



passione *Italiana*®

Katalog 2020

XX
XX
XX
200

BRUNELLO
di
Montalcino



CASANOVA DI NERI – MONTALCINO - TOSKANA

Vinska kuća **CASANOVA DI NERI** di Giacomo Neri je osnovana 1971. u Montalcinu u Toskani.

Đovani Neri (**Giovanni Neri**), njen osnivač, godinama je imao samo jedan cilj - tražiti najbolje vinograde na ovoj teritoriji kako bi se proizvela jedinstvena vina velikog karaktera sa dobro prepoznatljivim stilom.

Nakon smrti osnivača, 1991. godine, Casanova di Neri prelazi u ruke Đovanijevog sina, Đakoma Nerija (**Giacomo Neri**). Od početnih 12 hetkara, danas Casanova di Neri poseduje 75 hektara vinograda.

Izuzetan kvalitet vinograda, profesionalan pristup u proizvodnji, Maksimalna briga o vinovoj lozi i, pre svega, poštovanje tradicije u procesima proizvodnje vina, vremenom su ovoj kući doneli i ugledna priznanja, među kojima: Gran Prix i Zlatnu medalju na sajmu vina u Bordou, 1986. godine, kao i priznanje **Vinarija broj 1** 2006. godine za Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2001. od strane poznatog američkog časopisa **Wine Spectator**, maksimalnih **100 poena** od strane **Roberta Parkera**, kao i mnoge druge odlične i konstante visoke ocene dodeljene od stane poznatih vinskih eksperta širom sveta.

"Giacomo Neri makes some of the most exciting modern-styled Brunellos in the zone. Neri is a fervent believer in low yields, and while his wines boast notable concentration, they also show remarkable elegance and expressiveness" -
Robert Parker



IrRosso Toscana IGT



Sorte: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon i Petit Verdot

Odležavanje: 15 meseci u velikim hrastovim bačvama.

IrRosso di Casanova di Neri se uzgaja se u vinogradima Le Ćetine koji je smešten ispod južne granice zone Brunelo. Nastalo kao rezultat jake povezanosti sa zemljишtem. Sinteza između jakog karaktera prenetog iz sorte Sandoveze (Sangiovese), zajedno sa neizmerno pitkim internacionalnim sortama (Cabernet Sauvignon i Petit verdot) čini ovo vino pogodno za svakodnevno slaganje sa jelima.

Ovo lepo izbalansirano vino, može da se pije odmah, iako se njegov ukus primetno poboljša nakon dužeg odležavanja u boci.

Ocene: James Suckling 90/100 poena.

Rosso di Montalcino DOC



Sorte: 100% Sangiovese tzv. Brunello

Odležavanje: 18 meseci u hrastovim buradima i TONNEAUX (500l)

Rosso di Montalcino se proizvodi u vinogradima Le Ćetine, koji se nalaze na jugo – jugoistočnom brežuljku teritorije Montalcina. Ovo vino odležava u hrastovim buradima 5-6 meseci duže nego što je uobičajeno, a njegove karakteristike se zaista približavaju vinu Brunelu i često je identifikovan kao „Mladi Brunelo“.

Vino je snažno i elegantno sa notama crvenog voća, lista duvana i začina. Vrlo je pitko odmah nakon stavljanja u promet, a istovremeno može da odležava i mnogo duže, minimum desetak godina!

Ocene: James Suckling 90/100 poena.



PIETRADONICE Toscana IGT



Sorta: 100% Cabernet Sauvignon

Odležavanje 18 meseci u bariku i minimalno 6 meseci u boci.

Pjetradoniće („onix kamen“ prev.) je „plod“ dugogodišnjeg iskustva i želje da se proizvede jedan Veliki Cabernet Sauvignon u Montalćinu. Ideja se rodila sa ciljem da ova internacionalna sorta izrazi prvenstveno jedinstvene karakteristike jugoistočnog podneblja Montalćina. Prva berba je bila 2000. godine, a ime Pjetradoniće potiče od sastava zemljišta u vinogradu, koje je izuzetno bogato kamenom oniksom.

Pjetradoniće eksplodira u čaši kao čista esencija džema od kupina, francuskog hrasta, grilovanog bilja i kasisa. Ovo je super-zrelo, velelepno vino snažnih tanina koje nudi obilje finesa i raskošnu punoću. Dragulj Đakoma di Nerija. Ocene: James Suckling 95/100 poena, Robert Parker 92/100 poena, berba 2016 Robert Parker 94+/100

Brunello di Montalcino DOCG



Sorta: Sandoveze 100% tzv Brunello

Odležavanje u hrastovim buradima 42 meseci i minimalno 6 meseca u boci.

Brunello di Montalcino se karakterizuje po svojoj beloj etiketi, do te mere da je na američkom tržištu prepoznatljivo kao "White Label" brend. Ova "Bela Etiketa" se rađa u najstarijim vinogradima vinske kuće, Fiezo, koji se nalaze sa istočne strane Montalćina – pored vinskog podruma.

Osnovne karakteristike ovog jedinstvenog vina su elegancija, finesa i dugotrajnost. Predstavlja vino visokog kvaliteta i karaktera. Tradicionalni Brunelo sa prepoznatljivim stilom Casanova di Neri.

Ocene: Robert Parker 96/100, Wine Spectator 95/100

TENUTA NUOVA Brunello di Montalcino DOCG



Sorta: Sandoveze 100% tzv Brunello

Odležavanje 30 meseci u hrastovim buradima TONNEAUX (500l) i minimalno 18 meseci u boci

Rađa se u vinogradima Le Ćetine (Le Cetine) koji su izloženi na južn strani Montalćina i klomske selkcije sorte Sandoveze iz vinograda Cerretalto. Zastupljena je mikroklima koja je pod uticajem tirenskog mora. Ovde preovlađuje mediteransko rastinje, makija i tipično drveće Toskane: smreka, čempresi itd. Dakle flora iz toplog mediteranskog podneblja, koja daje eleganto vino, taninske strukture.

"Ovo vino je prefektno, balansirano i harmonično. Sve je u idealnoj ravnoteži: od aroma zrelog voća do delikatnih tanina, živahne kiselosti i alkohola." James Suckling

Ocene: Robert Parker 100/100 poena

CERRETAUTO Brunello di Montalcino DOCG



Sorta: Sandoveze 100% tzv Brunello

Odležavanje 30 meseci u hrastovim buradima TONNEAUX (500l) i bariku i minimalno 18 meseci u boci

Vinograd Čeretalto (Cerretalto) se prostire sa istočne strane Montalćina. Ovaj prirodni amfiteatar se odlikuje izuzetnim podnebljem, mikroklimom i niskim prinosima kvalitetnog grožđa, faktori koji prvenstveno doprinose da Cerretalto bude jedno veliko, jedinstveno i uravnoteženo vino. Veliki Brunelo, koji se proizvodi samo u najboljim berbama.

„Snaga i elegancija vina Casanova di Neri Brunello di Montalcino Cerretalto je nešta zaista veličanstveno i vrhunsko što može da se stvori od sorte sandoveze. Dužina i intenzitet svilenkastih tanina ti zaista oduzima dah.“ James Suckling

Ocene: Robert Parker, Wine Spectator, Wine Enthusiast, 100/100 poena



CANTINA TERLANO – TERLANO – ALTO ADIGE

Vinarija Terlano već dugi niz godina stavlja akcenat na proizvodnju vina koja mogu dugo da odležavaju. Veliki značaj u tome imaju Njihova bela vina koja su stekla ugled u vinskim krugovima u celom svetu zbog činjenice da mogu da odležavaju čak i nekoliko decenija.

Dugotrajnost vina Cantina Terlano je rezultat kako visokog nivoa minerala koji se nalaze u zemljишtu vinograda koji su zasađeni starim sortama grožđa i koje sazревa u harmoniji najoptimalnijih uslova, tako što vode računa da vinogradi imaju nizak prinos po čokotu. Takođe se drže principa rigorozne selekcije idealno zrelih i zdravih grozdova radi dobijanja najvišeg kvaliteta.

Tradicija proizvodnje vina u Terlanu podrazumeva korišćenje hrastovih buradi. Poseban značaj zauzima i korišćenje metode "sur lie" gde vina sazrevaju – često i godinama – u finim kvascima kako bi polako dostigla svoj nivo perfekcije i zrelosti pre nego što se pretoči u flaše. Zahvaljujući sporom sazrevanju, vina dobijaju specifičan karakter i kompleksnost. Ono na čemu se insistira je da se dobiju ne samo primarne već i sekundarne i tercijske arome ukusa.

Opipljiv dokaz ovakvog pristupa se može videti u najihovoj jedinstvenoj vinskoj arhivi koja broji preko 20.000 boca. U njoj se mogu naći vinski rariteti koji obuhvataju berbe od 1955 godine pa do danas. Čak se mogu pronaći i boce iz 1893 godine, kada je vinarija i osnovana.



PINOT GRIGIO Alto Adige DOC



Sorta: 100% Pinot Grigio

Pinot Grigio je veoma elegantno vino bogato višestrukim voćnom bukeom i kombinacijom mladalačke svežine sa izbalansiranim kiselinama i blage završnice.

Ukus je fino izbalansiranim komponentama – od aroma crnog čaja do nijansi egzotičnog voća dinje i pomelona – ovo je istovremeno puno i meko vino.

Ocene: James Suckling 92/100 poena

Gewürztraminer Alto Adige DOC



Sorta: 100% Gewürztraminer

Dobilo je naziv po selu Tramin, koje se nalazi u Južno-tiolskoj niziji, poznatom kao kamen temeljac u proizvodnji belih vina u regiji Alto Adige (Alto Adige). Zahvaljujući svojim karakteristikama u vidu cvetnih i voćnih intenzivnih aroma, ovo vino je dobilo svoje brojne obožavaoce, pogotovo kao odličan pratioc jela azijske kuhinje.

Ocene: Robert Parker 92/100 poena

Terlaner Cuvèe Alto Adige DOC



Sorte: 60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

Ovo kompleksno vino predstavlja najstariju kupažu koja se proizvodi od samog osnivanja vinarije i dobija se kombinacijom tri najtradicionalnije sorte grožđa: Pino Bjanko (Pinot Bianco), Šardone (Chardonnay) i Sovinjon (Sauvignon). Pino Bjanko (Pinot Bianco), najzastupljenija sorta u kupaži, vinu daje svežinu i odličnu strukturu kiselina. S druge strane, Šardone (Chardonnay) pruža prijatnu topolinu i mekoću, dok Sovinjon (Sauvignon) dodaje prefinjene karakteristike aroma.

Ocene: Wine Spectator 93/100 poena



Winkl Sauvignon Alto Adige DOC



Sorta: 100% Sauvignon Blanc

Vinifikacija i odležavanje se vrši u velikim hrastovim buradima

Winkl se proizvodi kao sortno vino još od 1956 godine. Ovaj sočan i voćno delikatni Sovinjon Blank (Sauvignon Blanc) je dobijen iz grožđa uzgajanog u samom centru Terlana. Lokacija, gde se nalaze prvi uzdignuti vinogradi Terlana predstavlja jedan od najstarijih regija za uzgoj vinove loze još iz perioda Rimljana i Recijana (Recija je naziv za provinciju rimskog carstva koja se nalazila na ovim prostorima)

Ocene: James Suckling 92/100 poena

Terlaner KREUTH Chardonnay Alto Adige DOC



Sorta: 100% Chardonnay,

Vinifikacija i odležavanje se vrši u velikim hrastovim buradima. Odležavanje u svojim kvascima od 10 do 12 meseci.

Kreuth Chardonnai odlikuje se laganom kiselinom, kremastom teksturom i elegantnim aromama. Zahvaljujući svojoj složenosti i mineralnoj noti, ovaj šardone, koji se uzgaja na teritoriji teritorije DOC-a, obdarjen je velikom dugovječnošću

Ocene: James Suckling 94/100 poena

Vorberg Pinot Bianco RISERVA Alto Adige DOC



Sorta: 100% Pinot Bianco

Deo brdovitog terena koji se nalazi između mesta Rio San Pietro (Rio San Pietro) i Rio di Meltina od vajkada je poznat pod nazivom Vorberg. On je mesto strmih, suncem bogatih vinograda koji se nalaze na nadmorskoj visini između 600 i 950 metara. Oni proizvode grožđe od kojeg se dobija veoma uzbudljiv Pino Bjanko (Pinot Bianco).

Ovo izuzetno kompleksno vino punog tela je naročito impresivno zbog svog mineralnog karaktera i izuzetne sposobnosti odležavanja i kao takvo, ono ocrtava pun potencijal koji donosi ova sorta grožđa..

Ocene : James Suckling 92/100 points

Terlaner LUNARE Gewürztraminer Alto Adige DOC



Sorta: 100% Gewürztraminer

Vinifikacija i odležavanje se vrši u velikim hrastovim buradima. Odležavanje u svojim kvascima od 10 do 12 meseci.

Ova linija predstavlja vrhunac kvaliteta koji je rezultat mukotrpnog vinogradarskog rada u najboljoj zoni Terlana i izražava savršenstvo sorte Gewürztraminer.

Vino je bogato i voćno, a istovremeno i veoma kompleksno i sposobno za dugotrajno odležavanje.

Ocene: Robert Parker 92/100 poena

Terlaner NOVA DOMUS RISERVA Alto Adige DOC



Sorta: 60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

Vinifikacija i odležavanje se vrši u velikim hrastovim buradima. Odležavanje u svojim kvascima od 10 do 12 meseci.

Na ulazu u Terlano se nalaze ruševine zamka Casanova, koji se prvi put pominje u dokumentima još iz 1206 godine. Jednako snažno i kompleksno plemenito vino predstavlja i ova kupaža sorti Pino Bjanko (Pinot Bianco), Šardone (Chardonnay) i Sovinjon Blank(Sauvignon Blanc). Ovaj klasični terlaner u sebi nosi svu snagu regije u kojoj se proizvodi u vidu vina punog tela i višestrukih nota minerala koje se dobija dugogodišnjim odležavanjem do trenutka svog najvećeg potencijala.

Ocene: Robert Parker 93/100 poena



Terlaner QUARZ Sauvignon Blanc Alto Adige DOC



Sorta: 100% Sauvignon Blanc

Vinifikacija i odležavanje se vrši u velikim hrastovim buradima. Odležavanje u svojim kvascima od 10 do 12 meseci.

Delikatan je kao fine čestice *kvarca* koji su sastavni deo terlanskog vulkanskog kamena - odakle potiče selekcija Sovinjona, a čemu duguje svoje ime.

Quarz nudi kombinaciju fine teksture, dubine i slane završnice i ukusa koji je dao ovom plemenitom belom vinu međunarodnu reputaciju.

Ocene: Robert Parker 94/100 poena

Pinot Noir MONTICOL Riserva Alto Adige DOC



Sorta: 100% Pinot Nero

Odležavanje se vrši u velikim hrastovim buradima 50% i u bariku 50% 12 meseci.

Ovaj plemeniti Pino Noar raste na srednjoj visini, od 500 do 600 metara nadmorske visine, gde vetrovi rashlađuju čak i u sred leta. Gaje de u ovim vinogradima od sredine 19.veka, naročito starija vinova loza daje Pinot Noar odlične strukture i pre svega prefinjenosti.

Ocene: James Suckling 92/100 poena, Robert Parker 93/100 poena

PORPHYR Riserva Lagrein Alto Adige DOC



Sorta: 100% Lagrein

Odležavanje se vrši u bariku 18 meseci.

Tri odabrane lokacije sa lozom koja je stara skoro sto godina daju visokokoncentrovani tanin i predstavljaju osnovu e Lagran selekcije. Vino fermentira i leži u bariku. To daje vinu Lagran Porfir, koje duguje svoje ime stenovitom tlu na kom su vinogradi regije, kompleksan i intenzivan miris, a vino ostaje kompaktno i specifičnog ukusa na nepcima.

Ocene: Robert Parker 93/100 poena James Suckling 96/100 poena

Raritet Alto Adige DOC



Bela vina ove linije sazrevaju u svojim kvascima od 10 do 30 godina u malim prohromskim tankovima zapremine do 2500 litara.

U ponudi vinarije Terlano, u liniji vina koja obuhvata raritete, nalaze se posebna zrela bela vina čiji je period odležavanja najmanje deset godina u sudovima od inoksa pod pritiskom sa talogom. Raritet je šardone koji poseduje mladalačku svežinu koja prevazilazi njegovo dugo odležavanje. Sve ovo omogućava savršeno dugo odležavanje ovog vina u boci. Terlano svojim terorom proizvodi odlična bela vina i linija rariteta to ubedljivo pokazuje. Proces stvaranja ovog vina počinje ručnom berbom i selekcijom grožđa, a zatim se nastavlja nežnim muljanjem celih grozdova.

Ocene: James Suckling 94/100 poena





PASSIONE ITALIANA doo
Šavnička 32 – 11135 Beograd PIB 106363983
Tel/Fax 011.369.0038 Mobil: 069.104.5466 / 064.498.7378
www.passioneitaliana.rs info@passioneitaliana.rs

Passione Italiana Beograd
<https://www.facebook.com/pages/Passione-Italiana-Beograd/264112440400804?ref=hl>

PAOLO SCAVINO – CASTIGLIONE FALLETTO – PIJEMONT

Paolo Scavino je stara vinarija koja se nalazi u regiji Barolo. Osnovali su je 1921 Lorenco Skavino (Lorenzo Scavino) i njegov sin Paolo u mestu Castiglione Falletto. Porodica se već četiri generacije fokusira na proizvodnju visoko kvalitetnih vina koristeći autohtone sorte Dolceto (Dolcetto), Barbera i Nebiolo (Nebbiolo). Porodica uzgaja sopstveno grožđe na površini od 23 hektara koji se nalaze u **regiji Barolo** i proizvodi oko 120.000 boca godišnje. Danas vinariju vode Enriko Skavino (Enrico Scavino) sa svojim čerkama Enrikom (Enrica) i Elisom.

Porodica Skavino se još od svog osnivanja izdvaja po tome što vodi veliku brigu o vinogradima sa velikom strašću posvećenom teroaru. Oni duboko veruju u vitikulturu i stavljuju je iznad enologije. Oni rade da bi pokazali i vrednovali jedinstveni izraz i identitet 19 *cru* vinograda koje poseduju u 6 od 11 sela koja pripadaju regiji Barolo. Ovakva fragmentacija je izuzetna i veoma vredna. Ona predstavlja mogućnost vrednovanja razlika koje nastaju u prirodi. Čistoća izraza, kompleksnost i elegancija je ono čemu streme da dobiju od svojih vina.

Enriko Skavino je odmalena, tačnije 1951, kada je imao 10 godina počeo sa svojim ocem Paolom da radi u vinogradu. Još kao mladi vinar, on je od svog oca nasledio strast i privrženost zemlji kojoj pripada. Za njim je preko **60 berbi** koje su mu donele dragoceno iskustvo.

„Njegov izraz lica je vedar i otvoren, a u vas zna da gleda vas sa poverenjem jer zna da nikada neće moći da pronađe reči da bi odbranio svoj svet i da se njegova vina mogu sama braniti... on izgleda kao staromodan čovek ali je izabrao da bude vinogradar i on zna kako da nadgleda razvoj bez ikakve konzervativne i nazadne odluke. Za svako vino koje je proizveo, u zavisnosti od berbe, on je odabrao pravi put iako nije slepo pratio tradiciju niti pasivno upotrebio svaku inovaciju.“ – Luigi Veronelli, MediolanumEditoriAssociati, 1988



Barbera d'Alba D.O.C. AFFINATO IN CARATI



Sorte: 100% Barbera

Odležavanje: 12 mesecaiu hrastovim buradima

Elegantno i sa izvanrednom potencijalom za odležavanje, ova Barbera se vinificira u buradima od inoksa a nakon toga odležava u neutralnim hrastovim buradima oko godinu dana u kojim vino zri, harmonizuje se i daje najbolje od svoje kompleksnosti i gracioznosti ove sorte.

Satensko, guste strukture i bogatog bukea. Slojevi kompleksnosti, elegantnih aroma daju na značaju ovoj uzvišenoj, eklektičnoj sorti koja ponosno stoji na pijedestalu.

BAROLO Classico DOCG



Sorte: 100% Nebbiolo

Odležavanje: 24 meseca u hrastovim buradima i 10 meseci u boci

Klasični Barolo se dobija sa najboljih parcela koje čine 7 *cru* vinograda koji se nalaze u mestima Barolo, Castiglione Falletto i Serralungad'Alba. Raznolikost zemljišta, izloženosti i nadmorske visine karakteriše svaki od ovih malih, ali veoma važnih vinograda. Spajajući ovu različitost, Barolo pruža harmoniju u kompleksnost zaokružujući karakter zone gde se proizvodi. Veoma intenzivno, zavodljivo i elegantnog ukusa. Protkano je aromama svežih iseckanih višanja, malina, džema od jagoda i lavande.

Ocene: Robert Parker 92/100 poena



BRICCO AMBROGIO Barolo DOCG



Sorte: 100% Nebbiolo

Odležavanje: 24 meseca u hrastovim buradima i 10 meseci u boci

Do odluke da 2001 godine kупи ovaj neotkriveni cru vinograd Enrika Skavina dovelo je dugogodišnje iskustvo koje je prepoznalo njegov kvalitet. Pukom srećom je ovaj cru ostao kao jedini neoštećeni vinograd kada je jak grad pogodio ovo područje 2002 godine i na taj način je on debitovao kao jedini vinograd koji je pokazao svoj karakter i potencijal čak i u tako teškoj godini. Ovaj cru poseduje veličanstvene i intenzivne aromе koje otkrivaju telо meke strukture sa velikom dubinom ali i veoma elegantim i mekanim taninima..

Ocene: Wine Spectator 96/100 poena

BRIC DËL FIASC Barolo DOCG



Sorte: 100% Nebbiolo

Odležavanje: 24 meseca u hrastovim buradima i 10 meseci u boci

Na ovom podneblju najbolje uspeva sorta grožđa Nebbiolo: to je rezultat svake berbe, još od 1978 kada je Enrico ubedio svog oca Paola da uzgaja ovu sortu odvojeno i kada je prvi put prikazao potencijal ovog vinograda. Ovo je jedan od prvih grand cru **single vineyard** Barolo uopšte. On predstavlja imidž i identitet vinarije Paolo Scavino. Vinograd Bric d'el Fiasc čini mešavina zemlje datira još iz perioda Miocena-Torton kao i iz perioda Helveta. Ovaj Barolo je odlična kombinacija finesse i snage.

Ocene: Robert Parker 96/100 poena

CAROBRIC Barolo DOCG



Sorte: 100% Nebbiolo

Odležavanje: 24 meseca u hrastovim buradima i 10 meseci u boci

Barolo CAROBRIC je prvi put napravljen 1996 nakon što je vinarija kupila parcelu Rocche di Castiglione u mestu Kastiljone Faleto (Castiglione Falletto). Ovaj istorijski cru daje oko 80% Barola CAROBRIC a predstavlja mešavinu sa manjim procentom berbi iz cru vinograda Cannubi i Bric del Fiasc.

Vina koja se dobijaju iz ovog vinograda su kompleksna ali istovremeno predstavljaju i klasični i višedimenzionalni izraz Barola.

Ocene: Robert Parker 93/100 poena, Wine Spectator 93/100





PODERI ALDO CONTERNO – MONTEFORTE D'ALBA – PIJEMONT

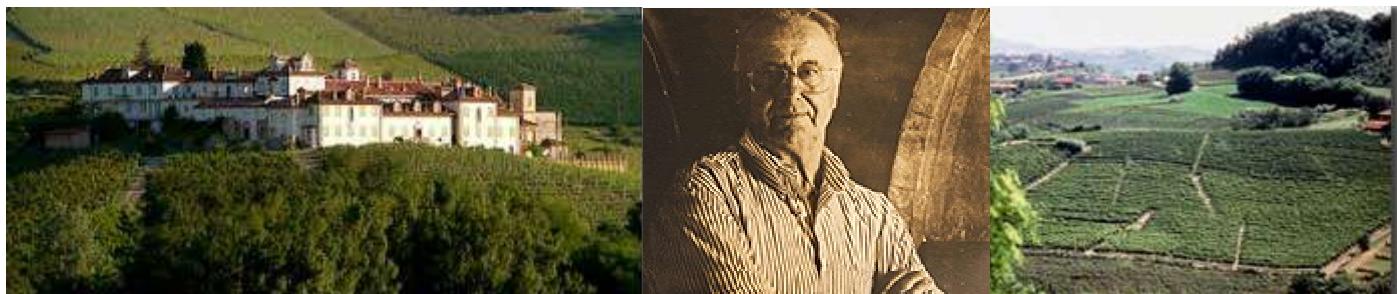
U 19. veku Giovanni Conterno pridružio se ocu na porodičnom imanju u Monforte d'Alba (između Torina i obale). Ovaj vinarija je imala uspeha u izvozu od samog početka sa svojim Barolo Riserva, koji je proizveden samo u najboljim godinama. Krajem 1930-ih, Giovanni je predao posao svom sinu Giacому, kojeg su potom pratili njegovi sinovi Giovanni i Aldo.

Međutim, nekoliko godina kasnije, i nakon nekog vremena provedenog u Kaliforniji, Aldo je odlučio da 1969. godine osnuje vlastitu domenu, Poderi Aldo Conterno.

Vinarija "Poderi Aldo Conterno" nalazi se u Bussiji Monforte d'Alba koja je srce Barolo oblasti.

Imanje, koje pravi vino isključivo od sopstvenog grožđa, sastoji se od 25 hektara vinograda. Uvek prateći strogu porodičnu tradiciju, crvena vina se ne bistre niti filtriraju.

Njihovi vinogradi Romirasco, Cicala i Colonnello, koji se nalaze u Bussiji Monforte d'Alba, predstavljaju pravi izraz Langa teroara. Osobine zemljišta, teroar, klimatski uslovi specifični poobne za ovu regiju, uz puno rada i truda u vinogradu i umeće vinara je ono što Nebiolu, kao veoma osetljivoj sorti daje specifičan karakter, a Barolu posebnu prepoznatljivost.



BUSSIADOR – Langhe DOC



Sorta: 100% Chardonnay

Odležavanje: 16 meseci u bariku.

Grožđe se ručno bere, a vinifikacija se vrši na kontrolisanoj temperaturi u čeličnim buradima četiri dana; vino se fermentiše i odležava ukupno 16 meseci, a odmara se u boci godinu dana pre puštanja u prodaju.

Bussiador je vino sa dobrom strukturom i dobrim telom, tako da može dugo da odležava.

Bogate note putera i meda upotpunjene su notama zrelog koštunjavog voća, belim divljim cvećem, korom citrusa i mineralnošću koja daje životisan contrast.

Ocene: James Suckling 93/100

ROMIRASCO Barolo Bussia DOCG



Sorta: 100% Nebbiolo

Odležavanje: 30 meseci u hrastovim bačvama

Vinograd "Romirasco" je star preko 50 godina loza se ponovo zasađuje s vremenom na vreme.

Romirasco je dozревao u bačvama 30 meseci. Buke je uzvišen, sa aromama crnih bobica, ruža i dima. Na paleu je veoma elegantan, izvanredno izbalansiran sa istaknutim, ali poliranim taninima; ukupni rezultat je čisto i bogato vino

Ocene Robert Parker 97/100

GRANBUSSIA Barolo Bussia DOCG



Sorta: 100% Nebbiolo

Odležavanje: 30 meseci u hrastovim bačvama

Ovo kompleksno vinonastaje kupažom grožđa iz najstarijih vinograda: Romirasco, Cicala i Colonnello, pre početka fermentacije, u procentima 70% - 15% - 15%.

Granbussia ostaje u podrumu **minimum 9 godina** pre puštanja u prodaju. Proizvodi se ekskluzivno u najboljim godinama i u limitiranim serijama.

Ovo jedinstveno vino obuhvata sve elemente koji Nebiolo čine tako fascinantnom sortom.

Ocene Robert Parker 97/100, Veronelli 100/100



SPERI – SAN PIETRO IN CARIANO (VR) – VENETO

Vinarija Speri, koju čini jedna od istorijski poznatih porodica Valpolicella, je vinarija sa autoritetom i vernom interpretacijom vina Valpolicella Classica koja je, zbog svoje duge i ukorenjene tradicije, postala reper italijanskog vinarstva.

Vinariju Speri, sa pričom koja počinje u prvoj polovini 1800-tih, čini sedma generacija vinara koji prave vino sa oko 60 hektara vinograda u odabranim oblastima Valpolicella Classica.

Snaga Vinarije je oduvek bila i još uvek je stvar timskog rada, a danas rade tri generacije porodice - Carlo, Alberto, Giampaolo, Giampietro, Laura, Chiara, Luca i Giuseppe - koje upravljuju svim fazama proizvodnje, od vinograda do boca.

U nastojanju da uvek postigne najbolji kvalitet, porodica Speri ne proizvodi Amarone za vreme loših berbi i pušta u prodaju vino samo po isteku od minimum 12 meseci od datuma određenog proizvodnim propisima.



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE SANT'URBANO DOC

Sorte: Corvina Veronese e Corvinone 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%.

Odležavanje: 24 meseca u francuskom bariku od 500 l i 6 meseci u boci.

Tamne rubin crvena boja sa širokim i intenzivnim bukeom koji odiše voćem i aromatičnim biljem. Na ukusu se osećaju tragovi začina, čvrst je, ali zaokružen i elegantan

Ocena: Falstaff 93/100



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO-MONTE SANT'URBANO DOCG

Sorte: Corvina Veronese e Corvinone 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%.

Odležavanje: 24 meseca u francuskom bariku od 500 l i 18 meseci u bačvama slavonskog hrasta, a potom 12 meseci u boci.

Amarone Snt'Urbano je odločan primer finog klasičnog vina. To je izvanredno vino velike kompleksnosti i živahne strukture.

Tamno crvene boje, ima eteričan buke sušenog voća. Na nepcu je punog tela, topao i suv. Značajno vino retke elegancije i velikog potencijala za dugo odležavanje.

Ocena: Decanter 95/100





PODERE LA CAPPELLA – SAN DONATO IN POGGIO (FI) – TOSKANA

Imanje Podere La Cappella je 1979. godine osnovao Bruno Rossini

Smešten na nekoliko kilometara od mesta San Donato in Poggio, u zemlji koja je bogata istorijskim i ekološkim blagom, počela je da proizvodi sopstveno vino od 1995. godine sa odličnim brendovima „Chianti Classico“ i „Corbezzolo“.

Godine 1996. kompanija je proizvela "Cantico" i započela njegovu ekspanziju zahvaljujući dragocenom doprinosu Brunove crke Natascie.

Ova porodična vinska kuća proizvodi vino od sopstvenog grožđa, na vinogradu od 12,5 hektara, u oblasti Chianti Classico i proizvodi oko 30.000 boca godišnje.

Terroir predstavlja veoma važan element za porodicu Rossini, a njihova vina su proizvedena rigoroznom selekcijom sangiovese grožđa iz najstaknutijih vinogradarskih parcela, uzgajanih strogo organskim metodama.



Querciollo Chianti Classico Riserva DOCG



Sorta: Sangiovese ,
Odležavanje: 13 mecesi francuski barik

Chianti Classico Riserva Querciollo je skladan i elegantan i bez sumnje izuzetno pogodan za starenje.
Snažno sa finim taninima i energičnom završnicom.

Začinske note, duvan, mentol i note sladića dodaju karakter vinu koji je pomalo živahno, ali sa punim karakterom.

Ocene: Antonio Galloni 91/100 poena





CASTELLO DI AMA – GAIOLE IN CHIANTI (SI) – TOSKANA

Ama je seoce okruženo brdima i smešteno na području opštine Gaiole u Kjantiju (Chianti), u provinciji Sijena na visini od 500 m nadmorske visine. Nalazi se u srcu istorijskog Kjanti Klasika (Chianti Classico) gde se vinogradi međusobno prepliću sa maslinjacima i šumom.

Vinarija, koja je osnovana 1972 kao rezultat velike ljubavi četiri porodice poreklom iz Rima, trenutno poseduje oko 250 hektara imanja, od čega je 90 hektara obradivih vinograda a 40 hektara u maslinjacima koji se nalaze na 480 metara nadmorske visine. Godišnja proizvodnja, koja se bazira isključivo na sopstvenim vinogradima, iznosi 300-350 hiljada boca što odgovara oko 3500-4000 boca po hekatru. To odgovara paradigmi vinarije da je "Castello di Ama" vino koje se dobija izborom najpogodnijih područja za uzgoj sorte Sandroveze (Sangiovese).

"Ovo je svetilište u vinskom svetu. Mi Italijani se često žalimo da nemamo svoj Chateaux Margaux, svoj Romanée Conti ili svoj Opus One. Ali grešimo u tome jer mi imamo u Italiji "vinske kuće" koja su i nešto bolje, nešto iznad onoga što se može nazvati normalnim podrumom. Postoje neke – relativno male – kolevke Bahusove civilizacije gde je sve jednostavno perfektno i gde vreme postakne sećanje na istoriju, podsećajući na senzaciju, važan sastojak evolucije vina. "Castello di Ama" je jedno od tih mesta gde se susreću čiste harmonije." *Carlo Cambi – citat iz knjige "Il Buon Vino"*



L'APPARITA Toscana I.G.T. 2010



Sorte: 100% Merlot,

Odležavanje: 13 meseci francuski barik

L'Apparita je kulturno vino još od svoje prve berbe, 1985. Impresivno struktuisano vino koje se sastoji samo iz jedne sorte, odmah je bilo prepoznato po svojoj izuzetnoj eleganciji koja se dobija iz velikog teroara koje ima Castello di Ama i privuklo je pažnju vinskih kolezionara iz celog sveta.

Klasičan merlo sa ukusima crne ribizle, crne čokolade i nagoveštaja svežeg drveta. Punog tela, čvrsto i žilavo. Ono je slojevito i veoma moćno ali i istrajan i uzdržano.

Ocene: James Suckling 95/100 poena



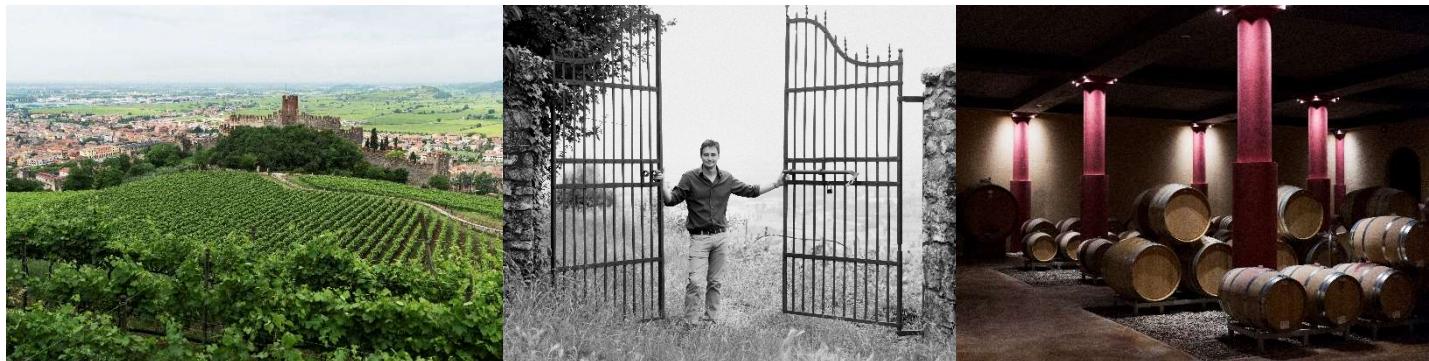


PIEROPAN– Soave (Verona) – VENETO

Pieropan je osnovan 1880 . godine u srcu srednjevekovnog sela Soave. Četiri generacije su obeležile istoriju ove porodične vinarije, svaka od njih je donela različit pristup u zavisnosti od sopstvenog znanja i razumevanja epohe, dok je stil ostao veran tradiciji.

Strast je veza između poznavanja starog i novog. Posvećenost zemlji, velika ljubav i predanost vinu i vinovoj lozi, entuzijazam i otvoreni pristup ka učenju i usavršavanju. Sve ovo su vrednosti koje karakterišu Pieropan porodicu.

Pieropan vinograd je garant istinskog kvaliteta. Porodica se lično brine o svojim vinogradima koji isključivo podrazumevaju tradicionalnu raznolikost. Vinogradarstvo je osmisljeno tako da ne narušava životnu sredinu i na imanju je implementiran kodeks organskog obrađivanja zemlje kao izbor koji je donet da bi se poštovala teritorija Soavea.



SOAVE CLASSICO DOC



Sorte: Garganega: 85% Trebbiano di Soave: 15%

Odležavanje: na talogu nekoliko meseci

Predstavnik njihovog najživahnijeg i najmlađeg stila, Soave Classico, je vino koje Pieropan familija proizvodi od ranih devedesetih godina prošlog veka.

Ovo je najsvježije i najmlađe vino u porodičnom spektru. Delikatan miris podseća na badem u cvatu i marcipan; dubina voćnog ukusa je dobra. Na nepcima je lepo izbalansirano i prijatno kiselo što doprinosi postojanosti ukusa.

Awards: Wine Enthusiast 92/100,

CALVARINO SOAVE CLASSICO DOC



Sorte: Garganega: 70% Trebbiano di Soave: 30%

Odležavanje: na talogu 12 meseci

Kalvarino vinograd je u srcu područja Soave Classico i predstavlja srž porodičnog imanja, kupljenog početkom devedesetih godina prošlog veka. Tlo ovde datira iz perioda tercijara i bogato je glinom i bazaltom, koji daju vinu privlačan, aromatičan, mineralni kvalitet.

Aroma je sveža, cvetna, prisutna je aroma zove, limuna i višnje. Osećaj na nepcima je suv, vino je dobro izbalansirano, elegantno, sa neverovatnom postojanošću ukusa i izuzetnom delikatnošću..

Awards: Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 90/100

LA ROCCA SOAVE CLASSICO DOC



Sorte: 100% Garganega

Odležavanje: 12 meseci u bariku.

Vinograd 'La Rocca' se nalazi na brdu Monte Roketa, ispod srednjevekovnog zamka koji je sagradila porodica Skaliđeri (Scaligeri) u gradu Soave. Mikroklima ovog vinograda daje vina jedinstvenog mirisa i delikatnog ukusa. Grozđe se bere kada je zrelo, često kasno, čak krajem oktobra, dajući neverovatnu kompleksnost i aromatične kvalitete vinu i čineći ga vinom dobrog porekla. Vino sa karakterom, meko i postojano na nepcima, pomalo začinjeno, postojanog ukusa i prefinjeno.

Awards: Wine Enthusiast 96/100, Wine Spectator 91/100



CANTINE FERRARI FRATELLI LUNELLI – TRENTO – TRENTINO

Ferrari i Luelli: Dva imena, jedna priča

Priča o Ferrariju počinje sa jednim čovekom, Đulijom Ferarijem (Giulio Ferrari) i njegovim snom da napravi vino u Italiji inspirisano najfinijem francuskim šampanjcem. Kao obrazovan i uporan enolog koji je studirao na prestižnoj školi za vitikulturu u Monpeljeu, Đulio osniva Ferrari 1902 godine i počinje veoma malu i izuzetno odabranu proizvodnju boca vina po veoma visokim cenama. Ali i pored toga ih nije bilo dovoljno da zadovolje tražnju ljubitelja ovog vina.

1952 godine, Bruno Luneli (Bruno Lunelli), vlasnik u to vreme najpoznatijeg vinskog bara u Trentu preuzima Ferrari od Đulija koji je i pored toga nastavio da daje svoj doprinos sve do svoje smrti. Zahvaljujući pedantnim radnicima u vinariji a u kombinaciji sa preduzetničkim duhom koji je vladao, Bruno Luneli uspeva da podigne proizvodnju koja je dostizala 100.000 boca godišnje. U dekadama koje slede, Brunovi sinovi Đino, Frano i Mauro su vodili kompaniju koja se bavi klasičnom metodom proizvodnje penušavih vina do vrha kvaliteta i slave, drugim rečima - do vrhunca uzvišenosti.

Poznate ličnosti, velika slavlja, jake emocije

Konzumiranje vina koje potiču iz vinarije Ferrari uvek daje pečat svim važnim momentima radosti i prijateljstva i veran je pratilec jakih emocija kao što su pobede ili uspesi protagonisti iz sveta umetnosti, zabave, muzike, sporta, kulture ili politike.

Listajući album pun uspomena možete biti sigurni da ih je Ferrari načinio apsolutno posebnim, ekskluzivnim i nezaboravnim.



Ferrari Maximum Brut Trento DOC

Sorta: 100% Šardone (Chardonnay)



Svestran u njegovoj sposobnosti uparivanja sa hranom kojoj dodaje ukus blagog milovanja.

Vreme odležavanja je preko 36 meseci na kvascima koji su odabrani iz sopstvenih kultura Ferrari vinarije.

Vino je zaokruženo, elegantano i harmonično. Ono ima veliku ličnost i intenzivne voćne note tipične za Chardonnai, koji kombinuju sa mirisima kvasca.

Posebna karakteristika: niži pritisak ugljen dioksida u poređenju sa drugim vinima Trento vinarije Ferari.

Ocene: Best Italian Sparkling Wine 2019

Ferrari Rosè Trento DOC



Sorta: 60% Pinot Nero i 40% Šardone (Chardonnay)

Ovo je intrigantno i zanosno penušavo vino prozvedeno klasičnom metodom, a koje je predstavlja vrhunsku kupažu Pinot nero (koji je vinificiran kao roze) i šardonea.

Prva berba koja je bila namenjena proizvodnji je 1969 godina

Period sazrevanja: najmanje 24 meseci gde Ferrari koristi odabrane kvasce iz svojih kultura.

Ukus je suv, čist i refinisan sa delikatnom pozadinom slatkih badema i aromatičnog mošusa sa naročito dugačkom završnicom.



Ferrari Perlè Trento DOC



Sorta: 100% Šardone (Chardonnay)

Berba Blanc de Blancs neosporne nadmoći koja se dobija samo iz grožđa sorte šardone a koja potiče iz sopstvenih vinograda familije Luneli. Nakon dugog peropda sazrevanja u boci ono postaje sinteza elegancije, svežine i harmonične kompleksnosti.

Prva berba koja je bila namenjena proizvodnji je 1971 godina

Period sazrevanja: oko 5 godina, Ferrari koristi odabrane kvasce iz svojih kultura

Ukus je Suv, hrskav i elegantan sa upornim osećajem punoće u kojem možete osetiti blagu voćnu notu zrelih jabuka, atraktivni utisak vrenja i slatkih badema sa maglovitom prigušenom aromom koja je specifična za Šardone.

Ocene: Svetski šampion za vino van oblasti Šampanj, 3 bicchieri Gambero Rosso

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Trento DOC



Sorta: 100% Šardone (Chardonnay)

Ovo je zvezda među vinima koje je premašilo sva očekivanja. Ovo magično, puno zadovoljstva i zavodljivo vino se pravi isključivo od šardonea. MasoPianizza cru vinograd daje ovo vino koje karakteriše izuzetna dugovečnost.

Ovo vino se dobija od grožđa šardone koje se veoma pažljivo bira i bere sredinom septembra u vinogradu MasoPianizza.

Prva berba koja je bila namenjena proizvodnji je 1972 godina

Period sazrevanja: Najmanje 10 godina gde Ferrari koristi odabrane kvasce iz svojih kultura.

Ukus je elegantan i dobro izbalansiran baršunast ukus čvrstog voća koji odiše aromama vanile, hrastovog meda i sveže pokošenog sena u kombinaciji sa veoma atraktivnim voćnim notama. Sve ove senzacije doprinose sveukupnom ukusu velike sorte i neverovatne održivosti.

Ocene: «Super 3 stelle» najznačajnije priznanje „Guida di Veronelli“, „Corona“ (kruna) od strane „Guida Vini Buoni d’Italia Touring“,



FERRARI
TRENTO 1902



TRENTO 1902



PERLÈ



TRENTO





COL VETORAZ – VALDOBBIADENE – VENETO

“.. tamo gde večno cveta vinova loza, pod golim planinskim vrhom ...”

Podneblje Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG i Cartizze Superiore DOCG proteže se između bregova Valdobbiadene, planina koje se uzdižu kao amfiteatar i štite od severnih vetrova.

Sastav zemljišta i duboki slojevi, sećanje na nekadašnja antička mora, su poreklo ovih “nežnih vina”.

Porodica Miotto se naselila u ovom području 1838. godine i počela da se bavi uzgajanjem sorti Prosecco i Cartizze.

Od 1993 Francesco Miotto, potomak ove porodice, zajedno sa Paolo De Bortoli i enologom Loris Dall'Acqua, osnovao je sadašnji Col Vetoraz, vinariju koja svojim iskustvom i entuzijazmom svakodnevno doprinosi boljem prepoznavanju i vrednovanju ove prelepe oblasti.

Podnožja brda Treviza, naročito ona koja se prostiru od Valdobbiadene do Conegliana potvrđuju već vekovima svoj pedigree u proizvodnji vina. Ovo je zemlja Prosecca, gde se karakteristični buke, arome i harmonija ovih vina proizvodi vekovima.

Valdobbiadene Prosecco Superiore je fascinantno vino zbog svoje mekoće, savitljivosti, umerenog tela, satenske uglađenosti i slasnosti. Ovo je harmonično i ljudsko vino koje moli da ga popijete.



BRUT Valdobbiadene DOCG



Sorta: 100% Valdobbiadene Prosecco Superiore

Stvara se u brdovitim vinogradima koji se prostiru na zapadnoj strani, gde je sazrevanje idealno za proizvodnju ovog svog punošavog vina.

Miris je delikatan i blago aromatičan: ističe se miris ruže, južnog voća, bagrema... Ukus odaje uravnoteženu suvoću i izuzetnu harmoničnost. Preporučuje se serviranje na 8 °C

Slaganje sa hranom:

Odlično je kao aperitiv i uz sve vrste predjela. Slaže se savršeno sa morskim plodovima i ribljim specijalitetima.
Ocene: Robert Parker 90/100 poena





COLLI ASOLANI DI BEDIN – CORNUDA – VENETO

Vino.... Porodična strast

Istorijat vinarije **Colli Asolani di Bedin** potiče još sa početka 1900 kada je pradeda Giovanni Bedin počeo da se bavi rasađivanjem vinograda i da uzgaja svoje grožđe.

U simpatičnom prirodnom okruženju brda Asolo (Treviso – Veneto), u srcu podneblja gde se proizvodi Prosecco, porodica Bedin se već generacijama bavi proizvodnjom vina i daje svoj lični pečat ovim penušavim vinima koja iskazuju njihov jedinstven teroor i poreklo.

Danas vinarija Colli Asolani sa svojih 40 hektara vinograda predstavlja modernu vinariju projektovanu za budućnost ali i dobro ukorenjenu u prošlosti svog zavičaja. Nakon četiri generacije, familija Bedin još uvek uspeva da pretvori svoju strast u zanimanje uz kombinaciju pružanja posebne pažnje na kvalitet proizvoda ali i uz napor unapređenja i promocije teritorije, čuvajući autohtone sorte grožđa bogate aromama i ukusima lokalnih sela.

Vinarija se nalazi u Korudi (Coruda), na pola puta između **Venecije i Dolomita**, gradiću u srcu regije Treviso (takozvana *Marca Trevigiana*) u podnožju antičkog svetilišta Madonna della Rocca koja sa vrha brda dominira seoskom ambijentu.

Ovo je zavičaj vina Prosecco DOCG Asolo, vina velike vrednosti čija snaga leži u posebnosti njegovog teroara.



COLLI ASOLANI – VENETO – Bedin Cuvèe “31041” Extra Dry



Sorte: 90% Glera (Prosecco), 10% Chardonnay

Cuvée “31041” - belo penušavo ekstra suvo vino - je dobijeno od grožđa ubranog iz srednje starih vinograda koji se nalaze u podnožju brda koja okružuju srednjevekovni grad Asolo (tzv. "Colli Asolani", zavičaj vina Prosecco DOCG Asolo). Ovi vinogradi imaju dobru izloženost suncu i korist od blage, umerene klime tog područja. Kompozicija zemljишta predstavlja izbalansiranu kombinaciju mulja, peska i gline.

belom.

Intenzivnog i delikatnog mirisa, ovo belo penušavo vino poseduje prijatan i harmoničan ukus
Ocene: AWC VIENNA Approval 2012





PASTA ARMANDO – Flumeri (AV) – CAMPANIA (Kampanija)

Kompanija koristi sopstveni mlin da bi obezbedila kontrolu celokupnog lanca proizvodnje.

Pasta Armando se pravi isključivo od **100% italijanske durum pšenice** iz proizvodnog lanca "Armando", novog načina zajedništva onih koji uzgajaju žitarice i onih koji ih prerđuju.

Svaki farmer ima svoj metod i tradiciju koju neguje.

POSEBAN JER JE ISKREN. SVAKODNEVNI.



Pasta Grano Armando- Testenine od tvrde pšenice

Sastav: brašno tvrde pšenice - **100% italijanska**, voda - **POSNO**



Fetuccia
FETUĆA



Spaghetti
ŠPAGETE



Penne
PENE



Treccia
TREĆA



Pappardella
PAPARDELE



Schiaffone
SKJAFONE

IL TORTIGLIONE - INTEGRALNA ORGANSKA BIO TORTILJONE

Sastav: brašno od organske integralne tvrde pšenice - **100% italijanska**, ovsena vlakna (3,5%), voda





RISO GLI AIRONI RISI & CO – Lignana (VC) – PIJEMONT

U srcu svega je pirinač

Iskustvo u uzgajanju pirinča koje je stečeno kroz pet generacija familije Perniotti u oblasti "Grange" (poljoprivredna oblast Vercelli) se višestruko isplatila. Tome je dopirneo i dugogodišnji trud na poboljšanju poljoprivrednih uslova na njihovom imanju, Tenuta Pracantone.

Oni su doneli jedinstven izbor: investiranje u kvalitet, eksperimentisanje i prilagođavanje agrikulturnih metoda sa minimalnim uticajem na okruženje, a uz istovremeno vraćanje tradicionalnim i vrednim autohtonim sortama ove dragocene žitarice.

Veliki uticaj na proširnje kompanije su imali znanje, posvećenost partnera u izboru sorti, istraživanje u oblasti prozvodnje kao i marketing koji je akcenat stavio na proizvod. A sve je to nastalo iz velike strasti ka poslu kojim se bave!

Tehnika mlevenja pirinča pomoću ručno obrađenog kamena koji se koristi u mlinovima za krunjenje pirinča daje lako ljuštenje zrna a istovremeno zadržava hranljive sastojke u njegovoj unutrašnjosti – što predstavlja zaslugu za ukus i konzistenciju skuvanog pirinča.

Gli Aironi kuvani pirinač (važan sastojak svake profesionalne kuhinje) ima strukturu koja je bogata višestrukim omotačima zrna, bogata je proteinima i mastima i koja se ne stvrdnjava nakon kuvanja. Očuvanje elastičnosti tokom kuvanja omogućava da se održi maksimalna apsorbacija tokom kuvanja.



Riso Carnaroli 1Kg

Pirinač GliAironi Carnaroli se prepoznaje istovremeno po kompaktnosti i po svom ukusu. Ako probate gliAironi kuvnani pirinač, videćete da zrno nabubri i da ispušta karakteristični miris. Kada se od njega pravi rižoto, primetićete njegov neverovatan kapacitet da apsorbuje tečnosti nakon kuvanja, bez ljuštenja što vam daje nekoliko minuta više pre njegovog serviranja.

Pirinač GliAironi CARNAROLI je idealan za rižota i salate zbog velike konzistencije koju ima u zrnu.
Neto težina: 1KG





CASANOVA DI NERI – MONTALĆINO - TOSKANA

EKSTRA DEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

Vrste maslina: olivastro, lećino , korađolo.

Ovo **Ekstra devičansko maslinovo ulje** se pravi isključivo od maslina sa imanja koje se nalazi pored farmi Ćetine, Podernova i Fiezola.

Ručno se beru u prvoj fazi zrenja i to krajem oktobra.

Hladno je ceđeno i nefiltrirano da bi očuvalo svoju nutritivnu vrednost.



Ukus: Karakreriše ga tamnozelena boja, te neverovatni voćni buke i buke artičoke, sa blago začinjenim i svežim ukusom. Veoma je naglašena pikantna, biberasta završnica.

Predlozi za serviranje: Upotrebiti kao umak, u dresingu, te kao preliv za meso, paste i jela kojima je potrebno dodatno naglasiti ukus. Osim toga se jednostavno može koristiti kao namaz.





passione *Italiana*®

PASSIONE ITALIANA DOO BOEGRAD
ŠAVNIČKA 32B
11135 BEOGRAD (SRBIJA)
Magacin: Savski Nasip 7- Novi Beograd
e-mail: info@passioneitaliana.rs

www.passioneitaliana.rs



[Passione Italiana Beograd](#)

Komercijalista
Vladimir Savić
Mobil: +381(0)69.1045466 (Viber i WA)
e-mail: vladimir@passioneitaliana.rs

Direktor
Borjana Bošnjak
mobil: +381(0)64.4987378 (Viber i WA)
e-mail: borjana@passioneitaliana.rs