

VinoMio
SNP 699 | 500 03 Hradec Králové
tel. + 420 777 736 343 | vinomiocz@gmail.com
únor 2012

Vino Mio
SLUNCE V KAŽDÉM DOUŠKU



LA RUSTIA Erbaluce di Caluso DOCG 2010

Oblast:
Piemonte - Canavese

Vinařství:
Az.Agr.Orsolani, San Giorgio Canavese

Odrůda:
Bílé - 100% Erbaluce di Caluso (alc. 12,5%)

Charakteristika:
Na toto víno se speciálně vybírají dozlatova sluncem obarvené hrozny Erbaluce. Víno je držitelem několika významných ocenění. Zraje v nerezových tancích.

Vhodné:
k předkrmům, rizotu, rybě, či zelenině

Teplota servírování: 10-12°C

210,-



ERBALUCE DI CALUSO DOCG 2010

Oblast:
Piemonte - Canavese

Vinařství:
Az.Agr.Orsolani, San Giorgio Canavese

Odrůda:
Bílé - 100% Erbaluce di Caluso (alc. 12,5%)

Charakteristika:
Toto bílé víno zraje v nerezových tancích při kontrolované teplotě. Vyznačuje se intenzivním aroma a vůní šalvěje, hlohu a jiných bylinných rostlin.

Vhodné:
jako aperitiv, k předkrmům

Teplota servírování: 10-12°C

165,-



COLLINE NOVARESI BIANCO DOC 2010

Oblast:
Piemonte - Colline Novaresi

Vinařství:
Rovellotti, Ghemme

Odrůda:
Bílé - 100% Erbaluce (Greco del Novarese) (alc. 12,5%)

Charakteristika:
Toto víno slámově světležluté barvy se vyznačuje jemným, ale komplexním aroma, které v sobě mísí vůně lučního kvítí, exotického ovoce a hlohu.

Vhodné:
jako aperitiv, k salámům, těstovinám, či mořským plodům

Teplota servírování: 10°C v létě, 13°C v zimě

210,-



STRAGOLIA BIANCO.
IGT
2010

Oblast:
Calabria – Corigliano

Vinařství:
Az.Agr. Piana di Sibari, Corigliano

Odrůda:
Bílé – Greco Bianco,Guarnaccia Bianca,
Malvasia (alc. 13%)

Charakteristika:
Velice líbivé a chuťově podmanivé víno,
které se vyznačuje tradičním postupem
přípravy, za použití moderních technologií

Vhodné:
k předkrmům, lehkým letním
jídlům, k rybě bílému masu

Teplota servírování: 12°C

150,-



BALBINO
IGT
2010

Oblast:
Toscana – Scansano

Vinařství:
Terenzi, Scansano

Odrůda:
Bílé –Vermentino (alc. 13%)

Charakteristika:
Toto bílé víno okamžitě zaujme lehkou
hruškovou vůní. Chuťově působí velice
vyrovnaně a svěže.

Vhodné:
hlavně k rybě, dále pak
k těstovinám se zeleninou, bílému masu

Teplota servírování: 10-12°C

225,-



LE CONCHE DOC
Colli di Conegliano Bianco
2010

Oblast:
Veneto – Cordignano

Vinařství:
Az.Vinicola Salatin, Cordignano

Odrůda:
Bílé – Pinot Bianco, Chardonnay,
Sauvignon, Riesling (alc. 13%)

Charakteristika:
Po krátký čas zůstává v malých dubových
sudech. Barva slámově žlutá plná zlatavých
odlesků, intenzivní kořeněná harmonická
vůně s příchutí citrusových plodů.

Vhodné:
výborně se hodí k prvním chodům,
bílým masům a rybám

Teplota servírování: 8-10°C

180,-



VERDUZZO FRIULANO
DOC Friuli Grave
2010

Oblast:
Veneto – Cordignano

Vinařství:
Az.Vinicola Salatin, Cordignano

Odrůda:
Bílé – Verduzzo (alc. 12,5%)

Charakteristika:
Typická místní odrůda dodává tomuto
výraznému polosuchému vínu
jedinečnou chuť, ve které se mísí chutě
jablka, hrušky a lehký dotek meruňky.

Vhodné:
k moučníkům i k pouhému popíjení

Teplota servírování: 8-10°C

125,-



PINOT BIANCO
DOC Friuli Grave
2010

Oblast:
Veneto – Cordignano

Vinařství:
Az.Vinicola Salatin, Cordignano

Odrůda:
Bílé – Verduzzo (alc. 12,5%)

Charakteristika:
Toto líbivé bílé víno se vyznačuje
výrazným aroma a natrpklou ovocnou chutí.

Vhodné:
k rybě, předkrmům, jen tak k pití

Teplota servírování: 8-10°C

130,-



TORCHIATO DI
FREGONA 2007
DOC Colli di Conegliano 0,5 l

Oblast:
Veneto – Cordignano

Vinařství:
Az.Vinicola Salatin, Cordignano

Odrůda:
Slámové desertní víno – Boschera, Verdiso, Prosecco (alc. 15,5%)

Charakteristika:
Příprava tohoto barikovaného desertního vína je dlouhá a pracná. To zaručuje jeho vysokou kvalitu a výjimečnou chuť. Zvláštností je, že ačkoli víno je sladké, použitím odrůdy Boschera, která je pěstovaná pouze za účelem přípravy tohoto vína, se eliminuje sladká pachutí a víno je tím příjemně vyvážené.

Vhodné:
k desertům, chuťově výrazným sýrům; dobrý společník k meditacím

Teplota servírování: 14-15°C

450,-



PROSECCO DOC
TREVISO
Spumante Brut

Oblast:
Veneto – Cordignano, Colli Trevigiani

Vinařství:
Az.Vinicola Salatin, Cordignano

Odrůda:
Prosecco (alc. 11%)

Charakteristika:
Speciální postup při výrobě Prosecca zvaná Charmat dodává tomuto vínu jemnější, intenzivnější a déle trvající šumivost. Jeho suchá chuť je velice líbivá a dlouhotrvající.

Vhodné:
hlavně jako aperitiv, možné ale k celému jídlu

Teplota servírování: 6-8°C

190,-



PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE
DOCG Extra Dry Millesimato

Oblast:
Veneto – Valdobbiadene

Vinařství:
Az.Vinicola Salatin, Cordignano

Odrůda:
Prosecco (alc. 11%)

Charakteristika:
Velice rafinované šumivé víno, které představuje vrchol mezi víny typu Prosecco. Svůdnou barvu doprovází jemná vůně jablek, hrušek a lehký dotek lístku růže.

Vhodné:
jako aperitiv, k rybě, bílému masu, ale i k pouhému popíjení

Teplota servírování: 8°C

215,-



PROSECCO DOC
TREVISO
Spumante Extra Dry

Oblast:
Veneto – Cordignano, Colli Trevigiani

Vinařství:
Az.Vinicola Salatin, Cordignano

Odrůda:
Prosecco (alc. 11%)

Charakteristika:
Toto Prosecco je ukázkou jemnosti. Elegance tohoto vína v sobě ukrývá explozi chutí, zejména zelené jablko s příchutí akátového květu a jasmínu.

Vhodné:
jako aperitiv, ke všem pokrmům na bázi ryby

Teplota servírování: 6-8°C

190,-



PROSECCO DOC
TREVISO
Spumante Extra Dry 1.5 l

Oblast:
Veneto – Cordignano, Colli Trevigiani

Vinařství:
Az.Vinicola Salatin, Cordignano

Odrůda:
Prosecco (alc. 11%)

Charakteristika:
Toto Prosecco je ukázkou jemnosti. Elegance tohoto vína v sobě ukrývá explozi chutí, zejména zelené jablko s příchutí akátového květu a jasmínu.

Vhodné:
jako aperitiv, ke všem pokrmům na bázi ryby

Teplota servírování: 6-8°C

450,-



PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE
DOCG Extra Dry Millesimato 1.5 l

Oblast:
Veneto – Valdobbiadene

Vinařství:
Az.Vinicola Salatin, Cordignano

Odrůda:
Prosecco (alc. 11%)

Charakteristika:
Velice rafinované šumivé víno, které představuje vrchol mezi víny typu Prosecco. Svůdnou barvu doprovází jemná vůně jablek, hrušek a lehký dotek lístku růže.

Vhodné:
jako aperitiv, k rybě, bílému masu, ale i k pouhému popíjení

Teplota servírování: 8°C

500,-



ACINISPARSI Canavese DOC 2010

Oblast:
Piemonte – Canavese

Vinařství:
Az.Agr.Orsolani, San Giorgio Canavese

Odrůda:
Červené - 85% Barbera-Nebbiolo,
15% Neretto di Bairo (alc. 12%)

Charakteristika:
Hrozny používané na toto víno jsou doslova rozesety po celém regionu a jsou vybírány pouze ty zrající na pahorcích.. Zvláštní geografická roztroušenost dává tomuto ve dřevě zrajícímu červenému vínu nezaměnitelnou chuť a aroma.

Vhodné:
k plísňovým sýrům a salámům,
k červenému masu

Teplota servírování: 16-18°C

185,-



GHEMME DOCG 2004

Oblast:
Piemonte – Colline Novaresi

Vinařství:
Rovellotti, Ghemme

Odrůda:
Červené - 85% Nebbiolo,
15% Vespolina (alc. 13,5%)

Charakteristika:
Toto červené víno zraje prvních 12 měsíců v sudech ze slavonského dubu a dalších 18 měsíců v menších dřevěných sudech. V lahvi poté víno odpočívá dalších devět měsíců. Vyznačuje se chutí anýzu a jemného koření.

Vhodné:
k těstovinám, telecímu a kuřecímu masu

Teplota servírování: 18-20°C

405,-



COLLINE NOVARES VESPOLINA DOC 2009

Oblast:
Piemonte – Colline Novaresi

Vinařství:
Rovellotti, Ghemme

Odrůda:
Červené - 100% Vespolina (alc. 13%)

Charakteristika:
Toto výrazné červené víno zraje první tři měsíce v dubových sudech a další tři měsíce v lahvi. Vyznačuje se kontrastní ovocno-kořeněnou chutí.

Vhodné:
téměř ke všemu – od předkrmů k salámům, sýrům, masu i rybám

Teplota servírování: 16-18°C

215,-



COLLINE NOVARES BONARDA DOC 2009

Oblast:
Piemonte – Colline Novaresi

Vinařství:
Rovellotti, Ghemme

Odrůda:
Červené - 85% Uva Rara di Bonarda,
15% Vespolina (alc. 12,5%)

Charakteristika:
Živé červené víno s rubínově červenou barvou a středně silnou kořeněnou chutí.

Vhodné:
téměř ke všemu, zvláště pak k tradičním italským pokrmům

Teplota servírování: 9-12°C

190,-



STRAGOLIA ROSSO IGT 2008

Oblast:
Calabria - Corigliano

Vinařství:
Az.Agr. Piana di Sibari, Corigliano

Odrůda:
Červené – Magliocco Dolce, Guarnaccia Nera,
Lacrima (alc. 13%)

Charakteristika:
Toto rubínově červené víno se vyznačuje plnou a intenzivní chutí a vůní. Zvláště pak převažuje chuť malin a ostružin.

Vhodné:
ke grilovanému masu, divočině, plísňovým sýrům

Teplota servírování: 16-18°C

155,-



MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2010

Oblast:
Toscana – Scansano

Vinařství:
Terenzi, Scansano

Odrůda:
Červené – Sangiovese (alc. 13%)

Charakteristika:
Červenofialové víno, které na patře zanechá
velice líbivé skloubení koření a červeného
ovoce.

Vhodné:
hlavně ke studené kuchyni
(salámům, sýrům); dále pak k červenému masu

Teplota servírování: 16-18°C

195,-



BRAMALUCE I.G.T. 2010

Oblast:
Toscana – Scansano

Vinařství:
Terenzi, Scansano

Odrůda:
Červené – 40% Sangiovese, 30% Syrah,
20% Alicante, 10% Montepulciano
(alc. 14,5%)

Charakteristika:
Elegantní červené víno, které
díky svým tříslovinám jen tak patro neopustí.
Nejvýraznější je chuť třešní.

Vhodné:
k červenému masu
(zvláště ke grilovanému), ke zvěřině

Teplota servírování: 16-18°C

260,-



FLORILEGIO I.G.T. 2009

Oblast:
Toscana – Scansano

Vinařství:
Terenzi, Scansano

Odrůda:
Červené – 60% Sangiovese, 20% Merlot,
20% Syrah (alc. 14%)

Charakteristika:
Velice podmanivé červené víno,
které se prezentuje velice vyváženou
ovocno-rostlinnou chutí.

Vhodné:
ke studenému masu, sýru, těstovinám

Teplota servírování: 16-18°C

160,-



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC 2010

Oblast:
Veneto – Cordignano

Vinařství:
Az.Vinicola Salatin, Cordignano

Odrůda:
Červené – Refosco (alc. 12,5%)

Charakteristika:
Další typická místní odrůda Refosco,
jejíž kořeny sahají do roku 700,
se vyznačuje silně červenou barvou
a výraznou ovocnou chutí, kde převažují
lesní plody, zejména maliny.

Vhodné:
ke zvěřině, červeným masům, plísňovým sýrům

Teplota servírování: 18°C

155,-



MERLOT DOC Friuli Grave 2010

Oblast:
Veneto – Cordignano

Vinařství:
Az.Vinicola Salatin, Cordignano

Odrůda:
Červené – 100% Merlot (alc. 12,5%)

Charakteristika:
Toto červenofialové víno se
prezentuje vyváženou vůní a líbivou
bylinnou chutí.

Vhodné:
ke grilovaným masům,
zvěřině, těstovinám

Teplota servírování: 16-18°C

130,-



GATTINARA DOCG Selezione 2006

Oblast:
Piemonte – Gattinara

Vinařství:
Travaglini, Gattinara

Odrůda:
Červené – 100% Nebbiolo (alc. 13,5%)

Charakteristika:
Toto víno zraje minimálně
2 roky v sudech ze slavonského dubu
a následně alespoň další 3 měsíce v lahvi.
Jedinečná láhev je uzpůsobena
k archivaci. Chuť je intenzivní a kořeněná.

Vhodné:
k rizotu, těstovinám, červeným masům
či plísňovým sýrům

Teplota servírování: 18-20°C

450,-



COLLINE NOVARESI
NEBBIOLO DOC
VALPLAZZA 2009

- Oblast:
Piemonte – Colline Novaresi
- Vinařství:
Rovellotti, Ghemme
- Odrůda:
Růžové – 100% Nebbiolo (alc. 14%)
- Charakteristika:
Toto výtečné růžové víno se vyznačuje
plnou svěží chutí a intenzivním aroma.
Neobvyklé gradace se dosahuje fermentací
za nízkých teplot.
- Vhodné:
jako aperitiv, k prvním chodům,
zvláště k rybám a těstovinám
- Teplota servírování: 8-10°C

210,-



STRAGOLIA ROSATO
IGT
2010

- Oblast:
Calabria – Corigliano
- Vinařství:
Az.Agr. Piana di Sibari, Corigliano
- Odrůda:
Růžové – Lacrima - Gaglioppo
- Charakteristika:
Barvy tohoto růžového vína se dosahuje
zvláštní přípravou, která spočívá v tom,
nenechat víno dlouho odpočívat se slupkami.
Svěží chuť po ovoci a silná vůně.
- Vhodné:
jako aperitiv, k rybě, bílým masům
- Teplota servírování: 6-8°C

145,-

