

A detailed black and white line drawing of a grapevine with several large, lobed leaves and clusters of grapes, framing the central text area.

# KATALOG WIN I PIW

2025 POLSKA  
POLSKA WERSJA

*Podkreślając włoską doskonałość*

THE ITALIAN LABEL

# SPIS TREŚCI

## O NAS

S.3

## WINA

GOZZELINO

S.4-11

BARONE RITTER DE ZAHONY

S.12-18

DEA WINES

S.19-21

LE PRATA

S.22-23

CARMA

S.24-25

## PIWA

MOSTO ITALIANO

S.27-29



# ONAS

Nasza historia zaczyna się w Positano, nadmorskim miasteczku położonym na Wybrzeżu Amalfii, na południu Włoch, gdzie się urodziłem i wychowałem. Nazywam się Luca Cinque, jestem założycielem The Italian Label i z radością dzielę się z Państwem naszą opowieścią.

Na Wybrzeżu Amalfi gościnność to prawdziwa sztuka przekazywana z pokolenia na pokolenie. Mój ojciec przez całe życie pracował w restauracjach i to właśnie on nauczył mnie, że sekret udanej gościny tkwi w połączeniu serdeczności, doskonałej kuchni i wyjątkowego wina. Swoją karierę budowałem u boku najlepszych specjalistów w branży HORECA, co pozwoliło mi dogłębnie zrozumieć zarówno wyzwania, jak i możliwości, jakie niesie ze sobą prowadzenie restauracji i innych lokali gastronomicznych.

Z roku na rok rosła też moja pasja do wina. Tak zrodził się pomysł na The Italian Label, z pozoru skromny: łączyć ludzi z emocjami, jakie niosą za sobą małe, rzemieślnicze winiarnie. Szukamy tego, co nowe, niedocenione, spektakularne. Naszą misją jest promowanie tych ukrytych perełek i wspieranie ich w drodze do zostania ważnymi graczami w sektorze HORECA.

Dzięki spersonalizowanemu doradztwu i precyzyjnie dobranym strategiom pomagamy firmom odnawiać swoją ofertę i wyróżniać się na tle konkurencji, dostarczając innowacyjne, wysokiej jakości produkty, zarówno wina, jak i piwa. Z radością podejmiemy współpracę, by wspólnie wynieść Twoją restaurację na wyższy poziom, stawiając na jakość, autentyczność i przyszłościowe podejście. Z The Italian Label nie oferujemy wyłącznie nowych win, tworzymy partnerstwa, które mają szansę odcisnąć trwały ślad na sztuce gościnności.

Dziękujemy za zaufanie. Z radością podzielimy się z Tobą tym, co kochamy oraz co potrafimy najlepiej i razem możemy stworzyć coś wyjątkowego.



## Viticoltori dal 1914

Rodzina stojąca za naszymi winami to opowieść o tradycji, zaangażowaniu i pasji, pielęgnowanej od ponad pięciu pokoleń wśród wzgórz Costigliole d'Asti.

Historia Gozzelino sięga roku 1886, kiedy nasza rodzina po raz pierwszy zaczęła uprawiać te winnice na ziemiach należących niegdyś do szlacheckiego rodu markizów Asinari, historycznych producentów win w tym regionie. W 1914 roku, wraz z zakupem pierwszych działek, oficjalnie powstała winnica Gozzelino, stopniowo rozrastając się do obecnych 30 hektarów rodzinnych upraw.

Dziś kontynuujemy to dziedzictwo z wizją, która łączy szacunek dla tradycji z otwartością na innowacje, pielęgnując relacje z lojalnymi klientami i docierając do nowych rynków we Włoszech i za granicą: od restauracji, przez wine bary, po wyspecjalizowane sklepy z winem.

Nasze wina rodzą się w winnicy, czerpiąc siłę z wyjątkowych gleb i mikroklimatu tego zakątka Piemontu, regionu znanego na całym świecie z produkcji win najwyższej jakości. Z pasją i cierpliwością prawdziwych winiarzy, nasza rodzina przez ostatnie trzy dekady łączyła kreatywność z autentycznością miejsca, z którego pochodzimy.

Pozostajemy tu, na wysokich stokach Bricco Lù, z otwartymi ramionami witając wszystkich, którzy odwiedzają naszą winnicę, by każdego roku wybrać "swoje" wino, podtrzymując więź z przyjaciółmi i klientami oraz budując przyszłość, która szanuje i celebruje tożsamość naszego terroir.



## Barbera D'Asti DOCG Primavera

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Primavera

**Alkohol:** 13%

**Apelacja:** Barbera D'Asti DOCG

**Szczep:** 100% Barbera

**Winifikacja:** Po starannej selekcji i zbiorach, winogrona poddawane są delikatnemu tłoczeniu. Fermentacja odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej

**Dojrzewanie:** Wino dojrzewa przez około 6 miesięcy w stalowych zbiornikach, a następnie co najmniej 2 miesiące w butelce

**Kolor:** Rubinowy z odcieniem granatu

**Aromat:** Nuty czerwonych owoców i migdałów

**Smak:** Świeże, pełne i aromatyczne na podniebieniu

**Łączenie z potrawami:** Wędliny i dania główne. Doskonałe do mięs grillowanych i gotowanych

**Temperatura serwowania:** 18°C



## Barbera D'Asti DOCG Superiore Lorenzo

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Lorenzo

**Alkohol:** 15%

**Apelacja:** Barbera D'Asti DOCG Superiore

**Szczep:** 100% Barbera

**Winifikacja:** Selekcja i zbiór winogron. Po delikatnym tłoczeniu rozpoczyna się fermentacja w temperaturze 28-29°C w zbiorniku ze stali nierdzewnej, po czym następuje miesięczna maceracja z zanurzonym kożuchem

**Dojrzewanie:** Następnie wino dojrzewa w beczkach z francuskiego dębu 'Allier' o pojemności 225 litrów, przez minimum 24 miesiące

**Kolor:** Czerwony granat z ceglastymi refleksami

**Aromat:** Dominują nuty wanilii, z wyczuwalnymi akcentami lukrecji i migdałów

**Smak:** Surowy, zrównoważony, z wyraźnym, długim waniliowym finiszem

**Łączenie z potrawami:** Dania główne na bazie mięsa

**Temperatura serwowania:** 18°C

**Wyróżnienia:** 2022 Gambero Rosso, 2 czarne okulary (rocznik 2015)  
2022 The Merano WineHunter Award, nagroda czerwona, 90 pkt (rocznik 2015)



# Barbera D'Asti DOCG Ciabot D'la Mandorla

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Ciabot D'la Mandorla

**Alkohol:** 14.5%

**Apelacja:** Barbera D'Asti DOCG

**Szczep:** 100% Barbera

**Winifikacja:** Selekcja i zbiór winogron, następnie delikatne tłoczenie.

Fermentacja trwa 4 tygodnie i odbywa się w zbiorniku ze stali nierdzewnej, z towarzyszącą maceracją z zanurzonym kożuchem w temperaturze 28/29°C

**Dojrzewanie:** Kontynuowane w stalowych zbiornikach przez około 6 miesięcy, a następnie co najmniej 2 miesiące w butelce

**Kolor:** Rubinowy z granatowymi refleksami

**Aromat:** Szeroki, intensywny, z wyrafinowanymi nutami kwiatu migdałowca

**Smak:** Niegazowane, mocne wino z wyraźnym, świeżym migdałowym finiszem

**Łączenie z potrawami:** Dojrzewające wędliny, sery długo dojrzewające oraz dania z czerwonego mięsa

**Temperatura serwowania:** 18-20°C. Zaleca się otworzyć butelkę co najmniej godzinę przed podaniem

**Wyróżnienia:** 2022 Gambero Rosso, 2 czarne okulary (rocznik 2015)

2022 The Merano WineHunter Award, nagroda czerwona, 90 pkt (rocznik 2015)



# Barbera D'Asti DOCG Superiore Ciabot D'la Mandorla

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Ciabot D'la Mandorla

**Alkohol:** 14.5%

**Apelacja:** Barbera D'Asti DOCG Superiore

**Szczep:** 100% Barbera

**Winifikacja:** Selekcja i zbiór winogron. Po delikatnym tłoczeniu fermentacja rozpoczyna się w temperaturze 28-29°C w zbiorniku ze stali nierdzewnej, z miesięczną maceracją z zanurzonym kożuchem

**Dojrzewanie:** Wino dojrzewa w beczkach z francuskiego dębu 'Allier' o pojemności 3000 litrów, przez co najmniej 24 miesiące

**Kolor:** Czerwony granat z odcieniem cegły

**Aromat:** Bukiet róż i balsamiczne nuty eukaliptusa z akcentami czerwonych owoców (wiśnia i czarna porzeczka) oraz ziół aromatycznych (tymianek i oregano)

**Smak:** Pełne, aksamitne i otulające, z doskonałą świeżością i strukturą. Bardzo długi finisz z nutami jeżyny, borówki i migdałów

**Łączenie z potrawami:** Czerwone mięsa oraz dojrzałe, dobrze zbudowane sery

**Temperatura serwowania:** 18-20°C. Zaleca się otworzyć butelkę co najmniej godzinę przed podaniem

**Wyróżnienia:** 2024 AIS VITAE, 3 VITI > (rocznik 2019)

2024 Gambero Rosso > 2 czerwone kieliszki (rocznik 2019)



# Nebbiolo Barolo DOCG

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Barolo DOCG

**Alkohol:** 14.5%

**Apelacja:** Barolo DOCG

**Szczep:** 100% Nebbiolo

**Winifikacja:** Selekcja i zbiór winogron, następnie delikatne tłoczenie. Po 10 dniach przelewów następuje tłoczenie. Przed dojrzewaniem w drewnie, leżakowanie w stalowych zbiornikach

**Dojrzewanie:** Dojrzewanie w drewnie trwa 24 miesiące w beczkach ze sławońskiego dębu.

**Kolor:** Czerwony granat z ceglanymi refleksami

**Aromat:** Intensywny, złożony, przywodzący na myśl wiśnie, fiołki i wanilię

**Smak:** Miękki, lekko taninowy, ze słodkimi nutami dojrzewania w drewnie.

**Łączenie z potrawami:** Wędliny dojrzewające i sery średnio dojrzewające. Dania pierwsze z truflami, czerwone i białe mięsa.

**Temperatura serwowania:** 18-20°C

**Wyróżnienia:** 2024 AIS VITAE > 3 ŚRUBKI (ROCZNIK 2019)

2024 LUCA MARONI > 89 PUNKTÓW (ROCZNIK 2019)



# Monferrato DOC Nebbiolo Superiore San Goslino

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Barolo DOCG

**Alkohol:** 14.5%

**Apelacja:** Barolo DOCG

**Szczep:** 100% Nebbiolo

**Winifikacja:** Selekcja i zbiór winogron, następnie delikatne tłoczenie. Po 10 dniach przelewów następuje tłoczenie. Przed dojrzewaniem w drewnie, leżakowanie w stalowych zbiornikach

**Dojrzewanie:** Dojrzewanie w drewnie trwa 24 miesiące w beczkach ze sławońskiego dębu.

**Kolor:** Czerwony granat z ceglanymi refleksami

**Aromat:** Intensywny, złożony, przywodzący na myśl wiśnie, fiołki i wanilię

**Smak:** Miękki, lekko taninowy, ze słodkimi nutami dojrzewania w drewnie.

**Łączenie z potrawami:** Wędliny dojrzewające i sery średnio dojrzewające. Dania pierwsze z truflami, czerwone i białe mięsa.

**Temperatura serwowania:** 18-20°C

**Wyróżnienia:** 2024 AIS VITAE > 3 ŚRUBKI (ROCZNIK 2019)

2024 LUCA MARONI > 89 PUNKTÓW (ROCZNIK 2019)



# Barbera D'Asti DOCG Superiore Sergio

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Sergio

**Alkohol:** 14.5%

**Apelacja:** Barbera D'Asti DOCG Superiore

**Szczep:** 100% Barbera

**Winifikacja:** Delikatne tłoczenie rozpoczyna fermentację w temperaturze 28-29°C w zbiorniku ze stali nierdzewnej, z miesięczną maceracją z zanurzonym kożuchem

**Dojrzewanie:** Następnie wino dojrzewa w beczkach z francuskiego dębu 'Allier' o pojemności 3000 litrów przez minimum 24 miesiące

**Kolor:** Czerwony granat z odcieniem cegły

**Aromat:** Bukiet róż i balsamiczne nuty eukaliptusa przeplatają się z czerwonymi owocami (wiśnia i czarna porzeczka) oraz ziołami aromatycznymi (tymianek i oregano)

**Smak:** Pełne, aksamitne, otulające, z dużą świeżością i strukturą. Bardzo długi finisz z nutami jeżyny i borówki

**Łączenie z potrawami:** Czerwone mięsa oraz dojrzałe, dobrze zbudowane sery

**Temperatura serwowania:** 18°C

**Wyróżnienia:** 2024 BRUSSELS WORLD COMPETITION - ZŁOTY MEDAL (ROCZNIK 2019)

2024 AIS VITAE > 3 VITI (ROCZNIK 2018)



# Grignolino D'Asti DOC Luigi

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Luigi

**Alkohol:** 13%

**Apelacja:** Grignolino D'Asti DOC

**Szczep:** 100% Grignolino

**Winifikacja:** Selekcja i zbiór winogron, następnie delikatne tłoczenie. Fermentacja odbywa się w zbiorniku ze stali nierdzewnej z maceracją trwającą 5 dni w temperaturze 25/26°C

**Dojrzewanie:** W zbiornikach stalowych przez co najmniej 6 miesięcy oraz w butelce przez minimum 2 miesiąc.

**Kolor:** Rubinowy z pomarańczowymi refleksami

**Aromat:** Wrażenia zapachowe przywodzą na myśl typowy aromat szczepu, z nutami śliwki, wiśni i róż.

**Smak:** Intensywna świeżość i wyraziste taniny nadają temu winu doskonałą równowagę.

**Łączenie z potrawami:** Uniwersalny charakter tego wina pozwala cieszyć się nim na świeżo, jako aperitif lub w temperaturze pokojowej z prostymi daniami, wędlinami i średnio dojrzewającymi serami.

**Temperatura serwowania:** 12°C

**Wyróżnienia:** 2024 GAMBERO ROSSO > 2 CZARNE KIELISZKI (ROCZNIK 2021)

2024 VINIBUONI D'ITALIA > 4 GWIAZDKI (ROCZNIK 2021)



# Metodo Classico Tradizionale “Elena” Brut

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Elena

**Alkohol:** 12%

**Szczep:** 70% Chardonnay, 30% Pinot noir

**Winifikacja:** Ręczna selekcja i zbiór winogron. Winogrona Chardonnay i Pinot Noir po tłoczeniu fermentują oddzielnie w kontrolowanej temperaturze w stalowych kadziach przez trzy tygodnie.

**Fermentacja:** Finalna fermentacja odbywa się w butelce, z długim dojrzewaniem przez 30 miesięcy. Następnie przeprowadzany jest 'dégorgement' (usunięcie osadu) i na tym etapie wino otrzymuje niewielką dawkę liqueur d'expedition

**Kolor:** Słomkowożółty ze złotymi refleksami

**Aromat:** Winny, szeroki, z aromatycznym spektrum przechodzącym w nuty kandyzowanych cytrusów

**Smak:** Subtelny, miękki, delikatny i intensywny

**Łączenie z potrawami:** Przystawki, sery półdojrzałe, kanapki, przekąski, zupy rybne, ryby o wyrazistym smaku, warzywa gotowane, makarony z przyprawami, risotta

**Temperatura serwowania:** 8-10° C.

**Wyróżnienia:** 2023 THE MERANO WINEHUNTER AWARD > ZŁOTO  
2022 LUCA MARONI > 91 PUNKTÓW



# Vino Rosato Spumante Rose'14 Brut

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Rose 14

**Alkohol:** 13%

**Szczep:** Barbera and Merlot

**Winifikacja:** Selekcja i zbiór winogron. Delikatne tłoczenie przy użyciu prasy azotowej oraz fermentacja w zbiorniku ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze.

**Fermentacja:** Odbywa się w autoklawie z użyciem wyselekcjonowanych drożdży w temperaturze 18°C. Po zakończeniu wtórnej fermentacji następuje butelkowanie.

**Kolor:** Głęboki róż, przechodzący z wiekiem w róż antyczny. Drobne i trwałe perlenie

**Aromat:** Przyjemnie intensywny, z kwiatowymi nutami róży przywołującymi zapach truskawek

**Smak:** Świeży, trwały, z lekkim, typowo gorzkawym finiszem

**Łączenie z potrawami:** Wino o dużej wszechstronności, doskonałe jako aperitif, do ryb i serów.

**Temperatura serwowania:** 8-10° C.

**Wyróżnienia:** 2024 LUCA MARONI > 94 PUNKTY



## Piemonte DOC Cortese

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Cortese

**Alkohol:** 12%

**Apelacja:** Piemonte Doc Cortese

**Szczep:** 100% Cortese

**Winifikacja:** Selekcja i zbiór winogron. Delikatne tłoczenie (wykonywane przy użyciu prasy azotowej) oraz fermentacja w zbiorniku ze stali nierdzewnej, następnie wtórna fermentacja w autoklawie w kontrolowanej temperaturze 18°C.

**Dojrzewanie:** W butelce przez co najmniej 1 miesiąc

**Kolor:** Białe słomkowe z zielonkawymi refleksami

**Aromat:** Szerokie spektrum zapachowe z nutami kwiatowymi i owocowymi. Winny, ziołowy, zielone jabłko

**Smak:** Świeży, żywy, z lekkim, typowo gorzkawym finiszem

**Łączenie z potrawami:** Wino o dużej wszechstronności. Doskonałe jako aperitif, ale również do białych mięs, ryb, świeżych serów i pizzy

**Temperatura serwowania:** 8-10° C.

**Wyróżnienia:** 2024 LUCA MARONI > 90 PUNKTÓW (ROCZNIK 2022)  
2023 LUCA MARONI > 90 PUNKTÓW (ROCZNIK 2021)



## Piemonte DOC Rosato Bric Rosé

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Bric Rose

**Alkohol:** 13%

**Apelacja:** Piemonte DOC Rosato

**Szczep:** Barbera and Merlot

**Winifikacja:** Selekcja i zbiór winogron. Delikatne tłoczenie przy użyciu prasy azotowej oraz fermentacja w zbiorniku ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze

**Dojrzewanie:** W zbiornikach ze stali nierdzewnej przez 3 miesiące, a następnie w butelce przez co najmniej 1 miesiąc

**Kolor:** Głęboki, jasny róż

**Aromat:** Przyjemnie intensywny w nosie, z nutami owocowymi

**Smak:** Świeży, trwały, z lekkim, typowo gorzkawym finiszem

**Łączenie z potrawami:** Wino o wysokiej wszechstronności, doskonałe do białych mięs, wędlin, ryb i serów średnio dojrzewających

**Temperatura serwowania:** 8-10°C.

**Wyróżnienia:** 2024 LUCA MARONI > 91 PUNKTÓW (ROCZNIK 2022)



## Moscato D'Asti DOCG Bruna

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Bruna

**Alkohol:** 6%

**Apelacja:** Moscato D'Asti DOCG

**Szczep:** 100% Moscato

**Winifikacja:** Selekcja i zbiór winogron w pełni dojrzałych, następnie delikatne tłoczenie (wykonywane przy użyciu prasy azotowej). Otrzymany moszcz jest dekantowany i filtrowany w temperaturze 0°C

**Fermentacja:** Odbywa się w autoklawie z użyciem wyselekcjonowanych drożdży w temperaturze 18°C. Po około 30 dniach w autoklawie następuje butelkowanie

**Kolor:** Słomkowożółty z jasnymi złotymi refleksami przywołującymi barwę winogron

**Aromat:** Intensywny, świeży, aromatyczny, przywodzi na myśl kwiat pomarańczy i szałwii z delikatną miodową nutą w tle

**Smak:** Przyjemnie słodki, zrównoważony, charakterystyczny i lekko musujący

**Łączenie z potrawami:** Do każdego rodzaju deseru, kruchych wypieków, owoców oraz deserów na bazie kremu. Można delektować się nim na świeżo także o różnych porach dnia

**Temperatura serwowania:** 8/10°C

**Wyróżnienia:** 2024 AIS VITAE > 3 ŚRUBKI (ROCZNIK 2022)

2024 LUCA MARONI > 91 PUNKTÓW (ROCZNIK 2022)



## Piemonte DOC Moscato Passito Stefania

**Pojemność:** 0.375 L

**Nazwa:** Stefania

**Alkohol:** 12.5%

**Apelacja:** Piemonte DOC Moscato Passito

**Szczep:** 100% Moscato

**Winifikacja:** We wrześniu grona są częściowo odcinane (50% pozostaje na krzewie, pozostałe są oddzielane). Winogrona są poddawane defoliacji. Zbiór odbywa się ręcznie w listopadzie. Po tłoczeniu fermentacja przebiega w kontrolowanej temperaturze 18°C

**Dojrzewanie:** Po zakończeniu fermentacji część wina dojrzewa przez rok w małych beczkach z dębu 'Allier' o pojemności 225 litrów. Następnie wino dojrzewa w butelce przez 6 miesięcy przed wprowadzeniem do sprzedaży

**Kolor:** Bardzo czysty, głęboki słomkowożółty

**Aromat:** Szeroki, intensywny, przywodzący na myśl glicynię i miód

**Smak:** Pełne, intensywne, o piżmowym charakterze

**Łączenie z potrawami:** Doskonałe do deserów; prawdziwa przyjemność również w połączeniu z dojrzałymi serami

**Temperatura serwowania:** 8-10°C

**Wyróżnienia:** 2024 DECANTER WORLD WINE AWARDS > 87 BRĄZ (ANNATA 2019), 2019 AIS VITAE > 2 VITI (ANNATA 2012)



*Barone*  
*Ritter de Záhony*  
TENUTA DI MONASTERO  
DAL 1850

Rodzina stojąca za naszymi winami czerpie z bogatej przeszłości i rozwija się z wiarą w zrównoważoną przyszłość. Historia kultury winiarskiej naszej ziemi splata się z dziejami Aquilei, jej średniowiecznego klasztoru oraz naszych przodków, baronów Ritter de Záhony, którzy w XIX wieku przekształcili dawny klasztor w nowoczesne gospodarstwo rolne poświęcone winiarstwu. Każdy łyk to doświadczenie, które od ponad 170 lat rodzi się z marzeń i troski tej samej rodziny.

Posiadłość Monastero di Aquileia położona jest zaledwie kilka kilometrów od Alp Karnickich i o krok od Morza Adriatyckiego. Aluwialne gleby gliniaste, bogate w minerały i zimą otulane wiatrem bora z krasu tryesteńskiego, a latem morską bryzą z laguny Grado, tworzą bogaty terroir, który pozwala na uzyskanie wyjątkowo dojrzałych winogron i eleganckich win o intensywnym aromacie.

Dzięki naszemu zaangażowaniu w ochronę i rozwój bioróżnorodności roślin i zwierząt w winnicach, posiadłość uzyskała certyfikat CEVIQ, Italian Quality Wine Certification, symbol naszego oddania jako firmy, która chce aktywnie przyczyniać się do zrównoważonej przyszłości tej ziemi.



## Ribolla Gialla Amalia



**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Amalia

**Alkohol:** 12.5%

**Apelacja:** IGT Venezia Giulia

**Szczep:** Ribolla Gialla

**Winifikacja:** Delikatne pneumatyczne tłoczenie wyłącznie samocieku, z zimną statyczną dekantacją przez 24 godziny.

**Dojrzewanie:** Pierwsza fermentacja w stali w kontrolowanej temperaturze, następnie na szlachetnych osadach przez 8 miesięcy z regularnym bâtonnage.

**Kolor:** Słomkowożółty z zielonkawymi refleksami, drobne i trwałe perlenie.

**Aromat:** Subtelny, świeży, owocowy, kwiatowy.

**Smak:** Świeży, wytrawny i słony, cytrusowy, ale zrównoważony

**Łączenie z potrawami:** Łączenie z potrawami: Idealne jako aperitif lub do przystawek, zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Szczególnie polecane do dań na bazie ryb oraz młodych serów.

**Temperatura serwowania:** 8°-11°C



## Chardonnay Elvine



**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Elvine

**Alkohol:** 13.5%

**Apelacja:** DOC Friuli Aquileia

**Szczep:** Chardonnay

**Winifikacja:** Delikatne pneumatyczne tłoczenie wyłącznie samocieku, z zimną statyczną dekantacją przez 36 godzin.

**Dojrzewanie:** Część moszczu fermentowana w beczkach z dębu francuskiego typu barrique, a część w stali w kontrolowanej temperaturze, na szlachetnych osadach przez 10 miesięcy z regularnym bâtonnage. Dodatkowe dojrzewanie w butelce przez 3 miesiące.

**Kolor:** Słomkowożółty

**Aromat:** Aromaty kwiatowe, biała brzoskwinia, jabłko Golden, skórka chleba i wanilia

**Smak:** Mięsisty i miękki, bardzo zrównoważony, z nutami egzotycznych owoców. Leżakowanie w barrique nadaje mu aksamitną strukturę i bogactwo smaku.

**Łączenie z potrawami:** Dania z ryb i białego mięsa. Szczególnie polecane do potraw z sosami, owocami morza oraz kremowych zup.

**Temperatura serwowania:** 10°-14°C



# Pálava Edda Cristina

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Edda Cristina

**Alkohol:** 13.5%

**Apelacja:** IGT Venezia Giulia

**Szczep:** 100% Palava

**Winifikacja:** Delikatne pneumatyczne tłoczenie wyłącznie pierwszego samocieku, z zimną statyczną dekantacją przez 24 godziny

**Dojrzewanie:** Pierwsza fermentacja w stali w kontrolowanej temperaturze, następnie na szlachetnych osadach przez 8 miesięcy z regularnym bâtonnage. Dodatkowe dojrzewanie w butelce przez 3 miesiące.

**Kolor:** Jasny słomkowożółty

**Aromat:** Kwiatowe nuty akacji i wiciokrzewu, róża, aromaty owocowe, limonka, brzoskwinia, morela, a następnie szalwia, przyprawy i miód.

**Smak:** Wytrawny, z dobrą kwasowością i mineralnością wspierającą dużą złożoność aromatyczną. Intensywny i bardzo trwały.

**Łączenie z potrawami:** Dania rybne, białe mięsa i potrawy pikantne

**Temperatura serwowania:** 10°-12°C





## Merlot Riserva Hektor

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Hektor

**Alkohol:** 13.5%

**Apelacja:** DOC Friuli Aquileia

**Szczep:** Merlot

**Winifikacja:** Skórki pozostają w kontakcie z moszczem przez co najmniej tydzień, z codziennym przepompowywaniem i délestage w kontrolowanej temperaturze.

**Dojrzewanie:** 36 miesięcy w beczkach typu barrique oraz dodatkowe 12 miesięcy w butelce

**Kolor:** Czerwony rubin

**Aromat:** Czerwone owoce, takie jak porzeczki i jeżyny, w harmonii z nutami przypraw i wanilii

**Smak:** Duża złożoność

**Łączenie z potrawami:** Dojrzałe sery i duże dania z czerwonego mięsa

**Temperatura serwowania:** 16°-18°C



## Cabernet Hektor

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Hektor

**Apelacja:** IGT Venezia Giulia

**Szczep:** Cabernet

**Winifikacja:** Skórki pozostają w kontakcie z moszczem przez co najmniej tydzień, z codziennym przepompowywaniem i délestage w kontrolowanej temperaturze.

**Dojrzewanie:** 36 miesięcy w beczkach typu barrique oraz dodatkowe 12 miesięcy w butelce

**Kolor:** Intensywny czerwony rubin

**Aromat:** Nuty runa leśnego

**Smak:** Czerwone owoce, pieprz i wanilia

**Łączenie z potrawami:** Idealne do dojrzałych serów i obfitych dań z czerwonego mięsa, ale również do białych mięs w intensywnych sosach oraz potraw z trufkami.

**Temperatura serwowania:** 16°-18°C



# Merlot Manfredo



**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Manfredo

**Alkohol:** 13.5%

**Apelacja:** DOC Friuli Aquileia

**Szczep:** Merlot

**Winifikacja:** Skórki pozostają w kontakcie z moszczem przez co najmniej dwa tygodnie, z codziennym przepompowywaniem i délestage w kontrolowanej temperaturze.

**Dojrzewanie:** Część wina dojrzewa przez rok w nowych beczkach typu barrique, a część w stali. Następnie partie są łączone i dojrzewają dalej w butelce.

**Kolor:** Czerwony granat

**Aromat:** Aromatyczne nuty wiśni marasca i owoców leśnych.

**Smak:** Dobra struktura i złożoność, z przewagą czerwonych owoców i porzeczek. Miękkie i przyjemne, z eleganckimi i jedwabistymi taninami.

**Łączenie z potrawami:** Sery, czerwone mięsa i dziczyzna.

**Temperatura serwowania:** 16°-18°C



# Pinot Noir Theodor

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Theodor

**Alkohol:** 12.5%

**Apelacja:** DOC Friuli

**Szczep:** Pinot nero

**Winifikacja:** Skórki pozostają w kontakcie z moszczem przez co najmniej tydzień, z codziennym przepompowywaniem i délestage w kontrolowanej temperaturze.

**Dojrzewanie:** 12 miesięcy w beczkach typu barrique. Po butelkowaniu wino dojrzewa dalej w butelce.

**Kolor:** Czerwony rubin

**Aromat:** Nuty czerwonych owoców, takich jak maliny, z akcentami fiołków i przypraw, np. czarnego pieprzu.

**Smak:** Pełne, złożone i satysfakcjonujące, z dobrą równowagą między aromatami pierwotnymi a wtórnymi.

**Łączenie z potrawami:** Sery średnio dojrzewające oraz dania z dziczyzny.

**Temperatura serwowania:** 16°-18°C



## Rebo Mavi



**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Mavi

**Alkohol:** 13%

**Apelacja:** IGT Venezia Giulia

**Szczep:** Rebo

**Winifikacja:** Delikatne pneumatyczne tłoczenie wyłącznie pierwszego samocieku, z zimną statyczną dekantacją przez 24 godziny. Pierwsza fermentacja w stali w kontrolowanej temperaturze.

**Dojrzewanie:** Pierwsza fermentacja w stali w kontrolowanej temperaturze, następnie na szlachetnych osadach przez 8 miesięcy z regularnym bâtonnage.

**Kolor:** Brzoskwiniowy róż

**Aromat:** Kwiatowe nuty brzoskwini i moreli

**Smak:** Świeży i żywy, cytrusowy.

**Łączenie z potrawami:** Idealne do przystawek na ciepło i zimno. Szczególnie polecane do dań z ryb i białego mięsa.

**Temperatura serwowania:** 8°-11°C



## Glera Brut Prosecco DOC

**Pojemność:** 0.75 l - 1.5 l

**Alkohol:** 11%

**Apelacja:** Prosecco DOC Brut

**Szczep:** Glera

**Winifikacja:** Delikatne pneumatyczne tłoczenie wyłącznie samocieku.

Pierwsza fermentacja w stali w kontrolowanej temperaturze, następnie

dojrzewanie na szlachetnych osadach przez 2/3 miesiące.

**Fermentacja:** Metoda Charmata z użyciem wyselekcjonowanych drożdży w stałej temperaturze (13°-14°), ze szczególnie długą drugą fermentacją (100 dni), aby uzyskać drobne i trwałe perlenie.

**Kolor:** Bładożółty

**Aromat:** Żółta gruszką połączoną z aromatycznymi nutami wielkiej świeżości, takimi jak grejpfrut i jabłko Grenny Smith

**Smak:** Smukłe i lekkie, o znakomitej słoności

**Łączenie z potrawami:** Dania na bazie ryb, świeże sery i białe mięsa.

**Temperatura serwowania:** 6°-8°C





# Nyar Pálava

**Pojemność:** 0.5 l

**Nazwa:** Nyar

**Alkohol:** 14%

**Apelacja:** IGT Venezia Giulia

**Szczep:** Pálava

**Winifikacja:** Wyselekcjonowane grona są pozostawiane do podsuszania przez około 90 dni, w trakcie których tracą ponad 50% swojej pierwotnej masy, naturalnie koncentrując cukry i składniki aromatyczne. Tłoczenie odbywa się ręcznie w prasie, po czym następuje 24-godzinna maceracja.

**Dojrzewanie:** W beczce typu barrique przez minimum 2 lata i kolejne 6 miesięcy w butelce

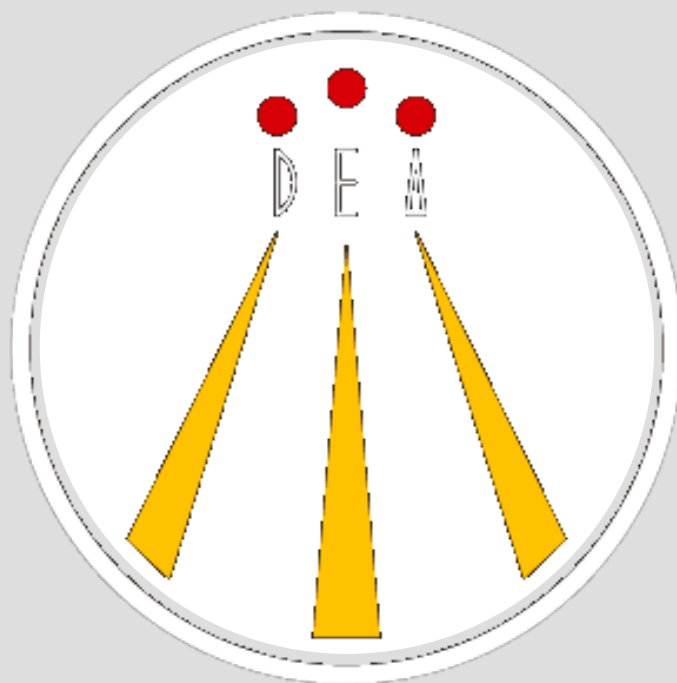
**Kolor:** Jasny bursztynowożółty

**Aromat:** Nuty dojrzałych owoców, przypraw i miodu

**Smak:** Finezja i intensywność z doskonałą równowagą między słodyczą a kwasowością; wyróżnia się finalną słonością, która podkreśla dużą złożoność aromatyczną.

**Łączenie z potrawami:** Foie gras (pasztet z kaczych lub gęsich wątróbek) lub sery pleśniowe.

**Temperatura serwowania:** 10°-12°C



DEA WINE powstało z pasji trzech przyjaciół do wina oraz chęci wydobycia potencjału wulkanicznego terroir Soave i San Mauro di Saline. Winnice, położone na wysokości od 90 do 900 metrów n.p.m., nadają winom wyjątkową tożsamość, charakteryzującą się mineralnością i złożonością. Filozofia firmy opiera się na równowadze między tradycją a innowacją, z silnym zaangażowaniem w zrównoważony rozwój. Każda butelka opowiada historię niezwykłego regionu, wyrażając autentyczność, rzemieślniczą precyzję i szacunek do natury.



# Garganega, Chardonnay

## Cima 900 PrimaLuna

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Primaluna

**Alkohol:** 11%

**Szczep:** Garganega, Chardonnay

**Winifikacja:** Po etapie tłoczenia moszcz pozostaje przez dwa dni w temperaturze 2°C, co pozwala na naturalne oczyszczenie i wydobywanie aromatów przed fermentacją. Następnie, po pierwszym zlewaniu w celu usunięcia najgrubszych frakcji, rozpoczyna się spontaniczna fermentacja w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Refermentacja odbywa się w butelce z użyciem zamrożonego moszczu.

**Kolor:** Słomkowożółty z intensywnymi refleksami

**Aromat:** Wino oferuje aromaty białych kwiatów, dojrzałych owoców, tropikalne nuty ananasa i papai oraz kremowe bąbelki

**Smak:** Na podniebieniu świeże i słone, z nutami cytrusów, brzoskwini typu nektarynka i migdałowym finiszem.

**Temperatura serwowania:** 6°-8°C



# Garganega Chardonnay Muller Thurgau

## Opera Prima Cima 910

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Opera Prima Cima 910

**Alkohol:** 11%

**Szczep:** Garganega, Chardonnay, Muller Thurgau

**Winifikacja:** Po tłoczeniu przeprowadza się dekantację statyczną i zlanie w celu usunięcia najgrubszych frakcji. Fermentacja odbywa się spontanicznie w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze.

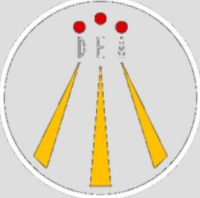
**Dojrzewanie:** 10 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej

**Kolor:** Żłocistożółty

**Aromat:** Bogaty aromat z nutami żółtych kwiatów, cytrusów, brzoskwini, świeżych ziół, mineralności typowej dla czarnych gleb Soave oraz lekką nutą przypraw

**Smak:** Świeże, słone, z aromatami owocowymi i finiszem z suszonych owoców

**Temperatura serwowania:** 16°-18°C



# Garganega Castelcerino

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Castelcerino

**Alkohol:** 12%

**Szczep:** Garganega

**Winifikacja:** Delikatne tłoczenie winogron. Selekcja samocieku i fermentacja w kontrolowanej temperaturze.

**Dojrzewanie:** 17 miesięcy w stali oraz krótki okres dojrzewania w butelce przez 1 miesiąc.

**Kolor:** Intensywny słomkowożółty z jasnymi refleksami

**Aromat:** Bukiet białych i żółtych kwiatów oraz kwiatów czarnego bzu. Mineralne akcenty przechodzące w nuty naftowe

**Smak:** Na podniebieniu owoce tropikalne, brzoskwinia i czarny pieprz. Wino mineralne i słone

**Łączenie z potrawami:** Przystawki rybne, dojrzewające wędliny i sery średnio dojrzewające. Dania pierwsze na bazie warzyw, takich jak szparagi, groszek, cukinia, jajka, ryby morskie i słodkowodne.

**Temperatura serwowania:** 10°-12°C

# Garganega, Trebbiano del Soave Versante Sud

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Versante Sud

**Alkohol:**

**SOLD OUT**

**DOSTĘPNE STYCZEŃ 2026**

**Kolor:** Intensywny słomkowożółty z jasnymi refleksami

**Aromat:** Bukiet białych i żółtych kwiatów oraz kwiatów czarnego bzu. Mineralne akcenty przechodzące w nuty naftowe. W drugim planie nuty siarkowe. Wyraźna mineralność i słoność

**Łączenie z potrawami:** Idealne jako aperitif. Doskonałe do przystawek rybnych, makaronów z pesto, dań z borowikami, tortellini w bulionie, warzywnych sufletów, dojrzewających wędlin i serów średnio dojrzewających.

**Temperatura serwowania:** 10°-12°C



## LEPRATA

Villa Le Prata zrodziła się z pasji do Montalcino i chęci ukazania potencjału tego wyjątkowego terytorium. Z powierzchnią poniżej trzech hektarów winnic jest jedną z najmniejszych winiarni w regionie, położoną na wysokości ponad 500 metrów n.p.m. Rodzina Losappio prowadzi posiadłość z pełnym oddaniem, szanując tradycję i dbając o każdy etap produkcji. Każde wino odzwierciedla unikalność terroir i opowiada historię rodzinnej winnicy, która od pokoleń pielęgnuje istotę Brunello di Montalcino.



# Sangiovese Brunello di Montalcino DOCG

**Pojemność:** 0.75 l

**Rocznik:** 2020-2019

**Nazwa:** Villa Leprata Brunello di Montalcino DOCG

**Apelacja:** Brunello di Montalcino DOCG

**Alkohol:** 13%

**Szczep:** 100% Sangiovese

**Winifikacja:** Wino powstałe z 4 parcel położonych na wysokości około 500 m n.p.m. Zbiór ręczny, spontaniczna fermentacja i około 20-30 dni maceracji skórek winogron Sangiovese.

**Dojrzewanie:** W beczkach dębowych o pojemności 20 i 30 HL przez około 36 miesięcy. Leżakowanie w butelce przez co najmniej 6 miesięcy.

**Temperatura serwowania:** 16°-18°C



# Sangiovese Tirso

**Pojemność:** 0.75 l

**Nazwa:** Tirso

**Apelacja:** IGT Toscana Rosso

**Alkohol:** 12%

**Szczep:** 100% Sangiovese

**Winifikacja:** Wino powstałe w wyniku spontanicznej fermentacji całych gron Sangiovese. 15-20 dni maceracji typu "semi-carbonic" (częściowa maceracja beztlenowa całych gron).

**Dojrzewanie:** W stali nierdzewnej. Wino bez dodatku siarczynów.

**Temperatura serwowania:** 16°-18°C

# CARMA

CARMA zrodziła się z połączenia świata wina i sztuki renowacji, łącząc tradycję z innowacją w sercu Chianti Classico. Winnice, położone w Radda in Chianti na starożytnych etruskich tarasach, wyrażają wyjątkową tożsamość krainy od wieków oddanej winiarstwu. Massimiliano i Caterina Carnasciali prowadzą posiadłość z pasją: on, doświadczony budowniczy, przywrócił do życia historyczne winnice, ona, młoda aspirująca enolożka, wnosi dynamiczne i współczesne spojrzenie. Każde wino rodzi się z szacunku do ziemi i pragnienia opowiedzenia historii autentyczności, elegancji i głębokich więzi rodzinnych.



# Sangiovese, Canaiolo Carma

**Pojemność:** 0.75 - 1.5 - 3 l

**Rocznik:** 2020 - 2021

**Nazwa:** Carma

**Alkohol:** 13.5%

**Apelacja:** Toscana IGT Rosso

**Szczep:** 95% Sangiovese, 5% Canaiolo

**Winifikacja:** Fermentacja alkoholowa w zbiornikach stalowych i cementowych przez 4 tygodnie oraz fermentacja malolaktyczna również w stali i cemencie.

**Dojrzewanie:** W beczkach z francuskiego dębu o pojemności 15 HL i 12 HL przez 24 miesiące.

**Łączenie z potrawami:** Wędliny, pieczenie, mięsa z grilla i duszone w sosie, sery dojrzewające.

**Temperatura serwowania:** 16°-18°C



# MOSTOITALIANO

BIRRIFICIO AGRICOLO

Browar powstał w 2017 roku na terenie Rezerwatu Przyrody Decima Malafede z marzeniem o produkcji piwa wyłącznie z włoskich składników. Dzięki współpracy z Agricoltura Nuova dziś to marzenie stało się rzeczywistością. Certyfikowany jako ekologiczny od 2021 roku, jesteśmy pierwszym browarem we Włoszech, który korzysta w 100% z włoskich składników i własnej produkcji. Zarządzamy całym łańcuchem dostaw, od pola do kufła.



## PIWA

### PRIMO MOSTO

#### Rodzaj Piwa: Kölsch

Lekkie piwo o hybrydowej fermentacji, warzone z naszego słodu i najdelikatniejszej odmiany naszego chmielu.

**Alc, 5%**

Złoty kolor z kremową, drobną i trwałą białą pianą.

W aromacie nuty miodu, wanilii i cytrusów.

Warzone według starożytnej niemieckiej techniki, w której olejki eteryczne z chmielu wiążą się z cukrami słodu przed warzeniem, co prowadzi do elegantszej goryczki i wyjątkowo miękkiego smaku. Zalecane do przystawek, aperitifów, lekkich dań pierwszych, pizzy, ryb.

**Temperatura Serwowania 6-8 °C.**



Dostępne w 24L polykegu i butelkach 33 cl.



### MOSTO ROSSO

#### Rodzaj Piwa: Strong Ale

Czerwone piwo górnej fermentacji, z dodatkiem palonego jęczmienia.

**Alc. 6%**

Rubinowoczerwony kolor, drobnoziarnista biała piana w kolorze kości słoniowej.

W aromacie nuty miodu kasztanowego, karmelu i suszonych owoców.

Warzone w wyższych temperaturach zacierania, co prowadzi do tworzenia złożonych cukrów, stąd miękki, pełny i wspaniały smak.

Zalecane do dań głównych z mięsem, zwłaszcza z grilla, pizzy oraz deserów na bazie suszonych owoców, karmelu, czekolady lub kawy.

**Temperatura Serwowania 8-12 °C**



Dostępne w 24L polykegu i butelkach 33 cl.





## PIWA

### MOSTO AMARO

#### Rodzaj Piwa: IPA

Jasne piwo górnej fermentacji,  
nasz manifest włoskiego chmielu.

**Alc. 6,8%**

Głęboki złoty kolor, kremowa biała  
piana, drobna i bardzo trwała dzięki alfa-  
kwasom z chmielu.

Aromat zmienia się w zależności od  
temperatury serwowania: od grejpfruta  
przez mango po ananasa i liczi.

Warzone z hojnych dawek naszej  
najbardziej intensywniej odmiany chmielu,  
to sekret mocnego, owocowego,  
głębokiego smaku, wzmocnionego wyższą  
zawartością alkoholu.

Zalecane do czerwonych mięs, radicchio,  
serów z niebieską pleśnią.

**Temperatura Serwowania 8-12 °C.**



Dostępne w 24L polykegu  
i butelkach 33 cl.



### TRIPLO MOSTO

#### Rodzaj Piwa: Tripel

Jasne piwo z trzech zbóż:  
jęczmienia, pszenicy i owsa.

Fermentacja otwarta.

**Alc. 9%**

Głęboki złoty kolor, z lekką opalizacją  
nadaną przez białka zbóż. Piana biała,  
obfita, drobnziarnista i trwała.

W aromacie silna złożoność: goździki,  
dojrzały banan, przyprawy i owoce o  
żółtym miąższu.

Warzone zgodnie z belgijską tradycją z  
reinterpretacją w rzymskim stylu.

Fermentacja otwarta, w odróżnieniu od  
innych receptur, zwiększa intensywność  
i złożoność aromatów oraz smaków.

Zalecane do risott z ziołami, serów  
miękkich, dziczyzny, deserów.

**Temperatura Serwowania 8-12 °C.**



Dostępne w 24L polykegu i  
butelkach 33 cl.



# THE ITALIAN LABEL

CATALOGO 2025