



ZESTAWY PREZENTOWE

BOŻE NARODZENIE

2023

www.amantedeivini.com

ZESTAW ŚWIĄTECZNY HEXBOX 1



SKŁAD ZESTAWU:

WINO

ROSSO VERONESE IGT 2020 „COSTALAGO”

**CZERWONE
WYTRAWNE**

Region: Wenecja Euganejska (Veneto)

Producent: Cantina F.lli Zeni

Skład: Corvina, Merlot

Alkohol: 14 %

Temperatura podania: 18 - 20 °C



Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Do doskonale do makaronów z sosami, grillowanego czerwonego mięsa, dziczyzny oraz dojrzałych serów.

Opis:

Wino o głębokiej rubinowej barwie, aromacie dojrzałych owoców z sympatyczną nutą kwiatową, w ustach jest miękkie, bardzo winne z wycofanymi taninami i kwasowością. Wino wyróżniające i nagradzane przez krytyków. Do polubienia od pierwszego łyku.

DODATKI

- kieliszek do wina
- jabłka w czekoladzie z cynamonem 100g
- miód spadziowy 40g
- brązowe bombki x 2
- suszone pomarańcze x 3
- srebrna gałązka
- szyszka
- karteczka świąteczna

OPAKOWANIE

- kartonowe sześciokątne
- wypełniacz ozdobny SizzlePak

CENA: 160zł
(130,08zł netto)

ZESTAW ŚWIĄTECZNY HEXBOX 2



SKŁAD ZESTAWU:

WINO

PROSECCO DOC EXTRA DRY „LOGGIA”

PROSECCO

Region: Wenecja Euganejska (Veneto)

Producent: CARMINA S.r.l. Conegliano

Skład: Glera 100%

Alkohol: 11%

Temperatura podania: 7 - 9 °C



Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Jest winem na wszelkie okazje i prawie do każdego posiłku, sprawdza się jako dodatek do pieczonego drobiu czy owoców morza. Podawane do grillowanych potraw, stanowi elegancką alternatywę dla piwa. Doskonale jako aperitif.

Opis:

„Loggia”, jak większość prosecco wyrabiane ze szczepu Glera, to białe musujące wino, łagodnie-wytrawne, z wyczuwalną delikatną słodyczą.

DODATKI

- kieliszek do wina
- migdały w białej czekoladzie z cynamonem 100g
- miód spadziowy 40g
- suszone pomarańcze x 3
- gałązki czerwone x 2
- szyszka
- karteczka świąteczna

OPAKOWANIE

- kartonowe sześciokątne
- wypełniacz ozdobny SizzlePak

CENA: 150zł
(121,95zł netto)

ZESTAW ŚWIĄTECZNY HEXBOX 3



SKŁAD ZESTAWU:

WINO

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2018

**CZERWONE
WYTRAWNE**

Region: **Toskania (Toscana)**

Producent: **Cantine Storiche De' Ricci**

Skład: **Sangiovese 70%, Merlot 30%**

Alkohol: **13 %**

Temperatura podania: **16 - 18 °C**



DODATKI

- kieliszek do wina x 2
- czerwone bombki x 2
- gałązki czerwone x 2

OPAKOWANIE

- kartnowe sześciokątne
- wypełniacz ozdobny SizzlePak

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Świetnie pasuje do dań znajdujących inspirację w kuchni włoskiej, np. makaronu z sosem po bolońsku lub prostym sosem pomidorowym, albo do duszonego lub pieczonego drobiu z gałązką aromatycznego rozmarynu.

Opis:

Winem, które rozślawiło na cały świat tokańskie miasteczko Montepulciano jest oczywiście Vino Nobile di Montepulciano, natomiast przedstawiane Rosso di Montepulciano jest jakby jego młodszym bratem - te same winogrona, tylko krótsze dojrzewanie w dębowej beczce.

I jak to bywa w rodzinie młodszy próbuje dorównywać starszemu. Wino ma przejrzystą rubinową barwę, aromaty owoców leśnych z niuansami malin i poziomek. Wino choć nie ma zbyt mocnego ciała, jest zrównoważone, a lekka dominacja kwasowości nadaje mu charakter.

Wino, o 10 letnim potencjale starzenia, może też być niekonwencjonalną inwestycją.

CENA: 150zł
(121,95zł netto)

ZESTAW ŚWIĄTECZNY BOX 1



SKŁAD ZESTAWU:

WINO

CHIANTI BIO DOCG 2019 „SANTA CATERINA”

**CZERWONE
WYTRAWNE**

Region: **Toskania (Toscana)**

Producent: **Castelvecchio**

Skład: **Sangiovese 90% Canaiolo Nero 10%**

Alkohol: **13,5 %**

Temperatura podania: **14 - 16 °C**



DODATKI

- korkociąg
- Mikołaj
- czerwona gałązka

OPAKOWANIE

- kartonowe prostokątne
- wypełniacz ozdobny SizzlePak

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Podawać jako aperitif z przekąskami (wędliny, dojrzale sery), albo do potraw mięsnych, a także makaronów z sosami, do tarty i pizzy.

Opis:

Wino Chianti zgodnie z zasadami apelacji musi zawierać minimum 70% Sangiovese. Pozostałą część stanowią dodatki, które podkreślają jego szczególne cechy. Zawarte w „Santa Caterina” jako dodatek Canaiolo Nero m.in. zmiękcza dość szorstkie taniny Sangiovese, a także wzmacnia rubinowy kolor wina.

„Santa Caterina” to wino o głębokiej rubinowej barwie, aromacie dojrzałych owoców leśnych. W ustach łagodne i zrównoważone, z długim posmakiem.

Podawać lekko schłodzone. Wino dobre i niedrogię. Polecam.

CENA: 135zł
(109,76zł netto)

ZESTAW ŚWIĄTECZNY BOX 2



SKŁAD ZESTAWU:

WINO

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2018

CZERWONE
WYTRAWNE

Region: **Toskania (Toscana)**

Producent: **Cantine Storiche De' Ricci**

Skład: **Sangiovese 70%, Merlot 30%**

Alkohol: **13 %**

Temperatura podania: **16 - 18 °C**

DODATKI

- jabłka w czekoladzie z cynamonem 100g
- bombki czerwone x 3
- czerwona gałązka

OPAKOWANIE

- kartonowe prostokątne
- wypełniacz ozdobny SizzlePak



Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Świetnie pasuje do dań znajdujących inspirację w kuchni włoskiej, np. makaronu z sosem po bolońsku lub prostym sosem pomidorowym, albo do duszonego lub pieczonego drobiu z gałązką aromatycznego rozmarynu.

Opis:

Winem, które rozślawiło na cały świat tokańskie miasteczko Montepulciano jest oczywiście *Vino Nobile di Montepulciano*, natomiast przedstawiane Rosso di Montepulciano jest jakby jego młodszym bratem - te same winogrona, tylko krótsze dojrzewanie w dębowej beczce.

Jak to bywa w rodzinie młodszy próbuje dorównywać starszemu. Wino ma przejrzystą rubinową barwę, aromaty owoców leśnych z niuansami malin i poziomki. Wino choć nie ma zbyt mocnego ciała, jest zrównoważone, a lekka dominacja kwasowości nadaje mu charakter. Wino, o 10 letnim potencjale starzenia, może też być niekonwencjonalną inwestycją.

CENA: 135zł
(109,76zł netto)

ZESTAW ŚWIĄTECZNY BOX 3



SKŁAD ZESTAWU:

WINO

ROSSO TOSCANO IGT 2020

**CZERWONE
WYTRAWNE**

Region: **Toskania (Toscana)**

Producent: **Fattoria Lornano**

Skład: **Sangiovese 70%, Merlot 30%**

Alkohol: **13,5 %**

Temperatura podania: **16 - 18 °C**

DODATKI

- korkociąg
- srebrna gałązka
- szyszka
- karteczka świąteczna

OPAKOWANIE

- kartonowe prostokątne
- wypełniacz ozdobny SizzlePak



Sugerowane połączenie z jedzeniem:

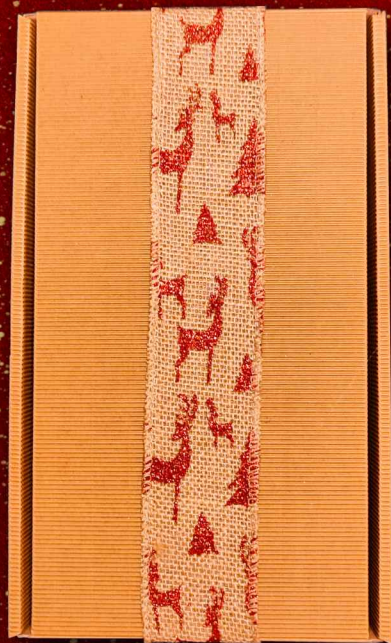
Wino proste i pijalne, które można podać do całego posiłku. Pasuje do zupy warzywnej, a także dobrze się łączy z drugim daniem, zarówno z drobiem, jak i wołowiną i wieprzowiną w każdej postaci (duszone, pieczone, z grilla).

Opis:

Wino o ciemnorubinowej barwie i aromacie głównie czerwonych owoców leśnych, w ustach zachwyca prostą harmonią i miękkością. Niczego nie ma za dużo i niczego nie brakuje. Dojrzwienie przez 6 miesięcy w drewnie, a następnie 6 miesięcy w butelce, w pełni ukształtowało to wino. Po prostu wino do codziennej konsumpcji, zarówno dla początkujących, jak i dla zaawansowanych.

CENA: 125zł
(101,63zł netto)

ZESTAW ŚWIĄTECZNY BOX 4



SKŁAD ZESTAWU:

WINO

PRIMITIVO IGT 2021 TERRE DI CHIETI

**CZERWONE
WYTRAWNE**

Region: **Abruzja (Abruzzo)**

Producent: **Az. Agr. Alberto Tiberio**

Skład: **Primitivo 100%**

Alkohol: **13,5 %**

Temperatura podania: **14 - 16 °C**



DODATKI

- jabłka w czekoladzie z cynamonem 100g
- bombki x 3
- czerwona gałązka
- karteczka świąteczna

OPAKOWANIE

- kartonowe prostokątne
- wypełniacz ozdobny SizzlePak

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Wino do potraw z mięsem (np. pieczona karkówka, golonka, bitki wołowe), do makaronów z sosami mięsnymi oraz do dojrzałych serów. Samo w sobie też się dobrze pije.

Opis:

Wino o jasnej, rubinowej barwie i aromacie dojrzałych owoców czerwonych z nutą śliwki. W ustach zrównoważone, miękkie, ale o wyraźnej strukturze, z długim owocowym finiszem. Wino posiada certyfikat biologiczny. Dobre wino na uroczysty obiad.

CENA: 135zł
(109,76zł netto)

ZESTAW ŚWIĄTECZNY BOX 5



SKŁAD ZESTAWU:

WINO

CUSTOZA DOC 2022 VIGNE ALTE

**BIAŁE
WYTRAWNE**

Region: Wenecja Euganejska (Veneto)

Producent: Cantina F.lli Zeni

Skład: Garganega, Trebbiano, Tocai, Chardonnay

Alkohol: 12 %

Temperatura podania: 10 - 12 °C

DODATKI

- korkociąg
- srebrna szyszka
- srebrna gałązka
- karteczka świąteczna

OPAKOWANIE

- kartonowe prostokątne
- wypełniacz ozdobny SizzlePak



Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Przede wszystkim jako aperitif, a ponadto dobrze komponuje się z daniami rybnymi, owocami morza oraz innymi lekkimi posiłkami (np. na bazie jajek).

Opis:

Wino o kolorze jasno słomkowo-żółtym ze złotymi oraz zielonkawymi refleksami, mające bukiet intensywny, elegancki z nutami cytryny, jabłek oraz miodu. Wino o smaku trwałym, aksamitnym, a nade wszystko delikatnym. Sama przyjemność picia, ale pić wino gdy jest młode.

CENA: 125zł
(101,63zł netto)

ZESTAW ŚWIĄTECZNY BOX 6



SKŁAD ZESTAWU:

WINO

MOSCATO DI TRANI DOP 2019

**BIAŁE
SŁODKIE**

Region: Apulia (Puglia)

Producent: Villa Schinosa

Skład: Moscato 100%

Alkohol: 14 %

Temperatura podania: 10 - 12 °C



DODATKI

- miód spadziowy 40g
- bombki x 2
- suszone pomarańcze x 3
- szyszka
- karteczka świąteczna

OPAKOWANIE

- kartonowe prostokątne
- wypełniacz ozdobny SizzlePak

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Jako aperitif, a ponadto wino bardzo dobrze komponuje się z pikantnymi serami, a także z wytrawnymi wypiekami deserowymi.

Opis:

Winogrona Moscato Reale di Trani są pozostawiane na krzaku do uschnięcia, aż do około połowy października, po czym są zbierane i winifikowane. Powyższe powoduje, że po fermentacji w winie występuje wyjątkowo wysoka ilość cukru (ponad 80 g/l).

Wino o jasnym złotym kolorze oraz o intensywnym owocowo - cytrusowym zapachu z nutami migdałów, orzechów i rodzynek. W ustach pełny smak z delikatną kwasowością przykrytą słodyczą. Miły, długi posmak.

CENA: 145zł
(117,89zł netto)

ZESTAW ŚWIĄTECZNY BOX 7



SKŁAD ZESTAWU:

WINO

MOSCATO IGP PUGLIA 2022 „GARBINO”

**BIAŁE
WYTRAWNE**

Region: Apulia (Puglia)

Producent: Villa Schinosa

Skład: Moscato Puglia 100%

Alkohol: 13,5 %

Temperatura podania: 10 - 12 °C



DODATKI

- miód spadziowy 40g
- bombki x 2
- suszone pomarańcze x 3
- szyszka
- karteczka świąteczna

OPAKOWANIE

- kartonowe prostokątne
- wypełniacz ozdobny SizzlePak

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Wino, pochodzi z okolic portowego miasta Trani, dlatego pasuje do przysmaków kuchni w miejscowościach rybackich, np. do carpaccio z surowej ryby, do owoców morza, a przede wszystkim do sushi.

Opis:

Wino o niecodziennej złocisto-słomkowej barwie oraz intensywnym, otulającym aromacie owoców cytrusowych z delikatnymi nutami mineralnymi i korzennymi.

W ustach aromatyczne, świeże, orzeźwiający, z doskonałym ciałem i smakiem.

Eleganckie wino do wystawnych potraw.

CENA: 145zł
(117,89zł netto)

ZESTAW ŚWIĄTECZNY BOX 9



SKŁAD ZESTAWU:

WINO

CHIANTI BIO DOCG 2019 „SANTA CATERINA”

CZERWONE
WYTRAWNE

Region: **Toskania (Toscana)**

Producent: **Castelvecchio**

Skład: **Sangiovese 90% Canaiolo Nero 10%**

Alkohol: **13,5 %**

Temperatura podania: **14 - 16 °C**

DODATKI

- jabłka w czekoladzie z cynamonem 100g
- bombka
- karteczka świąteczna

OPAKOWANIE

- kartonowe prostokątne
- wypełniacz ozdobny SizzlePak



Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Podawać jako aperitif z przekąskami (wędliny, dojrzałe sery), albo do potraw mięsnych, a także makaronów z sosami, do tarty i pizzy.

Opis:

Wino Chianti zgodnie z zasadami apelacji musi zawierać minimum 70% Sangiovese. Pozostałą część stanowią dodatki, które podkreślają jego szczególne cechy. Zawarte w „Santa Caterina” jako dodatek Canaiolo Nero m.in. zmiękcza dość szorstkie taniny Sangiovese, a także wzmocnia rubinowy kolor wina.

„Santa Caterina” to wino o głębokiej rubinowej barwie, aromacie dojrzałych owoców leśnych. W ustach łagodne i zrównoważone, z długim posmakiem.

Podawać lekko schłodzone. Wino dobre i niedrogię. Polecam.

CENA: 125zł
(101,63zł netto)

ZESTAW ŚWIĄTECZNY BOX 10



SKŁAD ZESTAWU:

WINO

TOSCANA ROSSO IGT 2019 „FRATELLI”

**CZERWONE
WYTRAWNE**

Region: **Toskania (Toscana)**

Producent: **Cantine Storiche De' Ricci**

Skład: **Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot**

Alkohol: **14 %**

Temperatura podania: **16 - 18 °C**



DODATKI

- korek do wina Mikołaj
- kawa czarna ziarnista 100 g
- pokrowiec na butelkę Mikołaj
- czerwona gałązka

OPAKOWANIE

- kartonowe prostokątne
- wypełniacz ozdobny SizzlePak

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Wino jest jakby stworzone do podawania z jedzeniem, np. do tradycyjnych polskich przystawek (późki w galarecie, faszerowana kaczka) oraz do dań głównych (pieczone lub grillowane mięsa, gulasz). No i oczywiście do dojrzałych serów.

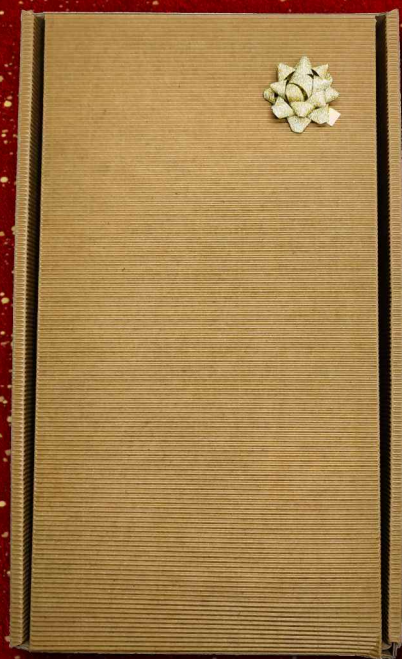
Opis:

„Fratelli” czyli bracia, to wino wyprodukowane i zabutelkowane specjalnie dla Amante dei vini sp. z o.o. do sprzedaży w Polsce. Składniki tego wina sprawiają, że ma barwę głęboko rubinową, a w aromacie rozpoznajemy dojrzałe owoce leśne. W ustach czujemy doskonałą kompozycję alkoholu, aksamitnych tanin oraz łagodnej kwasowości.

W długim posmaku wyróżnia się nuta wiśni. Wino dużo zyskuje na krótkiej dekantacji. Nie podawać zbyt schłodzone, optymalna temperatura 16-18 oC. Cierpliwym radzimy potrzymać w piwniczce do 10-15 lat, ale na pewno będzie pokusa, aby wypić wcześniej.

CENA: 150zł
(121,95zł netto)

ZESTAW ŚWIĄTECZNY BOX 11



SKŁAD ZESTAWU:

WINO

BOLGHERI VERMENTINO DOC 2020 "ATTIMO"

**BIAŁE
WYTRAWNE**

Region: **Toskania (Toscana)**

Producent: **Campo Al Pero**

Skład: **Vermentino 100%**

Alkohol: **12,5 %**

Temperatura podania: **12 - 14 °C**



Opis:

"Attimo" (pol. chwila) jest to wino o aromacie miodowo-owocowym, łagodne, zrównoważone, ale dość ciężkie, pełne ciała. To całkiem inne białe wino, warte swej ceny, dla koneserów i osób poszukujących nowych smaków. Producent sugeruje, aby pić „Attimo” w letnie wieczory, w naszym odczuciu jest to wino całoroczne, szczególnie, gdy się je podaje do potraw z drobiu. Na etykiecie butelki, zgodnie ze zwyczajem winnicy Campo Al Pero znajdujemy fragment wiersza Carduciego pt. „Lungj Jungi” (pol. Daleko, daleko), który opowiada o pięknie okolic Bolgheri i o szczęściu życia (w tym także o picciu wina).

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Potrawy z drobiu we wszelkiej postaci.

DODATKI

- skórka pomarańczy w czekoladzie 100g
- bombki złote x 3
- szyszka
- karteczka świąteczna

OPAKOWANIE

- kartonowe prostokątne
- wypełniacz ozdobny SizzlePak

CENA: 170zł
(138,21zł netto)

SKRZYŃKA CHOINKA 1



ISONZO DEL FRIULI DOC 2021 PINOT GRIGIO

**BIAŁE
WYTRAWNE**

Region: Friuli-Wenecja Julijska (Friuli-Venezia Giulia)

Producent: Masùt da Rive

Skład: Pinot Grigio 100%

Alkohol: 14 %

Temperatura podania: 16 - 18 °C

Opis:

Wino o intensywnym słomkowym kolorze oraz aromacie świeżych owoców cytrusowych. W ustach czujemy wyrafinowany smak z przyjemną kwasowością zrównoważoną z alkoholem. Naprawdę dobre wino.

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Doskonale do przystawek, serów i wędlin. Dobrze komponuje się ze potrawami na bazie makaronów, dań z drobiu oraz rybami, szczególnie grillowanymi.

OPAKOWANIE

- drewniana skrzynka
- wypełniacz ozdobny SizzlePak

CENA: 119zł
(96,74zł netto)

SKRZYŃKA CHOINKA 2



MOSCATO IGP PUGLIA 2022 „GARBINO”

**BIAŁE
WYTRAWNE**

Region: Apulia (Puglia)

Producent: Villa Schinosa

Skład: Moscato Puglia 100%

Alkohol: 13,5 %

Temperatura podania: 10 - 12 °C

Opis:

Wino o niecodziennej złocisto-słomkowej barwie oraz intensywnym, otulającym aromacie owoców cytrusowych z delikatnymi nutami mineralnymi i korzennymi. W ustach aromatyczne, świeże, orzeźwiające, z doskonałym ciałem i smakiem. Eleganckie wino do wystawnych potraw.

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Wino, pochodzi z okolic portowego miasta Trani, dlatego pasuje do przysmaków kuchni w miejscowościach rybackich, np. do carpaccio z surowej ryby, do owoców morza, a przede wszystkim do sushi.

OPAKOWANIE

- drewniana skrzynka
- wypełniacz ozdobny SizzlePak

CENA: 120zł
(97,56zł netto)

ZESTAW ŚWIĄTECZNY TRIO



SKŁAD ZESTAWU:

CHIANTI BIO DOCG 2019 „SANTA CATERINA”

PRIMITIVO IGT 2021 TERRE DI CHIETI

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2018



**CZERWONE
WYTRAWNE**

Region: **Toskania (Toscana)**

Producent: **Castelvecchio**

Skład: **Sangiovese 90%
Canaiole Nero 10%**

Alkohol: **13,5 %**

Temperatura podania: **14 - 16 °C**

Opis:

Wino Chianti zgodnie z zasadami apelacji musi zawierać minimum 70% Sangiovese. Pozostałą część stanowią dodatki, które podkreślają jego szczególne cechy. Zawarte w „Santa Caterina” jako dodatek Canaiolo Nero m.in. zmiękcza dość szorstkie taniny Sangiovese, a także wzmacnia rubinowy kolor wina. „Santa Caterina” to wino o głębokiej rubinowej barwie, aromacie dojrzałych owoców leśnych. W ustach łagodne i zrównoważone, z długim posmakiem.

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Podawać jako aperitif z przekąskami (wędliny, dojrzałe sery), albo do potraw mięsnych, a także makaronów z sosami, do tarty i pizzy.

OPAKOWANIE

- drewniana skrzynka z logo Amante Dei Vini
- wypełniacz/ozdobny SizzlePak



**CZERWONE
WYTRAWNE**

Region: **Abruzja (Abruzzo)**

Producent: **Az. Agr. Alberto Tiberio**

Skład: **Primitivo 100%**

Alkohol: **13,5 %**

Temperatura podania: **14 - 16 °C**

Opis:

Wino o jasnej, rubinowej barwie i aromacie dojrzałych owoców czerwonych z nutą śliwki. W ustach zrównoważone, miękkie, ale o wyraźnej strukturze, z długim owocowym finiszem. Wino posiada certyfikat biologiczny. Dobre wino na uroczysty obiad.

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Wino do potraw z mięsem (np. pieczona karkówka, golonka, bitki wołowe), do makaronów z sosami mięsnymi oraz do dojrzałych serów. Samo w sobie też się dobrze pije.



**CZERWONE
WYTRAWNE**

Region: **Toskania (Toscana)**

Producent: **Cantine Storiche De'Ricci**

Skład: **Sangiovese 70%, Merlot 30%**

Alkohol: **13 %**

Temperatura podania: **16 - 1 °C**

Opis:

Winem, które rozślawiło na cały świat tokańskie miasteczko Montepulciano jest oczywiście Vino Nobile di Montepulciano, natomiast przedstawiane Rosso di Montepulciano jest jakby jego młodszym bratem - te same winogrona, tylko krótsze dojrzewanie w dębowej beczce.

I jak to bywa w rodzinie młodszy próbuje dorównywać starszemu. Wino ma przejrzystą rubinową barwę, aromaty owoców leśnych z niuansami malin i poziomek. Wino choć nie ma zbyt mocnego ciała, jest zrównoważone, a lekka dominacja kwasowości nadaje mu charakter. Wino, o 10 letnim potencjale starzenia, może też być niekonwencjonalną inwestycją.

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Świetnie pasuje do dań znajdujących inspiracje w kuchni włoskiej, np. makaronu z sosem po bolońsku lub prostym sosem pomidorowym, albo do duszonego lub pieczonego

CENA: 235zł
(191,05zł netto)

www.amantedeivini.com

SKRZYNNKA RENIFER



ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2018

**CZERWONE
WYTRAWNE**

Region: **Toskania (Toscana)**

Producent: **Cantine Storiche De'Ricci**

Skład: **Sangiovese 70%, Merlot 30%**

Alkohol: **13 %**

Temperatura podania: **16 - 18 °C**

Opis:

Winem, które rozślawiło na cały świat toskańskie miasteczko Montepulciano jest oczywiście Vino Nobile di Montepulciano, natomiast przedstawiane Rosso di Montepulciano jest jakby jego młodszym bratem – te same winogrona, tylko krótsze dojrzewanie w dębowej beczce.

I jak to bywa w rodzinie młodszy próbuje dorównywać starszemu. Wino ma przejrzystą rubinową barwę, aromaty owoców leśnych z niuansami malin i poziomek. Wino choć nie ma zbyt mocnego ciała, jest zrównoważone, a lekka dominacja kwasowości nadaje mu charakter.

Who, o 10 letnim potencjale starzenia, może też być niekonwencjonalną inwestycją.

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Świetnie pasuje do dań znajdujących inspirację w kuchni włoskiej, np. makaronu z sosem po bolońsku lub prostym sosem pomidorowym, albo do duszonego lub pieczonego drobiu z gałązką aromatycznego rozmarynu.

OPAKOWANIE

- drewniana skrzynka
- wypełniacz ozdobny SizzlePak

CENA: 119zł
(96,74zł netto)

RED BOX



TOSCANA ROSSO IGT 2019 „FRATELLI”

**CZERWONE
WYTRAWNE**

Region: **Toskania (Toscana)**

Producent: **Cantine Storiche De'Ricci**

Skład: **Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot**

Alkohol: **14 %**

Temperatura podania: **16 - 18 °C**

Opis:

„Fratelli” czyli bracia, to wino wyprodukowane i zabutelkowane specjalnie dla Amante dei vini sp. z o.o. do sprzedaży w Polsce. Składniki tego wina sprawiają, że ma barwę głęboko rubinową, a w aromacie rozpoznajemy dojrzałe owoce leśne. W ustach czujemy doskonałą kompozycję alkoholu, aksamitnych tanin oraz łagodnej kwasowości.

a w długim posmaku wyróżnia się nuta wiśni. Wino dużo zyskuje na krótkiej dekantacji. Nie podawać zbyt schłodzone, optymalna temperatura 16-18 oC. Cierpliwym radzimy potrzymać w piwniczce do 10-15 lat, ale na pewno będzie pokusa, aby wypić wcześniej.

Sugerowane połączenie z jedzeniem:

Wino jest jakby stworzone do podawania z jedzeniem, np. do tradycyjnych polskich przystawek (móżki w galarecie, faszerowana kaczka) oraz do dań głównych (pieczone lub grillowane mięsa, gulasz). No i oczywiście do dojrzałych serów.

OPAKOWANIE

- ozdobne pudełko kartonowe z choinka

CENA: 105zł
(85,36zł netto)



Adres

ul. Emilii Plater 3a
58-305 Wałbrzych

Telefon

+48 511 111 115
+48 504 093 270

Email

biuro@amantedeivini.com

