



# WINO

WŁOCHY



**WŁOCHY**

ITALY • ITALIEN • ITALIA • TALIANSKO • ITALIË • ITÁLIE

## Włochy, Veneto VOVETI

Voveti jest wspólnym projektem dwóch rodów winiarskich, każdego z ponad stuletnią tradycją produkcji win: sławnej rodziny Ferrer (producenta win musujących w Hiszpanii /Cava Freixenet, Segura Viudas/, Francji /szampan Henri Abele/ i w Kalifornii /Gloria Ferrer/) oraz włoskiej rodziny Collavini Corno di Rosazzo z Frulli, od wielu pokoleń związanej z regionem i wytwarzaniem wina.

Prosecco pochodzi z winnicy w północno-wschodnich Włoszech, od ponad stu lat należącej do rodziny Collavini. W celu uzyskania wina najlepszej jakości do produkcji wykorzystywane są grona pochodzące z dwóch regionów: Conegliano Valdobbiadene oraz Friuli (Wenecja Julijska). Pierwszy z regionów odpowiada za kwasowość, smaki i aromaty, natomiast grona z Friuli wnoszą finezję i osobowość.

Nazwa wina pochodzi od łacińskiego *voveo* co oznacza obietnicę, przysięgę. Voveti to obietnica świeżości, finezji i dużej przyjemności z tego, co w Prosecco najlepsze.



### VOVETI BRUT

*D.O.C. Prosecco*

**Odmiany winorośli:** 100% Glera

**Barwa:** słomkowa

**Bukiet:** białe kwiaty, chleb, jabłko

**Smak:** wytrawne, lekkie

**Oceny:** Wine & Spirits Magazine 87/100

**Połączenia kulinarne:** sałatka cesarska, prosciutto z melonem, kalmary, cukinia



### PROSECCO TENUTE FIOREBELLI BRUT

*D.O.C. Prosecco*

**Odmiany winorośli:** Glera

**Barwa:** jasnoślomkowa

**Bukiet:** białe kwiaty, cytrusy

**Smak:** łagodnie wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** aperitif, przy każdej okazji



## TENUTE FIOREBELLI CABALETTA

*I.G.P. Rosso Delle Venezie*

**Odmiany winorośli:** 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon

**Barwa:** ciemnorubinowa

**Bukiet:** wiśnie, śliwki, przyprawowy

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** makarony, gulasz, pizza, bardzo uniwersalne



## TENUTE FIOREBELLI COSTA BIANCHE

*D.O.C.G. Amarone Della Valpolicella*

**Odmiany winorośli:** 100% Corvina

**Barwa:** ciemnoczerwony wpadający w granat

**Bukiet:** wiśnie, migdały, kawa, rodzynki

**Smak:** wytrawne, ciężkie

**Starzenie:** 20 miesięcy w beczkach, 12 miesięcy w butelkach

**Połączenia kulinarne:** duszone mięsa w sosie grzybowym, sery

Włochy, Veneto

# TENUTE FIOREBELLI

Tenute Fiorebelli to mała, tradycyjna winnica położona w regionie Valpolicella, posiadającym tradycje winiarskie sięgające 2500 lat. Uprawia się tu głównie trzy gatunki winogron: dorodną Corvine, aromatyczną Rondinelle i międzynarodowy Cabernet Sauvignon. Corvina jest odmianą, której najlepsze, najzdrowsze, grona zbierane są ręcznie na przełomie września i umieszczane w małych, drewnianych, pięciokilogramowych skrzynkach. Następnie umieszcza się je w tzw. "fruttaio" - pomieszczeniu (strych) o kontrolowanej temperaturze i wilgotności. Pozostają tam do wyschnięcia, do początku stycznia. Ten proces zwany "appassimento" sprawia, że winogrona tracą (w zależności od rocznika) do 50% swojej pierwotnej wagi. Ze 100kg winogron można zgodnie z przepisami jakościowymi uzyskać zaledwie 25 litrów amarone, (innych win nawet trzykrotnie więcej).

3 hektary winnic "Coste Bianche" znajduje się około 250 metrów ponad miastem Negrar. Nazwa winnicy pochodzi od białego koloru nadbrzeża winnicy.

## Włochy, Veneto

# TENUTA IL CANOVINO

Historia firmy to cztery pokolenia silnych, bardzo różnych mężczyzn, których połączyła pasja do swojej pracy - sztuka produkcji wina dla rodziny Rambelli. Z ojca na syna były przekazywane: miłość, upór i wyobraźnia; a także oddanie dla rzemiosła, które stało się skarbem rodzinnym. Pradziadek, Amilcare Rambelli był mistrzem bednarstwa, wywodził się z Rumunii, z której emigrował pod koniec XIX wieku. Antonio, jego syn, człowiek o silnej osobowości, opuścił swoją ojczyznę, aby szukać szczęścia w Veneto. Dla niego i jego rodziny Valpolicella stała się nowym domem. Emilio, nazywany w domu po prostu „dziadkiem Milo”, był człowiekiem pełnym miłości do pracy, podziwianym za silną wolę, uczciwość, poświęcenie i upór. Od 1957 roku zarządzał firmą, został legendą rodziny jako ojciec i zarządca.

Dzisiaj posiadłość zarządzana jest przez Antonio Rambelli – spadkobiercę w czwartym pokoleniu (Quarto Vecchio) rodzinnej tradycji wytwarzania wina. Winnice położone są na wysokości 170/250m nad poziomem morza (w większości z południową ekspozycją) na specyficznych glebach - kamieniach wapienne, dolomitach, bazalcie, osadach rzecznych i wulkanicznych. Il Canovino wytwarza szereg win tradycyjnych dla regionu, a ich dumą jest Amarone Riserva, nektar z 19 hektarowej winnicy, produkowany w ilości zaledwie 4000 butelek.



### PINOT GRIGIO

*I.G.T. Veneto*

**Odmiany winorośli:** 100% Pinot Grigio

**Barwa:** słomkowa z zielonymi refleksami

**Bukiet:** morela, owoce cytrusowe

**Smak:** łagodnie wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** owoce morza, aperitif, przekąski



### SOAVE CLASSICO

*D.O.C. Soave Classico*

**Odmiany winorośli:** 70% Garganega, 30% Trebbiano Soave

**Barwa:** słomkowa z zielonymi refleksami

**Bukiet:** migdały, cytrusy, brzoskwinia

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** ryby słodkowodne, pesto, potrawy z warzyw



## RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO

*D.O.C. Valpolicella Classico Superiore*

**Odmiany winorośli:** 80% Corvina Veronese i Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

**Barwa:** intensywnie rubinowa

**Bukiet:** dojrzałe wiśnie, konfitury

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Starzenie:** 12 m-cy beczka, 4 m-ce butelka

**Połączenia kulinarne:** risotto, makarony, dziczyzna



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

*D.O.C.G. Amarone Valpolicella Classico*

**Odmiany winorośli:** 80% Corvina Veronese i Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

**Barwa:** rubinowa z fioletowymi rozbłyskami

**Bukiet:** dojrzałe wiśnie, migdały, wanilia

**Smak:** wytrawne, ciężkie

**Starzenie:** 24 m-cy beczka, 12 m-cy butelka

**Połączenia kulinarne:** dziczyzna, mięsa sous-vide, wołowina wagiu



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA

*D.O.C.G. Amarone Valpolicella Classico*

**Odmiany winorośli:** 40% Corvina Veronese, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Croatia

**Barwa:** rubinowa z granatowymi akcentami

**Bukiet:** niesamowity, przyprawy, wiśnie, migdały, wanilia, rodzynki

**Smak:** wytrawne, ciężkie

**Starzenie:** 36 m-cy beczka, 12 m-cy butelka

**Połączenia kulinarne:** jeleń, duszone mięsa, twarde sery

*\* wymagana dekantacja*

## Włochy, Puglia PAOLO LEO

Paolo Leo to pięć pokoleń miłości i pasji. Historię tej pięknej posiadłości rozpoczął Antonio Leo na początku dwudziestego wieku, gdy rozpoczął winifikację winogron uprawianych w swojej dwudziestohektarowej posiadłości Masseria Monticello.

W 1920 r. Antonio przekazał swoją pasję wnukowi - Paolo Leo, który odziedziczył uprawę winorośli oraz winnicę w miasteczku San Donaci. To był początek Feudo Paolo Leo takiego, jakie znamy dzisiaj. W latach pięćdziesiątych ubiegłego stulecia działalność przejął przedstawiciel czwartego pokolenia rodziny - Nicola Leo.

Od czasu powstania winnicy konsekwentnie w nią inwestowano. Winiarnia ma dziś pojemność 50 000 hektolitrów, w pełni zautomatyzowaną linię do butelkowania oraz ponad 500 francuskich i amerykańskich beczek.

Filozofią rodziny Leo jest poszukiwanie doskonałej harmonii z naturą, interweniując tylko wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne, sprawiając w ten sposób, że każde z winogron wyraża naturalną i unikalną osobowość.



### PRIMITIVO DI MANDURIA

*D.O.C. Primitivo di Manduria*

**Odmiany winorośli:** Primitivo

**Barwa:** ciemnoczerwona, ceglasta

**Bukiet:** jeżyny, czarne wiśnie i porzeczki

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Oceny:** Bronze Medal - Decanter World Wine Award (UK)

**Połączenia kulinarne:** kuchnia amerykańska, hamburgery, steki, grill



### PASSITIVO PRIMITIVO

*I.G.P. Puglia*

**Odmiany winorośli:** 100% Primitivo

**Barwa:** intensywnie rubinowa

**Bukiet:** wiśnie, porzeczki, maliny

**Smak:** łagodnie wytrawne, owocowe

**Starzenie:** 25% wina, 12 m-cy, dąb francuski i amerykański

**Połączenia kulinarne:** mięsne dania kuchni polskiej, kaczką z żurawiną





## PAOLOLEO NEGROAMARO

*I.G.P. Salento*

*Odmiany winorośli: Negroamaro*

*Barwa: rubinowa*

*Bukiet: czarne porzeczki, maliny*

*Smak: wytrawne, owocowe*

*Połączenia kulinarne: stek z tuńczyka, bakłażan, spaghetti*



## PAOLOLEO PRIMITIVO

*I.G.T. Salento*

*Odmiany winorośli: Primitivo*

*Barwa: rubinowa z purpurowymi refleksami*

*Bukiet: wiśnie, leśne jagody*

*Smak: wytrawne, owocowe*

*Połączenia kulinarne: kuchnia amerykańska, hamburgery, steki, grill*



Włochy, Puglia  
**MASSERIA BORGO  
DEI TRULLI**

Masseria Borgo dei Trulli jest nową posiadłością w portfelu Orion Wines. Za produkcję win odpowiada zespół Orion, pod ścisłym kierownictwem Alessandro Michelona. Winnica znajduje się w samym sercu regionu Salento w Apulii i produkuje głównie wina czerwone odmiany Negroamaro. Nazwa pochodzi od tradycyjnych domów nazywanych „Trulli”, charakterystycznych dla okolic Salice Salentino DOC i zamieszkiwanych przez robotników rolnych w średniowieczu. Około 80% produkcji to czerwone wina, a winogrona uprawiane są w systemie Spurred Cordon lub Guyot.



**MASSERIA BORGO DEI TRULLI  
PRIMITIVO DI MANDURIA**

*D.O.C. Manduria*

**Odmiany winorośli:** Primitivo

**Barwa:** ciemnopurpurowa

**Bukiet:** porzeczka, dojrzała żurawina, dąb

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** żeberka z grilla, połówki z rozmarynem



**MASSERIA BORGO DEI TRULLI  
TOP PRIMITIVO**

*I.G.P. Salento*

**Odmiany winorośli:** Primitivo

**Barwa:** czerwień wpadająca w granat

**Bukiet:** wanilia, śliwki, kawa

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** dziczyzna, dania mięsne, bardzo uniwersalne



**MASSERIA BORGO DEI TRULLI  
LUCALE PRIMITIVO APPASSIMENTO**

*I.G.P. Puglia*

**Odmiany winorośli:** Primitivo

**Barwa:** granatowoczerwona

**Bukiet:** wiśnie, porzeczki, przyprawy

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** dania mięsne z owocami, schab ze śliwką



## MASSERIA BORGIO DEI TRULLI PRIMITIVO

*I.G.P. Salento*

*Odmiany winorośli: Primitivo*

*Barwa: rubinowoczerwona*

*Bukiet: czarne wiśnie, przyprawy, biały pieprz*

*Smak: wytrawne, owocowe*

*Połączenia kulinarne: pizza margarita,  
carpaccio*



## MASSERIA BORGIO DEI TRULLI NEGROAMARO

*I.G.P. Salento*

*Odmiany winorośli: Negroamaro*

*Barwa: rubinowa z fioletowymi przebłyskami*

*Bukiet: czarne wiśnie, przyprawy, biały pieprz*

*Smak: wytrawne, owocowe*

*Połączenia kulinarne: cannelloni, lazania*



## MASSERIA BORGIO DEI TRULLI VERMENTINO

*I.G.P. Salento*

*Odmiany winorośli: Vermentino*

*Barwa: słonkowa*

*Bukiet: skórka cytryny, brzoskwinia, mango*

*Smak: wytrawne, owocowe*

*Połączenia kulinarne: makarony z owocami  
morza, grillowany kurczak*



## Włochy, Puglia ZENSA

Nazwa „vini biologici” dotyczy produktów winiarstwa ekologicznego. W uprawie winorośli zabronione jest używanie nawozów sztucznych, syntetycznych środków ochrony roślin, surowców z roślin modyfikowanych i produktów pochodzenia zwierzęcego. Do ochrony winorośli używa się siarczanu miedzi, a zawartość dwutlenku siarki w winie jest niższa niż w winach, których te przepisy nie dotyczą. Słowo „senza” po włosku oznacza „bez”. Wina produkuje się wyłącznie z winogron organicznych.

## WANTED ZIN

Historia Primitivo sięga tysięcy lat, a Zinfandela niecałe dwieście. Oba szczepy - mimo tego samego DNA - dojrzewając w winnicy dają grona różniące się kolorem i wielkością. W Europie używanie nazwy Zinfandel jest całkowicie legalne, natomiast amerykański ATF jeszcze rozważa taką możliwość. Istnieje wiele wspaniałych, ciężkich, pełnych, bogatych i niemal słodkich win wyprodukowanych przez najlepszych winiarzy z obu odmian. Wanted Zin to ukłon włoskiego winiarza dla amerykańskiego smaku.



### ZENSA PRIMITIVO

*I.G.P. Salento Organic*

**Odmiany winorośli:** Primitivo

**Barwa:** rubinowa

**Bukiet:** jagody, prażone migdały, wiśnie

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** makarony z mięsem, burgery



### ZENSA FIANO

*I.G.P. Salento Organic*

**Odmiany winorośli:** Fiano

**Barwa:** słonkowa z zielonymi refleksami

**Bukiet:** mango, brzoskwinia, szatwia

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** Caprese, wszelkie dania z pomidorami



### WANTED ZIN

*I.G.P. Puglia*

**Odmiany winorośli:** Primitivo

**Barwa:** intensywnie rubinowa

**Bukiet:** borówki, kokos, wanilia

**Smak:** łagodnie wytrawne, owocowe

**Oceny:** Silver Medal OUTSTANDING, International Wine & Spirits Competition

**Połączenia kulinarne:** żeberka, burgery, steki, potrawy z grilla



## ALLUMEA GRILLO

*I.G.P. Terre Siciliane*

**Odmiany winorośli:** 100% Grillo

**Barwa:** słonkowa z zielonymi przeblyskami

**Bukiet:** ananas, mandarynka, cytryna

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** owoce morza, sałaty, ryby z arabskimi przyprawami



## MAREE D'IONE NERO D'AVOLA

*I.G.T. Terre Siciliane*

**Odmiany winorośli:** 100% Nero d'Avola

**Barwa:** rubinowo-czerwona

**Bukiet:** przyprawy, czarne porzeczki

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** tuńczyk, królik, grillowane mięsa

## Włochy, Sycylia ORION WINES

Sycylia zaskakuje bogactwem wyboru win, które się tu produkuje - od musujących, poprzez białe, różowe i czerwone; od rozmaitych Marsali po słodkie Moscato Passito di Pantelleria. Słynna "mafijna" wyspa wytwarza więcej win niż choćby Portugalia. Z uwagi na panujące tu letnie, afrykańskie wręcz upały, wina są pełne i bogate, ale jednocześnie łagodne.

Seria win Maree d'Ione (Morze Jońskie) to trunki o klasycznym dla regionu smaku, "upieczone" w sycylijskim słońcu.

## Włochy È SOLO

Orion Wines to wynik synergii pomiędzy dwoma przyjaciółmi: Luca Pomaro - weteranem międzynarodowej sceny wina, dostarczającym wiedzy marketingowej i umiejętności niezbędnych do zrozumienia potrzeb i gustów na rynkach, oraz Alessandro Michelonem - jednym z najbardziej innowacyjnych i obiecujących włoskich winiarzy, z głęboką wiedzą o winach z różnych regionów Włoch. Razem wprowadzają na międzynarodowe rynki intrygujące, innowacyjne i pyszne wina, łącząc tradycję, innowacyjność, a przede wszystkim prawdziwą pasję do win.

Koncepcja firmy jest naprawdę bardzo prosta - produkować możliwie najlepsze i najciekawsze wina po uczciwych cenach. W celu realizacji swoich zamierzeń przejęli pełną kontrolę nad każdym etapem produkcji wina, od uprawy do winifikacji, pakowania i marketingu. Orion Wines nawiązał stosunki handlowe z niewielką liczbą plantatorów i winnicami w różnych regionach Włoch, gdzie sprawują pełną kontrolę nad winnicami i ściśle współpracują z partnerami i winiarzami przy tworzeniu win, które stanowią istotę i oddają terroir konkretnego regionu.

È Solo w języku włoskim oznacza "to jest". Pyszne cztery wina z czterech różnych regionów Włoch: Pinot Grigio z północno-wschodniej części (z regionu Veneto), Chardonnay z południa (z Sycylii), Montepulciano z Abruzji, w środkowych Włoszech oraz Barbera z północy (Pavia).



### È SOLO PINOT GRIGIO

*I.G.P. Veneto*

**Odmiany winorośli:** 100% Pinot Grigio

**Barwa:** jasnożółta

**Bukiet:** pomarańcza, kwiaty

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** aperitif, kurczak w cytrynowym sosie, sushi



### È SOLO CHARDONNAY

*I.G.P. Veneto*

**Odmiany winorośli:** 100% Chardonnay

**Barwa:** jasnożółta

**Bukiet:** ananas, mango, melon

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** makarony z białymi sosami, ryby słodkowodne



## È SOLO BARBERA

*I.G.P. Provincia di Pavia*

**Odmiany winorośli:** 100% Barbera

**Barwa:** ciemnorubinowa

**Bukiet:** śliwki, czarne wiśnie, kawa

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Oceny:** International Wine & Spirits Competition (UK) - silver medal

**Połączenia kulinarne:** spaghetti bolognese, risotto z grzybami, sosy pomidorowe



## È SOLO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

*D.O.P. Montepulciano d'Abruzzo*

**Odmiany winorośli:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**Barwa:** ciemnorubinowa

**Bukiet:** jeżyny, czekolada, kawa, pieprz

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** lasagne, makarony z mięsnymi sosami, wieprzowina



## Włochy, Toskania & Umbria

# TERRE DI FAIANO

Właściwie każdy słyszał o Chianti. Przez wiele lat butelka wina w słomianym koszyku postawiona na obrusie w biało-czerwonej kratkę była symbolem włoskich restauracji. Rewolucja jakościowa dokonana w okresie ostatnich trzydziestu lat zmieniła tanie, masowo produkowane, kwaśne wina regionu w znakomite i świetnie smakujące (zwłaszcza z kuchnią lokalną). Zazwyczaj wino jest produkowane (90% lub więcej) z Sangiovese, zwykle mieszane jest z niewielką ilością lokalnych białych i/lub czerwonych winogron, takich jak Canaiolo lub Ciliegiolo, dopuszczalne jest również dodawanie międzynarodowych odmian - najczęściej Cabernet Sauvignon i Merlot. Spotyka się również Chianti wykonane wyłącznie z Sangiovese.



## TERRE DI FAIANO CHIANTI

*D.O.C.G. Chianti*

**Odmiany winorośli:** 100% Sangiovese

**Barwa:** rubinowa

**Bukiet:** wiśnie, jagody, śliwki

**Smak:** wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** lasagne, spaghetti bolognese, kurczak, wieprzowina





## PEHHCORA PECORINO

*I.G.P. Terre di Chieti*

**Odmiany winorośli:** Pecorino

**Barwa:** słonkowa z zielonymi przebłyskami

**Bukiet:** mango, brzoskwinie, minerały, przyprawy

**Smak:** łagodnie wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** miękkie sery, ryby słodkowodne, sałaty

## Włochy, Abruzzo PEHHCORA

Pecorino to ser otrzymywany z owczego mleka, dojrzewający, twardy, lekko pikantny, pochodzący z Włoch. Dawniej warzony przez pasterzy, obecnie produkowany jest na znacznie większą skalę. Pasterze wytwarzający pecorino lubili spożywać go wraz z winem, stąd nazwa lokalnej odmiany winorośli.

Wino produkowane jest wyłącznie z winogron pecorino, uprawianych na dużych wysokościach w prowincji Chieti, w regionie Abruzzo, w środkowych Włoszech.

## Włochy, Veneto VALLOTAJ

Azienda Colferai wytwarza wina od 1950 roku i od tego czasu stale rozwija procesy technologiczne, jednocześnie utrzymując tradycję produkcji, która identyfikuje wszystkie wina Colferai. Winogrona uprawiane są na wzgórzach, które prowadzą z Conegliano aż do Valdobbiadene - najbardziej cenionych rejonów produkcji Prosecco.

Winnica produkuje szeroką gamę butelek wina typowych dla regionu Veneto oraz lubianych i popularnych Prosecco, doskonałych na różne okazje.



### MOSCATO FRIZZANTE DELLE VENEZIE

*I.G.T. Delle Venezie*

**Odmiany winorośli:** Moscato

**Barwa:** jasnosłomkowa, lekko złota

**Bukiet:** rumianek, cytrusy, żółte owoce

**Smak:** słodkie, owocowe

**Połączenia kulinarne:** aperitif, desery



### VALLOTAJ PROSECCO FRIZZANTE EXTRA DRY

*D.O.C. Prosecco*

**Odmiany winorośli:** Glera

**Barwa:** jasnosłomkowa

**Bukiet:** gruszeki, nuty kwiatowe

**Smak:** łagodnie wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** aperitif, szarlotka



## **VALLOTAJ PINOT GRIGIO**

*I.G.T. Delle Venezie*

*Odmiany winorośli: Pinot Grigio*

*Barwa: jasnosłomkowa z akcentami zieleni*

*Bukiet: jabłka, cytrusy*

*Smak: łagodnie wytrawne, owocowe*

*Połączenia kulinarne: aperitif, salaty,  
ryż z warzywami*

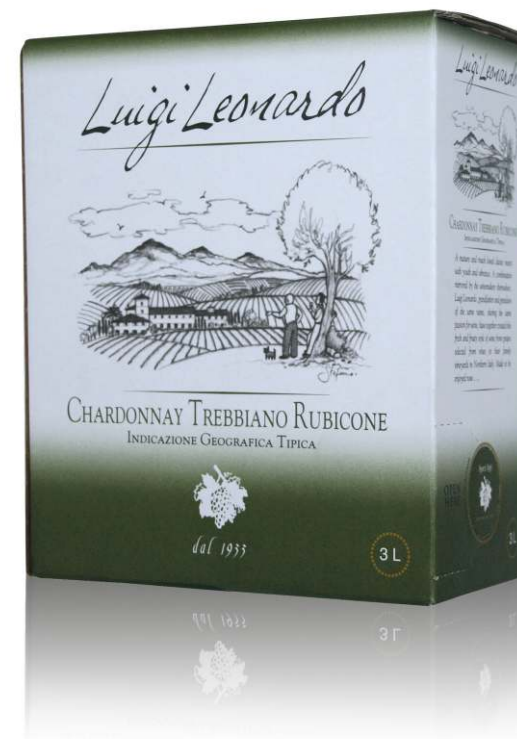


## Włochy, Emilia-Romania LUIGI LEONARDO

Historia firmy sięga 1933 roku. Wtedy to Luigi Sgarzi, właściciel małej wytwórni, dostarczał konnymi wozami wino w dębowych beczkach do słynnych zajazdów w Bolonii. Jego następcą - syn Vincenzo, powoli zwiększał zdolności produkcyjne winnicy, a następnie, w późnych latach 70-tych schedę przejął jego bratanek Stefano. Stefano Sgarzi skupił się na eksporcie, na promowaniu produktów swoich winnic, a także na produkcji innowacyjnych opakowań stanowiących alternatywę dla szkła. Firma w Castel San Pietro Terme wspaniale łączy korzenie z nowoczesnością. Z jednej strony otoczony winnicami dom, w którym rodzina mieszkała w pierwszej połowie tego wieku, a tuż obok nowa siedziba, uderzająco nowoczesna, z dużym, reprezentacyjnym salonem, piwnicą pełną beczek, z nowymi laboratoriami i biurami, ze sklepionym dachem całkowicie pokrytym panelami fotowoltaicznymi oraz salą konferencyjną umieszczoną na wieży z widokiem na równinę.

Stefano Sgarzi, dyrektor zarządzający wyjaśnia:

"Naszą misją jest dostarczanie produktów wysokiej jakości za rozsądną cenę, ale nie tylko. Wina są wybierane i testowane w celu zapewnienia jakości i ciągłości i jednym z głównych punktów naszej pracy jest wzajemne zaufanie między nami a wykwalifikowanymi producentami, których wybraliśmy w różnych regionach Włoch. Zaufanie buduje się poprzez stałe kontakty osobiste. Z tego powodu ja i moi pracownicy stale podróżujemy, dbając osobiście o naszych klientów, biorąc udział w największych międzynarodowych targach i witając delegatów w naszej winiarni."



### LUIGI LEONARDO BIANCO

*I.G.T. Rubicone*

**Odmiany winorośli:** Chardonnay, Trebbiano

**Barwa:** słomkowa, z refleksami zieleni

**Bukiet:** gruszki, owoce tropikalne

**Smak:** łagodnie wytrawne, owocowe

**Połączenia kulinarne:** przystawki, sałaty, aperitify



## LUIGI LEONARDO ROSSO

*I.G.T. Rubicone*

*Odmiany winorośli: Sangiovese*

*Barwa: rubinowa*

*Bukiet: czerwone owoce, wiśnie*

*Smak: łagodnie wytrawne, owocowe*

*Połączenia kulinarne: wędliny, salami, warzywne gulasze*



