.

Ételpárosítás:
Kiváló aperitifként, ideális előételekhez, fehér húsokhoz és halakhoz.

Alkohol:
12,5 %



CASTEL FIRMIAN CHARDONNAY TRENTINO DOC

Régió:
Trentino
A Mezzacorona ezeket a szőlőket Trentino dombos területein termeszt, 200-500 méteres tengerszint feletti magasságban.

Szőlőfajta:
Chardonnay

Alkoholtartalom:
12,5 %

Borkészítés:
Hagyományos módszerrel, rövidebb héjon áztatással, a szőlőre jellemző fajtaaromák átadása érdekében, majd az alacsony hőmérsékleten történő erjedés következik.

Érzékszervi jellemzők:
Ez a bor különösen gyümölcsös és elegáns illattal rendelkezik, az alma, a sárgabarack, a sárgadinnye és a citrus aromáival. Izében harmonikus, közepes savtartalommal és lecsengéssel.

Ételpárosítás:
Kiváló aperitif, jól illik előételekhez, levesekhez, zöldségekhez és halételekhez.

Alkohol:
12,5 %

FEHÉRBOR



CASTEL FIRMIAN SAUVIGNON TRENTINO DOC

Szőlőfajta:
Sauvignon Blanc

TERMELÉSI TERÜLET:

Trentino - A Mezzacorona Trentino dombjain termesztik ezt a fajtát, amely az Adige folyó útját kíséri, és magas hőingadozás jellemzi, amely általában mélyebb, markánsabb aromákat ad a bornak.

BORKÉSZÍTÉS:

Hagyományos borkészítés: a héjon történő rövid kontaktussal történik, a fermentáció ellenőrzött hőmérsékleten (16-18 °C) történik, acéltartályban.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:

Szalmasárga színű bor, zöldpaprika, bodza, egres, spárga és paradicsomszár jegyeit fedezhetjük fel benne. Ízében friss, gyümölcsös, virágosság, sok zöldfűszer, vibráló sav, komplexitás és hosszú lecsengés jellemzi.

Ételpárosítás:

Jól illik könnyű előételekhez, párolt, füstölt és grillezett halételekhez, fehér húshoz és polenta-hoz, közepesen érlelt sajtokhoz.

Alkohol:
12,5 %



CASTEL FIRMIAN MOSCATO GIALLO TRENTINO DOC

Szőlőfajta:
Sárgamuskotály

EdeS

TERMELÉSI TERÜLET:

Trentino - A Mezzacorona ezt a fajtát a Garda-tótól északra, Trentinóban termesztik.

BORKÉSZÍTÉS:

A sárgamuskotály szőlő részben természetes módon szárad a tökéken. Hagományos borkészítés hideg macerálással a héjon és erjesztéssel szabályozott, (16-18 °C körüli) hőmérsékleten. Az erjedést hűtéssel állítják le, hogy a természetes sav-cukor arány szintjét elérjék.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:

Intenzív szalmasárga színű bor, lehangoló friss és trópusi gyümölcsös, virágos jegyekkel. Ízében a virágok, a gyümölcsök, a markáns sav-cukor arány és hosszabb lecsengés jellemzi elég intenzíven.

Ételpárosítás:

Legjobb a hagyományos észak-itáliai desszertekkel, mint például a Zelten és a rétes, de friss gyümölcsökkel és gyümölcsös péksüteményekkel is harmóniában van.

Alkohol:
10,5 %



CASTEL FIRMIAN PINOT GRIGIO RISERVA TRENTINO DOC

Szőlőfajta:
Pinot Grigio

TERMELÉSI TERÜLET:

Trentino - A Mezzacorona ezt a fajtát Trentinóban termesztik, az Adige-völgy mentén, a Piana Rotaliana egy bizonyos „Zambiani” nevű területén.

BORKÉSZÍTÉS:

A szőlőt kézzel szüretelik, és néhány órán belül a pincébe szállítják, ahol kiválogatják, azonnal préselik. Az alkoholos erjesztés szabályozott hőmérsékleten (16-18 °C) 12-15 napig tart. A pinot grigio egy részét acélban (40%), míg a fennmaradó 60%-ot tölgyfahordóban erjesztik. Az erjedés után a bor 6-8 hónapig barrique hordóban érlik, ahol batonnage technológiát alkalmaznak, ezután a 10. és 11. hónap között az acélban erjesztett és a fában erjesztett borok házasítása történik és így a friss, az érett gyümölcsös, a virágok és a hordófűszerek jellegzetes aromáit is érezzük ebben a komplex borban.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:

Halványsárga színű bor, összetett aromatikájában az ősziarack, a körte, a kamilla és a fahordós érlelésből származó édes, vanília bukéja jelenik meg. Ízében harmonikus, elegáns, kifinomult, komplex, olajos struktúrával bíró, testesebb fehérbor. Sava markáns és lecsengése kifejezetten hosszú.

Ételpárosítás:

Jól illik a sült halakhoz, fehér húshoz, de a gombás, tejszínes tésztáételek és sajtok mellé is kiváló.

Alkohol:
13 %



CASTEL FIRMIAN CHARDONNAY RISERVA 2019 TRENTINO DOC

Szőlőfajta:
Chardonnay

TERMELÉSI TERÜLET:

Trentino - A Chardonnay Riserva a Trentino-hegység 250 és 500 méteres tengerszint feletti magasságban lévő lejtőin természetesen legjobb szőlőültetvényekből származik. Az előnyös talajok hordalékos eredetűek és vízelvezetésűek. A szőlőt érett állapotban szüretelik, arányszínű színt jellemzi, ami a magas aromás gazdagságot jelzi.

BORKÉSZÍTÉS:

Szeptemberben szüretelik a szőlőt, részben hideg macerációnak vetik alá az aromakivonás fokozása érdekében, majd lágy préselésnek vetik alá. A mustot félig acélban, fele enyhén piritott francia tölgyben válogatott élesztők hozzáadásával hagyják erjedni. A borok 8 hónapig érlelődnek fában és 4 hónapig acélban. A barrique-ban érlelő rész malolaktikus erjesztést és ismételt batonnage (erjesztő élesztők reszuszpendálását) is végez. Végül 3-4 hónapos palackos érlelés következik.

Ételpárosítás:

Érett és illatos bor, a halból és fehér húsból álló első fogásokat, a húsból és sült halból készült második fogásokat egyaránt kiemeli. Közepesen érlelt sajtokhoz kiváló.

Érzékszervi jellemzők:

Érett és összetett, aromás fűszernövények és érett gyümölcsök, például dinnye, nektarin ősziarack, sárga és piros alma jegyeivel.

Alkohol:
13 %

FEUDO ARANCIO

SZICÍLIA

A FÖLDKÖZI-TENGER SZÍVE, SZICÍLIA. MEZŐGAZDASÁGIILAG EGY GAZDAG VIDÉK. MARKÁNSAN SZELES ÉS SZÁRAZ ÉGHAJLATTAL, AMELY IDEÁLIS A SZŐLÉSZETHEZ IS. MIND FEHÉR, MIND VÖRÖSBOROK KÉSZÍTÉSÉRE ALKALMAS KLÍMA ÉS TALAJFÉLESEGEKKEL TALÁLKOZUNK ITT, AMELYEK LEHETŐSÉGET ADNAK A ZAMATOS, FRISS ÉS MÉLYEBB AROMÁS, FŰSZERES BOROK KÉSZÍTÉSÉHEZ. A FEUDO ARANCIO A SZIGET DÉLI RÉSZÉN, SAJÁT SZŐLŐÜLTETVÉNYEIN TERMEL SZŐLŐT ÉS KÉSZÍT EBBŐL BORT.

A MINTEGY HATSZÁZ HEKTÁROS SZŐLŐÜLTETVÉNYEN HELYI ÉS VILÁGFAJTÁKAT EGYARÁNT TALÁLUNK. A PINCÉSZETBEN ÉS SZŐLŐBEN PEDIG A KIVÁLÓ TECHNOLÓGIÁT A SZŐLÉSZEK ÉS A BORÁSZOK KOMOLY TUDÁSÁVAL ÉS TAPASZTALATÁVAL KOMBINÁLJÁK. ŐK MIND AZ ÚJABB GENERÁCIÓS SZICÍLIAI SZAKEMBEREK, AKIK OLYAN BOROKAT HOZNAK LÉTRE, AMELYEK TELJES MÉRTÉKBEN TÜKRÖZIK A SZICÍLIAI FÖLDET ÉS TÖRTÉNELMET.



SZICÍLIA



FEUDO ARANCIO CHARDONNAY SICILIA DOC

Szőlőfajta:
100% Chardonnay.

TERMELÉSI TERÜLET:
Szicília - Acate, Ragusa tartomány. Termő rétegek fajtái: mészkő, homok és kagylós mészkő. Bokorműveléssel dolgoznak, ahol a tökesűrűség 4500 növény hektáronként.

Szőlészet és borkészítés:
szüret augusztus végén történik. Az alapanyag bekerül a borászatba, ahol hőmérséklet ellenőrzött fermentáció történik, (16 °C) 13 napig acéltartályban, de a bor 15%-a francia barrique-ban erjed és érlik. Ezt követően a két komponenset házassítják, majd a szűrés, stabilizálás és palackozás következik.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:
szalmasárga színű bor arany reflexekkel. Illata intenzív, sok csonthéjas és citrusos, gyümölcsös jegyekkel, de ananász, trópusi gyümölcs és vanília aromatikája is érezhető némi nektárossággal. A kortyban ugyanezek az ízek érkeznek, mint illatban. A bor harmonikus és egyensúlyos, olajos struktúrával, markáns beltartalommal, közepes alkohollal és vibráló savval, hosszan tart.

Ételpárosítás:
Jól illik a nyers hal előételekhez, zöldséges tésztákhoz, párolt és sült halakhoz és fehér húsokhoz.

Alkohol:
13,5 %



FEUDO ARANCIO GRILLO SICILIA DOC

Szőlőfajta:
100% Grillo.

TERMELÉSI TERÜLET:
Szicília - Acate, Ragusa terület. A fajtát itt tisztán homokos talajjal rendelkező, napos lejtőkön találjuk. A támrendszer bokorművelés, amelyen az átlagos tökesűrűség 4500 növény hektáronként.

SZŐLÉSZET ÉS BORÁSZAT:
szeptember második hetében szüretelik. Bogozás - zúzás után a préselés és erjesztés szabályozott hőmérsékleten (18 °C) 10 napig történik. Érlelés seprőn 5 hónapig acélban a finomseprő folyamatos felkeverésével a bor testesebbé tétele érdekében.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:
Mély szalmasárga színű fehérbor. Illatában kifejezetten intenzív mangó és papaya jegyekkel, amelyek jázmin és fehér virágok aromáival keverednek. Ízében kiegyensúlyozott és harmonikus, ugyancsak a virágok, a fűszerek és a trópusi gyümölcsök jegyei érkeznek, markáns savval, könnyű testtel és hosszú lecsengéssel.

Ételpárosítás:
nagyon jól illeszkedik a bor tenger gyümölcszeivel, tésztáételekkel, fehér hússal és sült halakkal, borjú carpaccioval.

Alkohol:
13 %

FEHÉRBOR



FEUDO ARANCIO INZOLIA SICILIA DOC

Szőlőfajta:
100% Inzolia

TERMELÉSI TERÜLET:

Szicília - Acate, Ragusa tartomány. A laza és homokos talajokat kedveli, ideális illatos fehérborok készítésére. A támrendszer bokorművelés, amelyen az átlagos tökesűrűség 4500 növény hektáronként.

SZŐLÉSZET ÉS BORÁSZAT:

szeptember második hetében szüretelik. Bogyózás - zúzás után a préselés és erjesztés szabályozott hőmérsékleten (18 °C) 10 napig történik. Érlelés seprőn 4 hónapig acéltartályban a finomseprő folyamatos felkeverésével a bor testesebbé tétele érdekében.

ÉRZÉKSZERI JELLEMZŐK:

Szín: halvány szalmasárga.
Illatban intenzív gyümölcsös jegyek: körte, sárgabarack, alma, citrusok és markáns virágosság érkezik, mely ízében is folytatódik. Nagyon elegáns, koncentrált bor, vibráló savval és hosszú lecsengéssel.

Ételpárosítás:

Ideális aperitifként, kiváló tenger gyümölcseivel, kagylókhöz és minden halételhez, különösen grillezett tintahalhoz, tonhalhoz, kardhalhoz.

Alkohol:
13 %



FEUDO ARANCIO PINOT GRIGIO SZICÍLIA DOC

Szőlőfajta:

100% Pinot Grigio
Nemzetközi szőlőfajta, amely Szicíliában természetve meghatározó karaktert fejez ki, miközben megőrzi friss és elegáns ízét.

TERMELÉSI TERÜLET:

Szicília - Acate, Ragusa tartomány. Acate, Ragusa tartományban. Ez a szőlőfajta kedveli a jellemzően homokos és lejtős, sok napfényes terepet. A gazdálkodás típusa „Espalier”, átlagos ültetési sűrűséggel, ahol 2,5 hektáron 4500 növény található.

SZŐLÉSZET ÉS BORÁSZAT:

A termesztett Pinot Grigio-t augusztus közepén, éjszaka szüretelik, hogy megőrizze a szőlő természetes savasságát és frissességét és elkerülje a szín kivonását a héjből. Rendkívül lágy préselést is végzünk, hogy elkerüljük a színkivonást. Természetes dekantálás után az erjedés rozsdamentes acél tartályokban, 16 °C-os ellenőrzött hőmérsékleten, tíz napon keresztül megy végbe. Érlelés seprőn 5 hónapig acéltartályban a finomseprő folyamatos felkeverésével a bor testesebbé tétele érdekében.

ÉRZÉKSZERI JELLEMZŐK:

Szín: világos szalmasárga
Illat: Friss gyümölcsök, például fehér őszibarack és körte illatos virágokkal, kamilla illatokkal keveredik.
Íz: Közepes sav, kellemes krémség, kellemes ásványosság és frissesség.

Ételpárosítás:

Jól párosítható nyers halhoz, sushi és kagyló antipasto-val. Sokoldalúan használható az asztalnál, a legtöbb sült ételhez kiváló.

Alkohol:
13 %



QUETO GRILLO BIO SZICÍLIA DOC

Szőlőfajta:
100% Grillo Bio

TERMELÉSI TERÜLET:

Szicília
Az Agrigento tartományban, a Sambuca di Sicilia birtokon ökológiailag termesztett grillo szőlőből készült bor. A füvel borított szőlőhegy 200 méteres tengerszint feletti magasságban, meszes talajon nő, egy csodálatos tufabánya árnyékában, a közeli Földközi-tenger felől érkező szelek simogatva.

SZŐLÉSZET ÉS BORÁSZAT:

A Guyot rendszerrel művelve, hektáronként 4500 növény sűrűséggel, a szőlőt augusztus vége és szeptember első hete között szüretelik. A szőlőt a levegőtől teljesen védve kifejtik és préselik, természetesen dekantálják és acéltartályokban, szabályozott hőmérsékleten (18°C) 10 napig erjesztik. Érlelés seprőn 5 hónapig acélban, a finom vagy nemesseprő folyamatos keverésével, a bor testesebbé tétele érdekében.

ÉRZÉKSZERI JELLEMZŐK:

Mély szalmasárga. Kiegyensúlyozott és harmonikus íz, finom savval és jó tartósággal. Kifejezetten trópusi illat mangó és papaya jegyekkel, amelyek a jázmin és a fehér virágok jegyeivel keverednek.

Alkohol:
13 %



FEUDO ARANCIO DALAILA SZICÍLIA DOC

Szőlőfajta:

Grillo, viognier

TERMELÉSI TERÜLET:

Szicília
A történelmi szicíliai szőlők háziasítása a grillo és a Rhone völgyéből származó, viognier egyesüléséből harmonikus háziasítás születik, amely a legjobban kifejezi a napot és Szicília melegét.

BORKÉSZÍTÉS:

A szőlő szelektív szüretelése, zúzás és szartalanítás és préselés a levegőtől teljesen védve („redukciós” borkészítési technika), természetes dekantálás, erjesztés szabályozott hőmérsékleten (18°C) 10 napig. Érlelés a seprőn 5 hónapig. Szűrés, stabilizálás és palackozás.

ÉRZÉKSZERI JELLEMZŐK:

Szín: Halvány sárga, zöld árnyalatokkal.
Illat: A trópusi gyümölcsök és a jázmin intenzív illata egyesül az őszibarack és a sárgabarack és a citrus finom jegyeivel, melyeket vadvirágok és friss méz árnyalatai hangsúlyoznak.
Íz: Elegáns, gazdag fehér, erőteljes illattal, amelyet vanília árnyalatok egészítenek ki.

Ételpárosítás:

Tenger gyümölcsei előételek, tésztáételek hallal vagy fehér hússal, grillezett halakkal és közepesen érlelt sajtokkal.

Alkohol:
13 %

PIEMONTE

TREISO

ELSZÁNTSÁG ÉS A FÖLD SZERETETE 1973 ÓTA!

A PERTINACE MINT HELYNÉV EZERÉVES. A PINCÉSZET A PIEMONTEI TREISO ÁLLAMBELI PERTINACE-BEN TALÁLHATÓ, AMELY A LANGHE TARTOMÁNY NÉGY FALUJÁNAK EGYIKE, AMELY A BARBARESCO DOCG GYÁRTÁSÁRÓL HÍRES. MINDAZONÁLTAL PUBLIO ELVIO PERTINACE VITÉZ KATONA ÉS RÓMAI CSÁSZÁR SZÜLŐHELYEKÉNT IS ISMERT, AKI ITT SZÜLETETT I.SZ. 126-BAN.

A PERTINACE PINCÉSZET BORAI A LEGTISZTÁBB PIEMONTEI BORHAGYOMÁNY RÉSZÉT KÉPEZIK. KEZDVE A SZŐLŐÜLTETVÉNYEKRE VALÓ ODAFIGYELÉSTŐL, AMELYET AZ ADOMÁNYOZÓ TAGOK SZEMÉLYESEN GONDOZNAK.

A BORKÉSZÍTÉSI ÉS ÉRLELÉSI FOLYAMATOKTÓL A BARBARESCO, NEBBIOLO D'ALBA, DOLCETTO ELŐÁLLÍTÁSÁIG.

A BARBERA D'ALBA PEDIG A KLASSZIKUS ÉS ELEGÁNS STÍLUS FELÉ ORIENTÁLÓDIK.



TREISO



PIEMONTE LANGHE ARNEIS DOCG

Szőlőfajta:
Arneis

TERMELÉSI TERÜLET:
Treiso

Szőlészet és borkészítés:
Arneis szőlő borításából nyert fehérbor, Guot-ban, déli-délkeleti napsugárzással.
Terület: 2,5 Ha
Hektáronkénti hozam: 90 Hl
Borkészítés: 10-15 nap rozsdamentes tartályban, szabályozott hőmérsékleten
Érlelés: 5 hónap acéltartályban, seprőn

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:
SZÍN: Szalmasárga, zöldes árnyalatokkal
AROMA: Gyümölcsös körtével és egzotikus gyümölcsökkel. Fehér virágok és citrusos jegyek
ÍZ: Friss és elegáns

Ételpárosítás:
Kiváló aperitifként, előételekhez, fehér húshoz, halhoz is kiváló párosítás.

Alkohol:
13 %

FEHÉRBOR

FILDIROSE PINOT GRIGIO ROSÉ



Szőlőfajta:

Pinot Grigio

Termelési terület:

Dolomítok szőlőültetvényei IGT

Ez a bor a Dolomítok lábánál található Pinot Grigio dűlők válogatásából származik, ahol az ásványi anyagokban gazdag talaj kedvez a szőlő kiváló aromás érésének a sav és frissesség megfelelő szintjének fenntartásához.

Borkészítés:

A préselés és a kiszáritás után a mustot 12°C-ra hűtjük, és körülbelül 8-10 órán keresztül a héjjal érintkezve hagyjuk a szín és az aromák kinyerésére. Statikus dekantálás, majd alkoholos erjesztés válogatott élesztőkön, 16-18 °C-on, ellenőrzött hőmérsékleten 12 napig. Érlelés az élesztőn 3-4 hónapig palackozás előtt.

Érzékszervi jellemzők:

Illata nagyon friss és aromás, melyet a piros gyümölcsök és a citrusos rózsaszín grapefruit jegyek, valamint finom virágos jegyek jellemeznek.

Izben kellemes sósságot és frissességet, valamint élénk és frissítő savat kínál, ami ideálissá teszi aperitifként.

Ételpárosítás:

Mediterrán ételek. Antipasti, kagyló, tenger gyümölcsei, hal, rizottó, saláták, sushi.

Alkohol:

12,5 %

CASTEL FIRMIAN LAGREIN ROSATO



Szőlőfajta:

Lagrein

TERMELÉSI TERÜLET:

Trentino - A Mezzacorona ezt a fajtát Trentinóban, a Piana Rotaliana területen és a környező alacsony dombvidéken termeszt.

BORKÉSZÍTÉS:

Bogyózás és zúzás után a héjon ázás következik, amit a szabályozott hőmérsékleten (18 °C) történő erjesztés követ.

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:

Vibráló színű rozéborunk, illatában friss gyümölcsök (főleg cseresznye, málna és eper) érkeznének. Ízében is meghatározóak a gyümölcsök és a lendületes sav, amely prezentálja a hosszú lecsengést.

Ételpárosítás:

Aperitifként kiváló, előételekhez, könnyű első fogásokhoz és sovány húshoz illik.

Alkohol:

13 %

FEUDO ARANCIO TINCHITÉ ROSÉ TERRE SICILIANE IGT



Szőlőfajta:

Nero d'Avola

TERMELÉSI TERÜLET:

Szicília - Ez a bor az egyik legrégebbi szicíliai szőlőfajta stílusát mutatja be. Ragusa vidékén, dél-kelet Sziciliában található a termő terület, ahol főleg homokos, vörös homokkőes a termő réteg.

BORKÉSZÍTÉS:

A Nero d'Avola szőlő olyan bort ad, amely kibővülő élénkségével, izgalmas aromakészletével kápráztatja el fogyasztóit. Elsőrangú a fajta, virágos és gyümölcsös aromájú fiatal borok készítésére.

Ételpárosítás:

Sokoldalú kombináció a felvágottaktól a friss sajtokig, a pizzától a finomabb halételekig. Frissen fogyasszuk ezt a rozét, amikor még teljes mértékben kifejezi gyümölcsös jegyeinek minden arcát.

Érzékszervi jellemzők:

A Tinchité rosé halvány rubin színű bor. Illatában a virágos és friss gyümölcsös aromák széles spektrumát fedezük fel. A korty az erdei és pirosbogyós gyümölcsöket, mint a málna, eper, szeder, ribizli és gránátalma aromáit érzékelteti.

Alkohol:

12 %



CASTEL FIRMIAN MERLOT TRENTINO DOC

Szőlőfajta:
Merlot

TERMELÉSI TERÜLET:
Trentino - A Mezzacorona ezt a fajtát a Garda-tótól északra, Trentinóban termesztik.

BORKÉSZÍTÉS:
A merlot hagyományos vörösborkészítési eljárással készül, ahol a héjon áztatás 6-7 napig tart és szabályozott hőmérsékleten (26-28 °C) megy végbe a fermentáció, amit egy 6-8 hónapos fahordós érlelés követ.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:
Rubinvörös színű bor, gránátos reflexekkel, intenzív illattal, erdei bogyók és érett gyümölcsök jegyeivel. Száraz, komplex, koncentrált gyümölcsös jegyek, lendületes sav, közepesen nagy test és alkohol jellemzi. Hosszú lecsengése maradandó emléket hagy a szájban.

Ételpárosítás:
Szárított sonkákhoz, szalámihoz, húsos tésztákhoz, vörös húskhoz, sajtokhoz illik.

Alkohol:
13 %



QUETO NERO D'AVOLA BIO SZICÍLIA DOC

Szőlőfajta:
100% Nero d'Avola Bio

TERMELÉSI TERÜLET:
Szicília
Biotermesztésű Nero d'Avola szőlőből készült bor a Sambuca di Sicília birtokon, Agrigento tartományban. A szőlőt fű borítja, és egy enyhe (300 méteres tengerszint feletti) dombon helyezkednek el, amely különösen jól szellőzik, és agyagos talaj jellemzi. A szőlőtvetvény a cég szélnek és áramlatoknak leginkább kitett területén található, hogy minimalizáljuk a kriptogámok nyomását.

SZŐLÉSZET ÉS BORÁSZAT:
A Guyot-rendszer szerint művelve, hektáronként 4500 növény átlagos ültetési sűrűségével, a szőlőt szeptember első hetében szüretelik. A tökéletes aromás és polifenolos érésű szőlőt kicsonkolják és héjával együtt 6-8 napig erjesztik 22-24°C-on, a malolaktikus erjesztés válogatott baktériumokkal, acél érlelés 10 hónapig tart. A bor egy kis részét 6 hónapig érlelik francia tölgyfa barrique-ban.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:
Szín: mély rubinvörös kellemes lila tükröződésekkel. Illat: intenzív és burkolt, kiemelkedik a ribizli, az erdei eper és a gránátalma jegyei. Íz: lágy és bársonyos. Különleges frissességével és gyümölcsösségével tűnik ki.

Ételpárosítás:
Jól illik pizzához, rizottóhoz, sült tésztátelekhez, vörös húskhoz, bárányhúshoz és sós sajtokhoz.

Alkohol:
13,5 %



FEUDO ARANCIO CABERNET SAUVIGNON SZICÍLIA DOC

Szőlőfajta:
100% Cabernet Sauvignon

TERMELÉSI TERÜLET:
Szicília DOC
Sambuca di Sicília, Agrigento tartományban. Az enyhen agyagos, sok napfényes terepet kedvelő. A gazdálkodás típusa „Espalier”, átlagos ültetési sűrűséggel, ahol 2,5 hektáron 4500 növény található.

BORKÉSZÍTÉS:
Ezt a szőlőfajtát szeptember végén takarítják be. A szár eltávolítása és az alkoholos erjedés a héjjal tizenkét napig 26°C-on megy végbe. Malolaktikus erjesztés válogatott élesztővel. A bor tizenkét hónapig érlelődik francia barrique-ban.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:
Szín: Intenzív vöröses-lila.
Illat: A feketeribizli és az érett cseresznye tiszta jegyei jól beilleszkednek a fa finomságára utaló illatos fűszerekkel.
Íz: Jó szerkezetű és erőteljes a tanninok egyértelműen jelen vannak, mégis nagyon kifinomult.

Ételpárosítás:
Jól párosítható grillezett vörös hússal, vadhússal, szalámmal és érlelt sajtokkal. Szerkezetének és átfogó testének köszönhetően ez a Cabernet Sauvignon az ideális bor olyan fontos ételekhez, mint a sertésült az ossobuco vagy a milánói borjúhús.

Alkohol:
13,5 %



FEUDO ARANCIO NERO D'AVOLA SZICÍLIA DOC 2020

Szőlőfajta:
100% Nero d'Avola

TERMELÉSI TERÜLET:
Szicília - ASambuca di Sicília, (Agrigento tartományban). Napos, száraz terület.

TALAJ:
Agyagos, homokos talajokat találunk ebben a térségben.

TÁMRENDSZER:
Espalier, a tékeszám pedig 4500 tőke/ha.

BORKÉSZÍTÉS:
„Középerésű” fajta, amely itt szeptember első hete körül már nagyon szépen beérik. Bogyózás, zúzás után az alkoholos erjesztés a héjjal 6-8 napig 22-24°C-on megy végbe, ezután az almasavbontás és érlelés következik: utóbbi 6 hónapig francia tölgyfahordóban.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:
Szín: mély rubinvörös, lilás reflexekkel.
Illat és izkarakter: ribizli, erdei szamóca, szeder, gránátalma illata érezhető. Markáns herbalitás és mély fűszeres aromák gazdagítják a bort, amelyek ízben is érezhetőek. A bornak közepesen magasabb sava, közepes teste és bársonyos tanninja van, az alkohol is moderáltan kíséri végig, nem uralkodik el rajta.

Alkohol:
13 %



FEUDO ARANCIO SYRAH 2020 SZICÍLIA DOC

Szőlőfajta:
100% Syrah

TERMELÉSI TERÜLET:

Szicília - A szőlőt Sambuca di Siciliában, Agrigento tartományban és Acatében, Ragusa tartományban termesztik. Sambucából érettebb és strukturáltabb bort kapunk, míg Acatéból könnyebb, gyümölcsösebbet.

TÁMRENDSZER:

Espalier, tőketerhelés 4500 tőke/ha.

BORKÉSZÍTÉS:

A syrah szeptember első hetében érik. Szüret után a szőlőt bogozzák, zúzzák és az alkoholos erjesztés héjjal 10 napig 25-26 °C-on megy végbe. Az almasavbontást követően 10 hónapos érlelés következik francia barrique-ban.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:

Szín: Mély rubinvörös
Illatában és ízében intenzív, fűszeres és balsamos, fekete bors, kakukkfű, erdei bogyós gyümölcsök és hordófűszerek kísérik. Koncentrált, vibráló savú, közepesen nagy test és alkohol jellemzi, és tanninja is markáns, de beilleszkedett, kerek bor, hosszú lecsengéssel.

Ételpárosítás:

Párosítsuk felvágottakhoz, sonkákhoz, vörshúsú halakhoz, grillezett vörös húsokhoz, vadhúsokhoz, füstölt és fűszeres sajtokhoz.

Alkohol:
13,5 %



FEUDO ARANCIO CANTODORO RISERVA SZICÍLIA DOC

Szőlőfajta:

Nero d'Avola és Cabernet Sauvignon

TERMELÉSI TERÜLET:

Szicília. A Nero d'Avola és a Cabernet Sauvignon találkozik, hogy életet adjon egy olyan bornak, amely kifejezi Szicília két lelkét a nagy őshonos szőlőültetvények, például a Nero D'Avola földjét, de olyan országot is, amely boldogan fogadta a nemzetközi szőlőket, például a Cabernet Sauvignont.

BORKÉSZÍTÉS:

A válogatott Nero d'Avola és a Cabernet Sauvignon 8 hónapig, illetve 12 hónapig külön francia tölgyben érlelődik. Elkeverés után a bort további 4 hónapig érlelik barrique-ban, majd 8 hónapig palackban finomítják.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:

Szeder, málna és áfonya intenzív aromái édesgyökér, szilva és vanília árnyalataival. Nagy mélységű finomított bor; a tölgy visszafogott használata összetettebbé teszi ezt a strukturált bort.

Ételpárosítás:

Tészták húsmártással, grillezett húsokkal, vadhúsokkal és érlelt sajtokkal; grillezett hallal és tonhal vagy kardhal steakkel is párosítható.

Alkohol:
13,5 %



FEUDO ARANCIO HEDONIS RISERVA SZICÍLIA DOC /2015/

Szőlőfajta:

100% Nero d'Avola

A Hedonis: egy olyan bor, amely képes kielégíteni az érzékszervek minden örömét.

TERMELÉSI TERÜLET:

Szicília. A Hedonis létrehozásához Sambuca B21 és B30 szőlőültetvényeit választották ki, nyugat-kelet tájolással.

BORKÉSZÍTÉS:

A gazdag és enyhén agyagos talajok a meleg éghajlat, de a hűvös éjszakák lehetővé teszik a szeptember közepe táján szüretelt szőlő tökéletes érését. Az első részt fermentációra és alkoholos macerálásnak vetik alá körülbelül 15-18 napig, ismételt átpumpálással, hogy kinyerjék a szint és a cseranyag-komponenst. Malolaktikus erjedés után a bor új francia tölgy és amerikai tölgyfa barrique-ban érlelődik 18-20 hónapig. A szőlő második részét ehelyett a cellában szárítják, egyenlő hőmérséklet és páratartalom szabályozás mellett körülbelül 40-45 napig, amíg a tömeg körülbelül 40%-ot veszít. Körülbelül 15 napos erjesztés és alkoholos macerálás után a szárításból nyert bort acélban 18-20 hónapig tárolják.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:

Szín: intenzív rubinvörös, amaránt tükröződésekkel.
A Hedonis rendkívül széles aromás profilt fejez ki, aszalt piros gyümölcsök (szilva, cseresznye és málna), mustár és édes fűszerek jegyeivel a vanília, mandula és a fában való érlelésből származó dohány jegyeivel.
Ízében erőteljes, de bársonyos szerkezetű, viszkózus és lédús, lágy és édes tanninokkal.

Ételpárosítás:

Legjobban kifejezhető minden gazdag és fűszeres szósszal, sült és grillezett hallal, valamint közepesen zsíros vörös húsos ételekkel. Szintén ajánlott tipikus szicíliai sajtokhoz, kemény és félkemény sajthoz.

Alkohol:
14 %

RIGHETTI

VENETO

1909-BEN ANGELO RIGHETTI VÁSÁROLT NÉHÁNY SZŐLŐÜLTETVÉNYT A VALPOLICELLA CLASSICA SZÍVÉBEN, ÉS FELÉPÍTETTE PINCÉSZETÉT. A RIGHETTI CÉG, AMELY MINDIG IS A SZŐLŐTERMESZTÉSHEZ KÖTÖDÖTT, IMMÁR A NEGYEDIK GENERÁCIÓJÁT ÉLI. AZ ELMÚLT ÉVEKBEK A CÉG KIBŐVÜLT ÉS EGY MODERN PALACKOZÓ GÉPSORT, VALAMINT EGY KOMOLY BARRIQUE ÉS ÁSZOKHORDÓKKAL FELSZERELT ÉRLELŐTERET IS KAPOTT.

A PINCÉSZETEK LEGFELSŐ EMELETÉT - AHOGY MINDIG IS - A SZŐLŐ SZÁRÍTÁSÁRA HASZNÁLTÁK, AMELYET GONDOSAN, KÉZZEL VÁLOGATTAK, ÉS KIS FADOBOKBA HELYEZTÉK EL. A TAPASZTALATOKNAK KÖSZÖNHETŐEN ÉS A MODERN TECHNOLÓGIÁK KÖRÜLTEKINTŐ ALKALMAZÁSÁVAL A CÉG MA KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉS EGYEDI KARAKTERŰ BOROKAT ÁLLÍT ELŐ, MEGŐRIZVE A VALPOLICELLA CLASSICA TERMÉKEK HAGYOMÁNYOS STÍLUSÁT.



RIGHETTI VALPOLICELLA DOC RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2019 DOC

Szőlőfajta:

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Termelési terület:

Veneto - Valpolicella

Fajták és borkészítés:

A szüret után valamint acéltartályos erjesztést követően a bort az Amarone törkölyre fejtik a hagyományos "ripasso" technika szerint, az ezt követő tölgyfahordós érlelés 12-18 hónapig tart.

ÉRZÉKSZERI JELLEMZŐK:

Szín: intenzív rubinvörös, illatában és ízében a friss gyümölcsök (cseresznye, meggy és ringlószilva) főtt gyümölcsök, elegáns fűszeresség (fahéj, szegfűszeg) kirsch, gyógynövényesség érezhető. Kóstolva sava jelentékeny, az alkohol közepesen magasabb, tanninja bársonyos, koncentrált test és igen hosszú lecsengés jellemzi ezt a venetoi klasszikust.

Ételpárosítás:

Remek párosítás felvágott és sonkatalakkal, húsos tésztaételekkel, pizzával, rizottóval, vadételekkel, paprikás és szósos hússal, sülttel, közepesen érlelt sajtokkal és csokoládés desszertekkel.

Alkohol:

12,5 %



RIGHETTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

Szőlőfajta:

Corvina, Molinara és Rondinella
Az Amarone a Righetti pincészet zászloshajója, ősi szárítási módszerrel készül.

TERMELÉSI TERÜLET:

Veneto - Valpolicella

BORKÉSZÍTÉS:

Októbertől márciusig a Corvina, Molinara és Rondinella fajták legjobb fürtjei speciális helyiségekben kerülnek szárításra, ahol a megfelelő páratartalom és szellőzés lehetővé teszi a szőlő optimális kiszáradását. A szőlő préselése és erjesztése után a bort három évig tölgyfahordókban érleljük. A finomítás ezután körülbelül 12 hónapig folytatódik a palackban.

Ételpárosítás:

Jól illik sós ételekhez, grillezett vagy sült vörös hússal, vadhússal, sós és enyhén csipős sajtokkal (pl. parmezán). Kiváló étkezés után is egy pohárral.

ÉRZÉKSZERI JELLEMZŐK:

Szín: Nagyon intenzív rubinvörös megjelenés. Illat: gyümölcsös, jól beilleszthető enyhe vaníliás jegyekkel. Íz: Ízében dominálnak a cseresznye, málna, fűszer és a dohány. Rendkívül kiegyensúlyozott.

Alkohol:

15 %

NANNETTI

TOSZKÁNA

TÖBB MINT 60 ÉVE A NANNETTI CSALÁD MEGVÁSÁROLT EGY 50 HEKTÁROS BIRTOKOT MONTALCINOBAN, AMELY BIRTOKOK TERMŐTERÜLETE ROSSO ÉS BRUNELLO DI MONTALCINO BOROKRA IS KLASSZIFIKÁLVA LETT. A TERÜLET 480 MÉTERES TENGERSZINT FELETTI MAGASSÁGON FEKSZIK.

A CSALÁD MUNKÁJÁT MINDIG IS MEGKÜLÖNBÖZTETŐ MINŐSÉGKERESÉS, VALAMINT A LEGFEJLETTEBB BORÁSZATI TECHNIKÁKKAL VALÓ KÍSÉRLETEZÉS VÁGYA BIZTOSÍTOTTA, HOGY A CÉG MÁRA SAJÁT TERMÉKEKKEL, KIVÁLÓ MINŐSÉGI SZINTET ÉRTEK EL.



TOSZKÁNA

VÖRÖSBOR



NANNETTI ROSSO DI MONTALCINO DOCG 2018

Szőlőfajta:

Sangiovese Grosso

Szőlőfajta és borkészítés:

Sangiovese szőlőből készült bor, amelynél a szüret szeptember közepén történik. Bogyózás-zúzás után héjon macerálással körülbelül 12 napig 28 °C-on, ezt követő barrique érlelés 8 hónapig, majd legalább 4 hónapig palackban történő finomítás.

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:

Szín: intenzív rubinvörös gránátos reflexekkel.
Illat és ízkarakter: piros és feketebogyós gyümölcsök (cseresznye, ribizli, eper, ringlószilva) sok fűszer, némi vegetális, föld, avar és izgalmas hordófűszerek - amiket érezhetünk. Jelentékeny a sav, közepes a tannin, alkohol markáns, a beltartalom közepesen magasabb és a tannin is kerek, gömbölyű a borban. Gyümölcsös, koncentrált stílusú, hosszú lecsengéssel bíró montalcinói vörös.

Ételpárosítás:

Jól illeszkedik fűszeres előételekhez, érlelt sajtokhoz fehér és vörös sült húshoz, szósós húskételekhez.

Alkohol:

13 %



NANNETTI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2016

Szőlőfajta:

Sangiovese 100 %

Borkészítés:

Remek szerkezetű Sangiovese Grosso szőlőből készített bor. A dűlőben és a válogatóasztalon is gondosan szelektált fűtőkből erjesztve. Ellenőrzött hőmérsékleten végzett gondos borkészítés, majd tölgyfahordókban 36 hónapos érlelés után legalább 6 hónapig a palackban pihentetjük.

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:

Szín: mély színű rubinvörös bor, gránátos reflexekkel.
Illat és ízkarakter: fűt piros és feketebogyós gyümölcsök (feketecseresznye, fekete ribizli, szeder, ringlószilva) sok fűszer, fűt vegetális, fűt, föld, avar, enyhe animalitás és sok hordófűszer érzék illatban.

Ízében: magas sav, tannin és alkohol jellemzi. A beltartalom magas, a tannin selymes, bársonyos, szépen elsimul a borban. Hihetetlen komplexitása, koncentrált stílusa, hosszú lecsengése igazi ikonná emeli ezt a bort.

Ételpárosítás:

Nagyon elegáns bor, amely kiválóan illik vörös és grillezett húshoz, vadhúshoz és érlelt sajtokhoz.

Alkohol:

13,5 %

MOTTURA

PUGLIA

A CSALÁD 4 GENERÁCIÓ ÓTA A NAGYSZERŰ SALENTÓI BOROK TERMELÉSE IRÁNT ELKÖTELEZETT. 50 HEKTÁROS BIRTOKKAL ÉS TÖBB MINT 200 HEKTÁROS KONZORCIUMI SZŐLŐÜLTETVÉNYEKEL BÍR. A MOTTURA STÍLUS MINDIG IS ÖTVÖZTE A HAGYOMÁNYT, A TAPASZTALATOT, AZ INNOVÁCIÓT. FONTOS AZ EGYEDI TERÜLET, AZ ÓSHONOS SZŐLŐFAJTÁK JELLEGZETESSÉGEI ÉS A SALENTÓI SZŐLŐMŰVELÉS SAJÁTOSÁGAI IS. AZ "I CLASSICI" TERMÉKCSALÁD A MOTTURA CSALÁD AZON VÁGYÁBÓL SZÜLETETT, HOGY A MODERN VENDÉGLÁTÁS VILÁGÁNAK IGÉNYEIT ÉS TRENDJEIT A HAGYOMÁNYOKKAL ÉS A SZÁRMAZÁSI TERÜLET IRÁNTI HŰSÉGGEL ÖTVÖZZE.

EZEKNEK AZ ELEGÁNS BOROKNAK AZ ÖSSZETEVŐI TEHÁT: A TERÜLET JELLEGZETESSÉGÉNEK TISZTELETBEN TARTÁSA, AZ APRÓLÉKOS GONDOZÁS ÉS VÁLOGATÁS A SZŐLŐBEN, A PINCÉBEN VÉGZETT ALAPOS MUNKA A BORKÉSZÍTÉS ÉS ÉRLELÉS SORÁN, VALAMINT A KONKRÉT ÉS SZIGORÚ MEGKÖZELÍTÉS, HOGY MINŐSÉGI BOROKAT KÍNÁLJUNK A FOGYASZTÓKNAK.

2005-BEN MEGSZÜLETETT A „LE PITRE” PROJEKT, AMELYNEK CÉLJA AZ ÓSHONOS SZŐLŐBEN REJLŐ LEHETŐSÉGEK FOKOZÁSA, A TERROIR ÉS A SZŐLŐÜLTETVÉNY KÖZÖTTI KAPCSOLAT OPTIMALIZÁLÁSA, VALAMINT A GENETIKA FEJLESZTÉSE A KLÓNKUTATÁSSAL. A PROJEKTBŐL SZÜLETETT BOROK SALENTO LEGJAVÁT ÉS A MOTTURA CSALÁD ÉRTÉKEIT KÉPVISELIK.



MOTTURA PRIMITIVO DEL SALENTO 2020 IGT

Szőlőfajta:
Primitivo

Termelési terület:
Puglia - Salento

Fajták és borkészítés:
Primitivo szőlőből készült a bor. Kézi szüret megfelelő érettségben, gondos szőlőválogatással.

Borkészítés:
Bogyózás, zúzás után macerálás 8-10 napig és a must erjesztése 20 °C-os szabályozott hőmérsékleten, folyamatos körfejtéssel. Az almasavbontás ezután ugyancsak acéltartályban megy végbe, amit egy 6 hónapos érlelés követ francia barriqueban. Végül 3 hónapos palackérés következik.

Érzékszervi jellemzők:
Illatában és ízében fekete és erdei bogós gyümölcsök, keleti fűszerek, gyógynövényesség, likőrösség és hordófűszerek érezhetőek. Bársnyos tanninok, markáns sav és alkohol, koncentrált test és egész hosszú lecsengés jellemzi e már már mindenki által ismert pugliai bort.

Ételpárosítás:
Barbecue ételek, sült húсок, vadhúсок, szószos fogások, közepesen érlelt és érlelt sajtok.

Alkohol:
13 %



MOTTURA NEGROAMARO DEL SALENTO 2020 IGT

Szőlőfajta:
Negroamaro

Termelési terület:
Puglia - Salento

Fajták és borkészítés:
Lecce és Brindisi tartományban termesztett Negroamaro szőlőből készült bor. Kézi szüret megfelelő érettségben, gondos szőlőválogatással. Hagyományos 10-12 napig tartó macerálás és a must erjesztése ellenőrzött hőmérsékleten, folyamatos körfejtéssel. Hat hónapos érlelés francia barriqueban és utána 3 hónapig palackban.

Érzékszervi jellemzők:
intenzív illatában és ízében főleg erdei bogós gyümölcsök, herbalitás, kompót, és sokféle hordófűszer éreznek. Érett tanninokkal, vibráló savval, jelentékeny alkohollal, közepesen nagyobb testtel és hosszú, izgalmas lecsengéssel lehetne leírni a bor stílusát.

Ételpárosítás:
felvágottak és sonkák, húseletek, Vörös húсок, sütek, vadételek és érlelt sajtok.

Alkohol:
13 %



MOTTURA LE PITRE PRIMITIVO DI MANDURIA 2019 DOC

Szőlőfajta:
Primitivo

Termelési terület:
Puglia - Salento

Fajták és borkészítés:
Taranto tartományban termesztett Primitivo szőlőből készült bor. Kézi szüret megfelelő érettségben, gondos szőlőválogatással. A fűrtök kézi válogatása, must erjesztése szabályozott hőmérsékleten, hagyományos 20-25 napig tartó macerálás, és körfejtés. Almasavbontás barriqueban, szabályozott hőmérsékleten, batonnage technológiával, amelyet 12 hónapos érlelés követ francia barrique-ban. Ezután 2-3 hónap palackos érés következik.

Érzékszervi jellemzők:
mély illat és íz jellemzi. Piros, fekete és erdeibogyós gyümölcsök, és sokféle hordófűszer érzék. Selymes tanninokkal, közepes savval, magas alkohollal, markáns testtel és komoly lecsengés teszi különlegessé a bort.

Ételpárosítás:
vadhúsok, vörös húsok, szósos ételek, rostonsültek, érelt sajtok.

Alkohol:
15 %



MOTTURA LE PITRE SALICE SALENTINO 2019 DOC

Szőlőfajta:
Negroamaro

Termelési terület:
Puglia - Salento

Borkészítés:
A Salice Salentino vidék és Lecce valamint Brindisi tartomány szőlő területein termesztett, tisztán negroamaro szőlőből készített bor. Kézi szürettel, teljes érettségben szedték, többszörös válogatással került bogozásra - zúzásra, majd a must erjesztése szabályozott hőmérsékleten történt, hagyományos 20-25 napig tartó macerálás, csömöszölés következett. Később az almasavbontás már barrique hordókban zajlott le. Végül 12 hónapos érlelés következett francia barriqueban, majd 2-3 hónap a palackban ért a bor.

Érzékszervi jellemzők:
Intenzív illat - ahogy az a negroamaronál elvárható - és markáns, jellegzetes aromatika jellemzi. Főleg fekete és erdeibogyós gyümölcsökkel - mint fő illat/ízjegy - és sok hordófűszerrel kezd a bor. Ezután némi herbalitás, kompót, csokoládé, feketebors, paprika, hűsösség következik. Jól elterjedt tanninokkal, közepesen magasabb savval-likőrösséggel is érezhető - erőteljes alkohollal, telt testtel és lecsengéssel tudnánk leírni még e különleges bor stílusát.

Alkohol:
14 %

MOTTURA STILIO PRIMITIVO DI MANDURIA



Szőlőfajta:
Primitivo

Termelési terület:
Puglia

Borkészítés:
Az elmúlt években a „Stilio”-val bővült a Mottura borkínálata. Manduria környékének alacsony hozamú szőlőültetvényeiről válogatott szőlőből készül. A bor készítéséhez felhasznált szőlő egy része enyhén megpárolódik a szőlőn, ami az enyhe szárításnak és 20-30%-os vízvesztésnek köszönhetően a szüret előtt koncentrálna az aromákat. A címke a salentói „taranta” ősi kulturális hagyományát idézi, amelyet az utóbbi években fedeztek fel: egy stilizált ékszerszerű pók fekete alapon. A pók, a „taranta” szimbólikája fontos. Harapása a tánc, a zene és a színek iránti igényt váltja ki, katartikus hatással. Minden felszabadító érzélem, amit ennek a bornak az íze is kiválthat. Érlelés: 6 hónapig érlelik francia tölgyfahordóban, további finomítással 2-3 hónapig palackban.

Érzékszervi jellemzők:
Szín: Intenzív sötétvörös ibolya tüköröződésekkel. Intenzív illat - ahogy az a Primitivonál elvárható - és markáns, jellegzetes aromatika jellemzi. Főleg cseresznye és aszalt szilva - mint fő illat/ízjegy - és sok hordófűszerrel, mint vanília és szegfűszeg. Jól elterjedt tanninokkal, közepesen magasabb savval - likőrösséggel is érezhető - erőteljes alkohollal, telt testtel és lecsengéssel tudnánk leírni még e különleges bor stílusát.

Ételpárosítás:
Vadhúsok, vörös húsok, szósos ételek, rostonsültek, érelt sajtok.

Alkohol:
15 %



MOTTURA ROSONE NEGROAMARO DEL SALENTO

Szőlőfajta:
Negroamaro

Borkészítés:
Az ősi bokros rendszerrel termesztve, amely természetesen alacsony hozamú, ennek ellenére nagy koncentrációval és érzékszervi komplexitással rendelkezik. Erős személyiségű, mégis finom szájjú Negroamaro. A címken szereplő név és kép valójában egy rózsabokra emlékeztet, a román, gótikus és barokk stílusú templomok homlokzatain található dekoratív körvire. Az építészeti dekorációk robbanása, tele szimbolikával, amelyek egy sokoldalú világról beszélnek. Ezek az elemeken belül van egy olyan vidék története, amelyet a híres Guido Piovene úgy definiált, mint „az ölelések és a tengeri szellő végtelen síksága, a délibábok és az édesség országa”. A rózsabok szimbolikus jelentése szorosán összefügg a körrrel, amely, mint egy kezdet és vég nélküli „végtelen vonal”, lsten és az örökkévalóság szimbóluma.

Érzékszervi jellemzők:
Intenzív illat - ahogy az a negroamaronál elvárható - és markáns, jellegzetes aromatika jellemzi. Főleg fekete és erdeibogyós gyümölcsökkel - mint fő illat/ízjegy - és sok hordófűszerrel kezd a bor. Ezután némi herbalitás, kompót, csokoládé, feketebors, paprika, hűsösség következik. Jól elterjedt tanninokkal, közepesen magasabb savval - likőrösséggel is érezhető - erőteljes alkohollal, telt testtel és lecsengéssel tudnánk leírni még e különleges bor stílusát.

Ételpárosítás:
Szárított sonkák, felvágottak, sült és szósos húsok, barbecue és roston sülték, nagyvadakból készült étkek, sajtok sokféleség és csokoládés desszertekhez is kiváló.

Alkohol:
15 %

PERTINACE

PIEMONT

ELSZÁNTSÁG ÉS A FÖLD SZERETETE 1973 ÓTA!

A PERTINACE MINT HELYNÉV EZERÉVES. A PINCÉSZET A PIEMONTI TREISO ÁLLAMBELI PERTINACE-BEN TALÁLHATÓ, AMELY A LANGHE TARTOMÁNY NÉGY FALUJÁNAK EGYIKE, AMELY A BARBARESCO DOCG GYÁRTÁSÁRÓL HÍRES. MINDAZONÁLTAL PUBLICO ELVIO PERTINACE VITÉZ KATONA ÉS RÓMAI CSÁSZÁR SZÜLŐHELYEKÉNT IS ISMERT, AKI ITT SZÜLETETT I.SZ. 126-BAN.

A PERTINACE PINCÉSZET BORAI A LEGTISZTÁBB PIEMONTI BORHAGYOMÁNY RÉSZÉT KÉPEZIK. KEZDVE A SZŐLŐÜLTETVÉNYEKRE VALÓ ODAFIGYELÉSTŐL, AMELYET AZ ADOMÁNYOZÓ TAGOK SZEMÉLYESEN GONDOZNAK.

A BORKÉSZÍTÉSI ÉS ÉRLELÉSI FOLYAMATOKTÓL A BARBARESCO, NEBBIOLO D'ALBA, DOLCETTO ELŐÁLLÍTÁSÁIG.

A BARBERA D'ALBA PEDIG A KLASSZIKUS ÉS ELEGÁNS STÍLUS FELÉ ORIENTÁLÓDIK.



PIEMONT DOLCETTO D'ALBA

A Pertinace pincészet borai a legtisztább piemonti borhagyomány részét képezik.

Szőlőfajta:
Dolcetto

Termelési terület:
Treiso, Alba

Fajták és borkészítés:
A Treiso és Alba szőlőültetvényekről származó Dolcetto szőlő borításából nyert száraz vörösbor, Guot-ban edzett déli, délkeleti, délnyugati kitettséggel.

Terület: 20 Ha

Hektáronkénti hozam: 60,00 HI

Borkészítés:
8-10 nap rozsdamentes acél tartályokban.
Szabályozott hőmérséklet

Érzékszervi jellemzők:
Íz: Harmonikus, strukturált és elegáns
Szín: Intenzív rubinvörös ibolya tükröződésekkel
Aroma: Gyümölcsös és tartós, erdei bogós jegyekkel

Ételpárosítás:
Minden nemzeti és nemzetközi étel mellé ajánljuk.

Alkohol:
13,5 %



PIEMONT LANGHE NEBBIOLO DOC

Szőlőfajta:
100% Nebbiolo

Termelési terület:
Treiso. A Langhe Nebbiolo vörösbor a Barbaresco öccse a Guyot rendszerben termesztett Nebbiolo szőlő borításából származik, délnyugati fekvéssel.

Terület: 5 Ha

Hektáronkénti hozam: 63,00 HI

Borkészítés: 10-15 nap rozsdamentes acél tartályokban.
Szabályozott hőmérsékletű érlelés: 9-12 hónapig szlavóniai tölgyfahordóban

Érzékszervi jellemzők:
SZÍN: Rubinvörös lila és gránát árnyalatokkal
AROMA: Piros gyümölcs borszal és csipkebogyóval
ÍZ: Enyhén fűszeres, lágy tanninokkal

Ételpárosítás:
Vörös és fehér húshoz, közepesen érlelt sajtokhoz ajánljuk.

Alkohol:
14,5 %



PIEMONTE BARBARESCO DOCG "NERVO"

Szőlőfajta:
100% Nebbiolo

Termelési terület:
Treiso. Nagyszerű szerkezetű és harmóniás barbaresco, amelyet az MGA Nervo Nebbiolo szőlő borításából nyernek a Guyot rendszerben, délnyugati kitétséggel.

Terület:
4,60 Ha

Hektáronkénti hozam:
50,00 HI

Borkészítés:
40-60 nap sülyesztett kupakú rozsdamentes acél tartályokban. Szabályozott hőmérsékletű érlelés: 18 hónapig szlavóniai tölgyfahordókban

Érzékszervi jellemzők:
SZÍN: Intenzív rubinvörös
AROMA: Nagyon tartós, ibolyával és érett gyümölcsökkel
ÍZ: Nagyszerű szerkezet, egyértelmű, de édes tanninokkal. Kiegyensúlyozott és bársonyos

Ételpárosítás:
Vörös húshoz és vadhúshoz vagy érlelt sajtokhoz ajánljuk.

Alkohol:
14,5%



PIEMONTE BAROLO DOCG 2018

Szőlőfajta:
100% Nebbiolo

Termelési terület:
La Morra/ Piemonte. A Pertinace pincészet borai a legtisztább piemonti borhagyomány részét képezik.

Fajták és borkészítés:
A Barolo La Morra dűlőiből származó szőlőből készült Guyot természetű Nebbiolo szőlővel.

Hektáronkénti hozam:
50,00 HI

Borkészítés:
40-60 nap sülyesztett kupakú rozsdamentes acél tartályokban. Szabályozott hőmérsékletű. Érlelés: 24 hónap szlavóniai tölgyfahordókban

Érzékszervi jellemzők:
Finom, bársonyos, könnyű tanninok és hosszantartó lecsengéssel. Gránátvörös narancssárga árnyalatokkal. Intenzív és hosszú lecsengés, erdei bogyók, fűszerek és édesgyökér.

Ételpárosítás:
Vadhúshoz és vörös húshoz vagy akár érlelt sajtokhoz is ajánljuk.

Alkohol:
14,5%

MEZZACORONA

PINCÉSZÜNK

A MEZZACORONA PINCÉSZETE A FENSÉGES OLASZ DOLOMITOK LÁBÁNÁL FEKSIK. A RÉGIÓRA JELLEMZŐ, PERGOLÁS SZŐLŐÜLTETVÉNYEK A GARDA-TÓ FŐLÉ TORNYSULÓ DOLOMITOK LÁBÁIG HÚZÓDNAK. FRISS LEVEGŐ ÉS MARKÁNS SZÉL FÚJ A KÖRNYÉKBELI HEGYEK FELŐL, AHOL TÖBB MINT 400 KISEBB TÓ ÉS SZÁMOS GLECCSER TALÁLHATÓ. A MEDITERRÁN ÉS ALPESI MIKROKLIMÁNAK KÖSZÖNHETŐEN A MEZZACORONA A TÖBB MINT EGYSZÁZADOS BORKÉSZÍTÉSI TAPASZTALATÁNAK KÖSZÖNHETŐEN A KÜLÖNBÖZŐ SZŐLŐK IGÉNYEIHEZ IGAZODVA, ÜLTETTE EL A FAJTÁKAT, LEHETŐVÉ TÉVE SZÁMUKRA, HOGY A TERROIR SZÁMUKRA LEGJOBB ÉLETTÉRRÉ VÁLJON ÉS MINDEZ A PALACKOKBAN IS ÉRVÉNYESÜLJÖN.

A LEGMODERNEBB LÉTESÍTMÉNYEK ÉS BORKÉSZÍTÉSI TECHNIKÁK RÉVÉN A MEZZACORONA 100%-BAN FAJTA BOROKAT KÍNÁL A FOGYASZTÓNAK, AMELYET A DOLOMITOKRA JELLEMZŐ ELEGANCIA, VIBRÁLÓ SAVAK ÉS FRISSESSÉG JELLEMEZ. PINOT GRIGIO ÉS CHARDONNAY DOMINÁNS A DOLOMITOKBAN. JÓL ISMERTEK VIRAGOSSÁGUKRÓL, TRÓPUSI GYÜMÖLCSEIKRÓL, ÉRETT AROMÁIKRÓL ÉS GYÜMÖLCSÖS KARAKTERÜKRŐL. A MEZZACORONA ITT E KÉT FAJTA LEGNAGYOBB TERMELOJE.

A MERLOT ÉS A CABERNET SAUVIGNON TERMESZTÉSE SZINTÉN HOSSZÚ MÚLTRA TEKINT VISSZA A RÉGIÓBAN. E FAJTÁKRA JELLEMZŐ ITT AZ ERDEI BOGYÓS GYÜMÖLCSÖS, FÜSZERES, CSOKOLÁDÉS, GYÓGYNÖVÉNYES KARAKTER.

A BORÁSZOK EZEKET A BOROKAT AZ OLASZ ÉS A NEMZETKÖZI KONYHA TÖKÉLETES KIEGÉSZÍTŐINEK SZÁNJÁK A PIACON.

A MEZZACORONA MINDEN ÉVJÁRATBAN FOLYAMATOSAN KOMOLY ÉRTÉKELÉSEKET, DÍJAKAT KAP, AMELYEK AZ ÁLLANDÓ KOMOLY MINŐSÉG EREDMÉNYEI.



MEZZACORONA MOSCATO GIALLA SPUMANTE DOLCE

Szőlőfajta:
Sárga Muskotály

Édes / Habzó

Termelési terület:
Trentino - Domboldali szőlőültetvények.

Szőlőfajta és termőterület:
Trentino legnaposabb dombjain termesztett muscato szőlőből készítjük a habzó bort.

Borkészítés:
A szőlőt szeptember közepén szüretelik, ezután a bogozás - zúzás és kíméletes préselés után a mustot leszűrik és 0 °C-ra hűtik, hogy megőrizzék frissességét és aromáját. A válogatott élesztőkkel hozzáadott alpbort acéltartályban 13-14 °C hőmérsékleten 30 napon keresztül erjesztik. A kívánt nyomás és maradékcukor szintjének elérése után gyorsan lehűtik -2-3 fokra, hogy megállítsák az erjedést. A pezsgőt szűrik és alacsony hőmérsékleten palackozzuk, hogy fiatalos zamatait, vibráló savait a lehető legjobban a palackba zárjuk.

Érzékszervi jellemzők:
Szalmasárga színű bor, intenzív illatában és ízében is kerti virágok, szőlő, barack, körte, citrusok és sárgahúsú alma érezhető. Markáns sava, alacsony alkoholtartalma, könnyű teste és igéző, hosszú lecsengése „rabul ejti” azt, aki kóstolja.

Ételpárosítás:
Ideális kísérője friss, gyümölcsös desszerteknek, süteményeknek, de aperitifként is kiváló.



RIGHETTI - RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC

Szőlőfajta:
Corvina, Corvinone és Rondinella

Édes

Termelési terület:
Veneto, Valpolicella

Fajták és borkészítés:
A Recioto della Valpolicella egy édes passito vörösbor, amely Valpolicella történelmi régiójára jellemző. Csak őshonos szőlőből készül (ugyanaz, mint az Amarone): Corvina, Corvinone és Rondinella. Ugyanazok a szőlők, amelyeket az amarone előállításához használtak, a szüret után kézi szelektációval a szőlőben. Néhány hónapig száradni hagyják a fensíkon, amíg el nem érik a maximális cukorkoncentrációt, általában március környékén. Ekkor préselik és erjesztik 12,5%-os alkoholtartalomig. Utána blokkolva kell tartani a megfelelő cukorkoncentrációt ahhoz, hogy édes legyen. Az Amarone-tól eltérően, amelyben az alkoholos erjedés véget ér, és a cukrok teljesen elfogytak, innen ered az Amarone elnevezés. Valaki úgy határozza meg az amarone-t, mint egy sikertelen Recioto-t.

Érzékszervi jellemzők:
Gyönyörű sötétlila színű illatában virágos ibolya, főként gyümölcsös jegyek ribizli és áfonya. A korty édes, remek frissességgel egyensúlyozva, feltűnően gyümölcsös szeder és piros gyümölcs. Nagyon jó.

Alkohol:
12,5 %



CASTEL FIRMIAN MOSCATO ROSA DABÈN DOC

Szőlőfajta:

Muscato Rosa

Termelési terület:

Trentino DOC

A Moscato Rosa trentói vagy Horvát eredetű szőlőfajta. Neve valószínűleg rózsás illatából vagy a bogyó kékes-fekete színéből eredeztethető. Termesztése nagyon kényes, mivel női ivarú virágait „be kell poroztatni” egy másik növénnyel, valamint vékony héja miatt érzékeny a gombabetegségekre, de jó cukorgyűjtő és a botritszre is hajlamos. Mindezen okok és telepített területeinek kis mennyisége miatt, bora nagyon értékes.

Ezt a bort a Trentótól északra található Pressano városa környéki kisebb parcellák sokaságának szőlőiből készítik. Az ültetvények 250-300 méter magasan, dél-délnyugati fekvésű, agyagos-meszes talajokon helyezkednek el. Itt állandóan mozog a levegő, amely segít abban, hogy elkerüljük a gombabetegségeket és a rothadást: célunk, hogy a szőlő elérje a tökéletes cukorérettséget és zamatai, aromái optimálisak legyenek. A szőlőt kézzel szüretelik nagyon későn, a növényen történő természetes szárítás, majd a szár eltávolítása után hagyományos erjesztés következik válogatott élesztők hozzáadásával 22-24 °C-on 6-8 napig. Ezután a hideg hőmérséklet (5 °C) miatt az erjedési folyamat természetesen áll meg, és ennek következtében marad meg a kívánt maradékcukor mennyisége. Ezt követően a bort alacsony hőmérsékleten, néhány hónapig acéltartályban érlelik, majd palackozzák.



FEUDO ARANCIO HEKATE PASSITO 2019 DÍSZDOBOZBAN

Termelési terület:

Szicília IGT.

Az aromás szőlő természetes szárításának eredménye Magna Graecia egy napsütésben gazdag részéből. A Hekate egy természetesen édes szicíliai IGT passito.

Fajta:

Tisztán homokos talajokat és napos lejtőket kedveli és már augusztus vége-szeptember első hete körül beérik.

Borkészítés:

Kézi szüret után válogatóasztalon szelektáljuk a legszebb fürtöket és a bogyózás – zúzás után acéltartályban erjesztjük szabályozott hőmérsékleten (18°) 10 napig. Ezután seprőn tartjuk 5 hónapig, amit a stabilizálás és palackozás követ.

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:

Szín: szalmasárga színű bor.

Illata és íze jellegzetes, citrusok, jázmin, barack és mangó, papaya jegyei érzékelhetőek. Savai markánsak, koncentrált, jól strukturált bor, szenzációs lecsengéssel.

Ételpárosítás:

Komoly desszertbor, amely leginkább sült desszertekkel párosítható, de közepesen érlelt sajtokkal és trópusi gyümölcsökkel is lenyűgöző.

