WINO VINCI

ODKRYJ Z NAMI PRAWDZIWĄ KRAINĘ WIN!

WINA NA LATO

• WINE MAGAZINE • N 1

VINCI WINO

IMPORTER I DYSTRYBUTOR WIN

Świeże i lekkie w smaku, o zdecydowanym, ostrym i głębokim aromacie…

Aromat dymu i wędzenia, podkreślony przez balsamiczno-owocowe nuty…

Różnorodność i nietuzinkowość bukietów, aromatów i smaków.

To właśnie wyróżnia VINCI, ofertę specjalnie wyselekcjonowanych win, niedostępnych na polskim rynku.

VINCI to ucieleśnienie naszej pasji do wina – trunku, który niezmiennie zaskakuje i zachwyca smakoszy na całym świecie.

Oddajemy w Państwa ręce pierwszy numer MAGAZYNU WINO VINCI, na łamach którego chcemy przybliżać efekty naszych winnych podróży.

W pierwszym numerze prezentujemy efekt naszych podróży do Włoch, skąd trafiły do nas wina idealne na upalne dni - świeże, orzeźwiające, musujące i lekko musujące. Zaprosimy również Państwa do Alzacji - do winnicy Mosbach, której tradycja sięga 1577 roku.

Owoce naszych winnych podróży znajdą Państwo również w naszej ofercie na stronie www.winovinci.pl.

Jacek Ślebzak

ZAŁOŻYCIEL WINO VINCI

PROSECCO
BĄBELKI NA UPALNE DNI

Pierwsze wino, jakie przychodzi nam do głowy,
kiedy myślimy o letnim, upalnym dniu to Prosecco.
Zimny kieliszek wypełniony musującym winem Prosecco
i zanurzonymi w nim owocami sprawiają,
że zaczynamy się czuć rześko i świeżo.
Jakie to szczęście, że ponad 100 lat temu Antoniemu Carmene
i trójce jego przyjaciół nie udało się stworzyć szampana!

Historia Prosecco sięga XIX wieku. Wtedy to Antonio Carmene i trójka jego przyjaciół założyli firmę Carpenè Malvolti, która miała produkować szampana z lokalnego szczepu o nazwie prosecco. Niestety, celu tego nie udało się osiągnąć. Powstało jednak wino musujące Prosecco Conegliano Valdobbiadene. Szybko zdobyło popularność na rynku lokalnym i stało się jednym z najbardziej rozpoznawalnych win regionu Vento.

Prosecco to włoskie białe wino musujące (spumante), rzadziej lekko musujące (frizzante) lub stołowe. Zazwyczaj wytrawne lub półwytrawne. Istnieje odmiana winorośli prosecco, lecz od 2009 roku stosuje się jej synonim – glera, by rozróżnić oznaczenie regionu uprawy od szczepu. Prosecco od tego czasu jest chronioną nazwą pochodzenia geograficznego, zarezerwowaną dla win musujących produkowanych w regionach Wenecja Euganejska i Friuli-Wenecja Julijska. Prosecco jest produkowane metodą Charmata – w odróżnieniu od metody szampańskiej druga fermentacja zachodzi nie w butelce, a w zbiornikach ciśnieniowych i dopiero gotowe wino musujące jest butelkowane.

W zależności od zawartości dwutlenku węgla rozróżnia się Prosecco:

- spumante (musujące) – ciśnienie min. 3 bar
- frizzante (perliste) – ciśnienie pomiędzy 1 a 2,5 bar
- tranquillo (stołowe – bez dwutlenku węgla)

W zależności od poziomu cukru resztkowego stosuje się określenia:

brut (poniżej 12 g cukru na litr) – oznacza wino wytrawne
extra dry (bardzo wytrawne – 12-17 g/l)
dry (wytrawne – 17-32 g/l)
demi-sec (półwytrawne – 32-50 g/l)

Minimalny poziom alkoholu gatunkowego prosecco wynosi 10,5 % (dla stołowego i frizzante) oraz 11 % (dla musującego).

Prosecco jest podstawą popularnych koktajli, m.in. Aperol Spritz i Bellini.

Prosecco najlepiej sprawdza się jako aperitif. Wytrawną wersję można podać do: owoców morza, ostryg, sushi. Wersja Extra-dry dobrze sprawdzi się z owocami lub galaretką. Trzeba pamiętać, aby Prosecco podawać w odpowiedniej temperaturze, najlepiej ok. 6-8 stopni C.

ELEGANCJA, KLASA I WYRAFINOWANIE ...

PROSECCO TERRA VIZINA

Prosecco dostępne w ofercie WINO VINCI pochodzi z włoskiej winnicy Terra Vizina – położonej w głębi lądu, w prowincji Veneto, na północy Włoch – której historia sięga do początków XIX w.

”Vicina” znaczy „bliska”, czyli przyjazna i wdzięczna w uprawie. Tak właśnie opisywana jest ziemia na tamtych terenach.

Veneto to kraina świetnego Prosecco i oryginalnego Cuvées: dojrzałych, dobrze zbalansowanych, musujących win, w których ukryta jest cała charakterystyka włoskiej ziemi.

Aluwialne gleby przesycone zdrowym wpływem morza, umiarkowane temperatury i winorośla chronione przed mroźnym wiatrem z północnych Alp – tak w skrócie można by opisać warunki upraw w winnicy Terra Vizina.

Wszystkie te czynniki sprzyjają utrzymaniu aromatu, zbalansowanej kwasowości i umożliwiają staranny proces fermentacji, by w końcu otrzymać wino o wyraźnym i unikatowym charakterze: kombinacja elegancji, klasy i wyrafinowania.

PROSECCO CUVÉE EXTRA DRY

KRAJ POCHODZENIA: WŁOCHY
PRODUCENT: TERRA VIZINA
REGION: LISON PRAMAGGIORE
SZCZEP: GLERA
KOLOR: BIAŁE
SMAK: MUSUJĄCE

Jasno słomkowy kolor o zielonym odcieniu.
Bogaty owocowo-kwiatowy aromat z jabłkową nutą.
Dobrze wyważona kwasowość i zawartość cukru czynią to wino delikatnym i intensywnym zarazem.
Smak elegancki, aromatyczny, kuszący, o dobrej strukturze.
Doskonałe jako aperitif lub z daniem głównym; pasuje do większości dań, szczególnie rybnych. Temperatura podania 6-8 °C.

PROSECCO DOC BRUT

KRAJ POCHODZENIA: WŁOCHY
PRODUCENT: TERRA VIZINA
REGION: LISON PRAMAGGIORE
SZCZEP: GLERA
KOLOR: BIAŁE
SMAK: MUSUJĄCE

Żółto-słomiany odcień z delikatnym i trwałym perlage.
Kwiatowy zapach o delikatnym aromacie zielonego jabłka, gruszki, białych owoców, migdałów i kwiatów akacji.
Smak intensywny, wytrawny, świeży.
Dobrze smakuje w czasie całego posiłku, jako aperitif lub w towarzystwie różnych zakąsek.
Idealne także do dań smażonych, ryb, białego mięsa lub jako wino deserowe do ciast z owocami. Najlepiej smakuje w 4-6 °C.

Odkryj Prosecco w ofercie WINO VINCI!

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

TERRA VIZINA

- Aperitif
- Dania smażone
- Ciasta z owocami
- Białe mięso

Najlepiej smakuje w 4-6 stopni °C

Pochodzenie: DOCG Valdobbiadene, Włochy

Kolor: białe

Smak: musujące

Szczep: Glera

Smak i aromat: Wino o żółto-słomianym odcieniu z delikatnym i trwałym perlage. Ma ono kwiatowy zapach o delikatnym aromacie zielonego jabłka, gruszki, ogólnie białych owoców, migdałów i kwiatów akacji. W smaku eleganckie, aromatyczne, o dobrej strukturze.

APEROL SPRITZ

DRINK NA BAZIE PROSECCO I APEROLA

Prosecco
Aperol
woda sodowa
pokrojona w plasterki pomarańcza
dobre gatunkowo, duże zielone oliwki
kilka kostek lodu

Aperol spritz to musujący drink o pomarańczowej barwie przygotowywany z Prosecco, Aperolu, wody sodowej oraz plasterka pomarańczy.
We Włoszech obowiązkowo podawany jest z nadzianą na wykałaczkę dorodną zieloną oliwką oraz kilkoma kostkami lodu.
Najlepiej smakuje w czasie letnich upałów!

BELLINI

KOKTAJL Z PURÉE Z BRZOSKWINI I PROSECCO

Prosecco
dojrzała brzoskwinia

Historia koktajlu Bellini sięga 1948 roku, kiedy to stworzył go barman z Harry's Bar w Wenecji.
Stałymi bywalcami weneckiego Harry's Bar byli między innymi: Ernest Hemingway, Sinclair Lewis czy Orson Welles. To oni byli pierwszymi degustatorami i wielbicielami tego pysznego koktajlu.

BIAŁE CZY RÓŻOWE? FRIZZANTE !

CASERE CHARDONNAY FRIZZANTE

KRAJ POCHODZENIA: WŁOCHY
PRODUCENT: CASERE
REGION: WENECJA EUGENEJSKA
KOLOR: BIAŁE
SMAK: LEKKO MUSUJĄCE

Delikatne, wyrafinowane i lekko kwaskowate wino.
Doskonałe jako aperitif lub do rybnych zakąsek.
Temperatura podania: 8° C.

CORTE NOVA CHARDONNAY FRIZZANTE I.G.T.

KRAJ POCHODZENIA: WŁOCHY
PRODUCENT: CORTE NOVA
REGION VENETO, WŁOCHY
KOLOR: RÓŻOWE
SMAK: LEKKO MUSUJĄCE

Kolor jasno rubinowy.
W smaku delikatne, o solidnej budowie.
Intensywny, świeży owocowy bukiet. Lekko musujące
Polecane do słodkości i przystawek.
Temperatura podania 8-10C

Odkryj wina frizzante
w ofercie WINO VINCI!

VINS D'ALSACE

MOSBACH

PROPRIÉTAIRES & VITICULTEURS

DEPUIS 1577

Historia winnicy Mosbach sięga roku 1577, kiedy to rodzina Mosbach nabywa prawa do działki i zapoczątkowuje ten jakże prężnie działający rodzinny biznes, przekazywany z pokolenia na pokolenie od kilku stuleci.

Winnica Mosbach rozciąga się na 56 akrach ziemi na wzgórzach Marlenheim, w małej francuskiej wiosce Alsace, położonej 20 km od Strasburga.

Głową całego biznesu jest Jean Marie Mosbach, który wraz z najbliższą rodziną i bratem dbają o ciągłość tradycji i czternastopokoleniową praktykę produkcji wina, niezmiennie z tą samą pasją.

Mosbach to wina białe wytrawne, czerwone wytrawne i białe musujące ze szczepów: riesling, sylvaner, pinot gris, pinot noir, pinot blanc, chardonnay, auxerrois.

Odkryj wina z winnicy Mosbach w ofercie WINO VINCI

MOSBACH CREMANT BRUT CHARDONNAY

KRAJ POCHODZENIA: FRANCJA
PRODUCENT: MOSBACH
REGION: ALZACJA
KOLOR: BIAŁE
SMAK: MUSUJĄCE

Dojrzewanie w stalowych, nierdzewnych zbiornikach w kontrolowanej temperaturze.
Lśniący, przejrzysty kolor, odcień żółtego pierwiosnka.
Nos owocowy, białe suszone owocowe. Lekko mineralne na finiszu.
Polecamy jako aperitif, do ryb i deserów.
Temperatura podania: 5-7^{0}C

MOSBACH RIESLING CUVEE PARTICULIERE

KRAJ POCHODZENIA: FRANCJA
PRODUCENT: MOSBACH
REGION: ALZACJA
KOLOR: BIAŁE
SMAK: WYTRWANE

Dojrzewanie w 100-letnich dębowych beczkach
Lśniący, przejrzysty, blado-złoty kolor.
Wyjątkowy aromat dojrzałych egzotycznych owoców, papai oraz marakuji. Przyjemna w smaku kwasowość. Lekkie, dobry balans pomiędzy 'okrągłą' budową wina a jego egzotycznym smakiem.
Polecamy do owoców morza (surowych, ale nie tylko), ryb, cielęciny i drobiu.
Temperatura podania: 10-12^{0}C

MOSBACH
PINOT GRIS CUVEE PARTICULIERE 2014
MOSBACH

- owoce morza
- ryby w sosach
- cielęcina
- drób i przystawki

Najlepiej smakuje
w 10-12stopni °C

Pochodzenie: Alzacja, Francja

Kolor: białe

Smak: wytrwane

Szczep: Pinot Gris

Smak i aromat: Lśniący, przejrzysty, złoty kolor. Nos owocowy, tropikalnego mango. Żywe, dobrze wyważone wino o przyjemnej świeżości na finiszu. Rekomendujemy przechowywać do 8 lat.

Zapraszamy do kontaktu!

Pomożemy Ci dobrać wino idealnie pasujące do okazji oraz budżetu, jakim dysponujesz.

Zadzwoń lub napisz!
22 610 55 20
608 070 211
info@winovinci.pl

www.winovinci.pl

VINCI WINO
IMPORTER I DYSTRYBUTOR WIN