

G4

4 CUG

KATALOG

2026.

Kad zatreba cug zna se - 4 Cug



4 CUG



Marsuret je porodična vinarija sa sjedištem u Guia di Valdobbiadene, u samom srcu zemlje odakle dolazi originalni Prosecco. Njegova istorija počinje 1936. godine, sa svojom dugom vinskom tradicijom, porodica Marsura - čiji je lokalni nadimak Marsuret je svoj život posvetila brdima Valdobbiadene kako bi smo danas imali vrhunski Prosecco.

PJENUŠAVO VINO



NAZIV VINA: "TRENTASEI" BRUT VALDOBBIADENE

Sorta grožđa: Chardonnay, Glera

Kratak opis: Cuvee Brut 36 je osvježavajuće pjenušavo vino u kojem mirisom dominiraju svježe kruške i jabuke, a mjehurići su postojni.

Uparivanje sa hranom: Odlično se slaže sa tunom i lososom, školjkama i zrelim sirevima

Alc: 11,50% VOL.

PJENUŠAVO VINO



NAZIV VINA: PROSECCO DOC ROSÉ BRUT MILLESIMATO

Sorta grožđa: Glera, Pinot Nero

Kratak opis: Svježe i vrlo delikatno roze pjenušavo vino jarko ružičaste boje. Buket cvijetni i mirisni sa notama citrusa i šumskog voća. Na ukusu, mekan i prijatan pun minerala. Ovo roze vino napravljeno od odabrano grožđa. Preporučuje se servirati na 8-9°C.

Uparivanje sa hranom: Idealno se slaže sa školjkama i hladnim predjelima

Alc: 11,50% VOL.

PJENUŠAVO VINO



NAZIV VINA: PROSECCO DI TREVISO VALDOBBIADENE L'ARS - BRUT

Sorta grožđa: Glera

Kratak opis: Slamasto žute boje sa postojnim mjehurićima. Složeno i elegantno sa aromama zlatne jabuke i divljeg cvijeća. Na ukus je intenzivno, suvo i osvježavajuće.

Uparivanje sa hranom: Odlično sa predjelima i jelima od ribe.

Alc: 11,50% VOL.

PJENUŠAVO VINO



NAZIV VINA: PROSECCO DI TREVISO VALDOBBIADENE L'ESTRO - EXTRA DRY

Sorta grožđa: Glera

Kratak opis: Uzgojen u vinogradima na čarobnim brdima Treviza, ovaj svježi, lagani i bogati Prosecco doc ima delikatan, voćni i intenzivan buket s karakterističnim nagovještajima zrelog voća i divljeg cvijeća. Ima finu, postojanu perlažu i zamamni, pikantni ukus sa snažnom aromatskom crtom i može se piti u svako doba bilo kojim povodom.

Uparivanje sa hranom: Idealno se slaže sa školjkama i hladnim predjelima

Alc: 11,50% VOL.

PJENUŠAVO VINO



NAZIV VINA: PROSECCO SUPERIORE MARSURET DOCC VALDOBBIADENE BRUT NATURE SUI LIEVITI

Sorta grožđa: Glera

Kratak opis: Boja, duboka blago maglovita slamasto žuta. Na mirisu osjećamo voćne note nježnu svježinu. Ukus suvo sa prijatnom ravnotežom i notama voćnosti u završnici.

Uparivanje sa hranom: Savršeno uz riblja jela i polutvrde sireve. Idealno servirati na temperaturi 8°-9°C.

Alc: 11,50% VOL.

B

BELLAVISTA

FRANCIACORTA

Područje poznato kao Franciacorta nalazi se u srcu Lombardije, sat vremena od Milana, na granici jezera Iseo. Franciacorta je najbolja regija pjenušavih vina u Italiji. Ovo područje je morenskog porijekla, ovdje možemo pronaći 68 vrsta različitih tla, uglavnom sastavljenih od šljunka, mulja, gline i pijeska, što nam omogućava dobijanje važne raznolikosti sirovina.



PJENUŠAVO VINO

NAZIV VINA: **BELLAVISTA ALMA**

Sorta grožđa: *Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco*

Kratak opis: Bojana sjajna, besprijevano žuta. Fino i blago, s postojanošću koja obećava bogato i obavijajuće, kremasto nepce. Nježan buket mediteranskog cvijeća koji se kombinira sa živahnim citrusnim notama, nudeći svježinu i složenost. Njegova prirodna svježina kombinirana je sa stilskom zrelošću, stvarajući potpuno i zadovoljavajuće iskustvo

Uparivanje sa hranom: Idealno se slaže s morskim plodovima, uključujući ribu s roštilja, školjke i suši, kao i s laganom piletinom, poput piletine s limunom. Vino također nadopunjuje jela poput salate od šparoga i rižota od povrća.

Alc: 12,50% VOL.



PJENUŠAVO VINO

NAZIV VINA: **BELLAVISTA TEATRO ALLA SCALA BRUT**

Sorta grožđa: *Chardonnay, Pinot Nero*

Kratak opis: Duboke slamnato žute boje, ima vrlo fin i postojan perlage, koji nagovještava mirise koji kao da utjelovljuju suštinu stila Bellavista. Cvjetne note gloga su izdašne i elegantne, dok slijedi nepredvidljiviji balzamični lovor, kojem se kasnije pridružuju kandirani citrusi i nježni kolači.

Uparivanje sa hranom: Odličan izbor za aperitiv i dobro se slaže s morskim plodovima, poput ostriga, sirove ribe i školjki, kao i s laganim jelima poput bijelog mesa, sushija i određenih sireva poput odležanog Taleggia.

Alc: 12,50% VOL.



PJENUŠAVO VINO

NAZIV VINA: **BELLAVISTA ALMA ROSE**

Sorta grožđa: *Chardonnay, Pinot Nero*

Kratak opis: Bujni bijeli mousse prati perlage nenadmašne postojanosti i finoće, dok su arome složene od samog početka, iako esencijalne. Prelijevajući se nepcem, otkriva se kao prijatno, elegantno i profinjeno vino, s nijansama zlatne jabuke i kamilice, meda i vanilije, anisa i mediteranskog grmljastog bobičastog voća. Živahnu svilenkastu teksturu podržava temeljna kiselost u neuporedivoj progresiji.

Uparivanje sa hranom: Dobro slaže s raznim jelima, uključujući školjke, predjela na bazi ribe, nemasnu ili masnu ribu, sushi i predjela poput čipsa od tartufa. Takođe se slaže s mediteranskim jelima.

Alc: 12,50% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: **BELLAVISTA CONVENTO DELLA SANTISSIMA ANNUNCIATA**

Sorta grožđa: *Chardonnay*

Kratak opis: Boja je svijetlo slamnato žuta, primamljive i višestruke arome nude nijanse drevnih ruža i geranija, ananasa i kajsije. U ustima, ovo vino je iznenađujuće, vješto kombinirajući naznake zrelosti s originalnim mineralnim i kiselim spojem.

Uparivanje sa hranom: Svestrano bijelo vino koje se dobro slaže sa svježom i dimljenom ribom, jelima od morskih plodova, svježim sirevima i jelima na bazi povrća, kao što su ravioli s bundevom ili rižoto s povrćem. Drugi uspješni spojevi uključuju bijelu ribu, riblje gulaše, ribu s roštilja, artičoke

Alc: 13,50% VOL.





CHAMPAGNE
POL ROGER

Pol Roger je renomirana, porodična vinarija iz Francuske, tačnije iz regiona Šampanja. Osnovana je 1849. godine, a poznata je po proizvodnji šampanjaca, pre svega po svom mešanom šampanjcu "Brut Réserve", koji je mešavina tri sorte grožđa: Šardone, Pinoa Noara i Pinoa Menijeja. Kuća Pol Roger je poznata po svojoj tradiciji, kvalitetu i dugoj istoriji, a jedan od njihovih najpoznatijih kuvea je nazvan po Vinstonu Čerčilu, koji je bio veliki ljubitelj njihovog šampanjca.



PJENUŠAVO VINO

NAZIV VINA: POL ROGER - BRUT RESERVE

Sorta grožđa: *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*

Kratak opis: Boja zlatno-slamnatu nijansu, kao i obilne i fine mjehuriće. Sa snažnim i atraktivnim mirisom, prvo isporučuje arome voća (kruška, mango...), a zatim bijelog jasmína, koje se zadržavaju na notama vanilije i brioša. Arome kivanog voća (žele od dunje, pekmez od kajsije) se miješaju sa ukusom meda. Dugotrajne arome, sastavljene od voćnih i začinskih nota su izvanredne.

Uparivanje sa hranom: Dobro se slaže s laganim do umjereno bogatim jelima, a izvrsno se slaže s morskim plodovima poput ostriga, školjki i ribe s roštilja, kao i sa slanim jelima poput kremastog rižota s gljivama, pečene piletine i blagih sireva.

Alc: 12,50% VOL.



PJENUŠAVO VINO

NAZIV VINA: POL ROGER ROSE - BRUT RESERVE 2018

Sorta grožđa: *Pinot Noir, Chardonnay*

Kratak opis: Blijedo losos boje s nježnim ružičastim nijansama. Odličan intenzitet boje s finom i upornom pjenušavošću. Miris je intenzivan i podsjeća na košaru crvenog voća u kojoj se miješaju malina, crvena i crna ribizla, s dodatnim nijansama egzotičnog manga i papaje. Uprkos očiglednoj zrelosti na nepecu, vino ima izvanrednu svježinu i vrlo prisutnu kiselost, što sugerira svijetlu budućnost za ovaj cuvée.

Uparivanje sa hranom: Brut Rosé Vintage 2018 je idealan izbor za pratnju ribe poput pečenog lososa ili čak sushija. Također se savršeno slaže s voćnim tartovima i drugim voćnim desertima

Alc: 12,50% VOL.



PJENUŠAVO VINO

NAZIV VINA: POL ROGER - BRUT BLANC DE BLANCS 2016

Sorta grožđa: *Chardonnay*

Kratak opis: Kristalno čist izgled sa srebrnim nijansama nadopunjuje delikatne mjehuriće. U početku sramežljivo na mirisu, s notama bijelog cvijeća, žutih trešanja i suvih orašastih plodova. Prozračivanjem se javljaju arome citrusa, egzotičnog voća i kakao maslaca spajaju kako bi upotpunile cjelinu.

Uparivanje sa hranom: Dobro se slaže s raznim jelima, posebno s morskim plodovima, ostrigama, kavijarom i delikatnom ribom, zahvaljujući svojoj oštroj kiselosti, mineralnosti i citrusnim notama. Također se slaže s piletinom, bogatim umami jelima, lakšim kanapeima i finim sirevima.

Alc: 12,50% VOL.



PJENUŠAVO VINO

NAZIV VINA: POL ROGER - BRUT VINTAGE 2018

Sorta grožđa: *Pinot Noir, Chardonnay*

Kratak opis: Boja kristalno blijedožuta, isprekidana vrlo finom pjenušavošću koja se izražava kroz nježan i vrlo elegantan niz mjehurića. Prvi miris, suptilan pri prilazu, pomalo je zatvoren. Postepeno se otvara notama svježeg voća, egzotičnog voća (posebno ananasa) i bijele breskve. Prozračivanjem se iz čaše izdižu note svježeg maslaca i kreme od tijesta.

Uparivanje sa hranom: Dobro se slaže s bogatom hranom poput školjki (posebno jastogairakova), morskih plodova poput lososa i bogatih jela od povrća, kao i jela okusom crnog tartufa ili gljiva.

Alc: 12,50% VOL.



PJENUŠAVO VINO

NAZIV VINA: POL ROGER - BRUT SW CHURCHILL 2018

Sorta grožđa: *Pinot Noir, Chardonnay*

Kratak opis: Brilljantna zlatna nijansa i nježni mjehurići ovog vina iz 2018. godine svjedoče o dugom odležavanju šampanjca u najdubljim podrumima kuće šampanjca. Dobro uravnotežen miris je još uvijek suzdržan, ali već pokazuje lijep sjaj. Note bijelog cvijeća, citrusa i suhe marelice miješaju se s aromama svijetlog duvana i blago začinjanih slatkih začina. Arome crvene narandže i peciva lijepo su upotpunjene daškom svježe maline.

Uparivanje sa hranom: Dobro se slaže s nizom bogatih i složenih jela, uključujući školjke, rakove, jastoge, bogatu ribu poput lososa i tune, svinjtinu, začinjenu piletinu ili puretinu, blage i meke sireve poput brieja i jela poput brieja s tartufima na tostu

Alc: 12,50% VOL.

Marchesi
FRESCOBALDI



BIJELO VINO

NAZIV VINA: ALBIZZIA, CHARDONNAY DI TOSCANA

Sorta grožđa: *Chardonnay*

Kratak opis: Albizzia, napravljena od Chardonnay-a, predstavlja iskričavo, stilsko bijelo vino, sa širokim spektrom mirisa od citrusa do tropskog voća. Mada je izvrsno kao aperitiv, ujedno je i savršeno vino u kojem se može uživati u bilo koje doba dana.

Uparivanje sa hranom: Albizzia je odlično vino za aperitive, u kombinaciji sa laganim suvomesnatim proizvodima, poput blage pršute. Savršen je partner pastama s vegetarijanskim sosom, kao i delikatnim jelima od ribe.

Alc: 12,00% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: POMINO BIANCO

Sorta grožđa: *Chardonnay, Pinot Bianco*

Kratak opis: Ovaj izvanredno elegantni i stilski spoj Chardonnay-a i Pinot Bianco-a potiče s jednog od najvećih vinogradarskih područja za uzgoj bijelog grožđa u Toskani, slamnato žute boje sa cvjetnim i voćnim aromama (slatka viljamovka, mirisni limun). Kada je riječ o ukusu, Pomino Bianco demonstrira savršen balans alkoholnog sastava i svježine. Ovo vino ima odličan, postojan fini i prijatan aromatičan zaostali ukus.

Uparivanje sa hranom: Odlično vino za aperitive, vegetarijanske paste ili krupniju ribu, poput lososa.

Alc: 12,50% VOL.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: MASSOVIVO

Sorta grožđa: *Vermentino,*

Kratak opis: Slamnato žuto bijelo vino Vermentino s toskanske obale s notama jasmína i bergamota, upotpunjenim aromatičnim mediteranskim biljem poput kadulje i timijana, te prepoznatljivim, svježim mineralnim okusom s ugodnim, dugotrajnim završetkom

Uparivanje sa hranom: Njegove svjež, voćne i mineralne karakteristike čine ga odličnim izborom za predjela i lagana jela od tjestenine.

Alc: 12,50% VOL.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: POMINO BENEFIZIO RISERVA

Sorta grožđa: *Chardonnay*

Kratak opis: Benefizio je sjajno vino koje odlikuje svijetla slamnato žuta boja sa zlatnim odsjajem. Njegov jedinstveni, delikatni, postojani buke nudi mirise ušecerene narandžine kore, suvog voća, bijelih cvjetova i suptilne pikantne note. Nakon nekog vremena se javlja prijatan pečeni ukus, a fini je dug i postojan. Svježina i alkoholne note dobro se kombinuju u ovom harmoničnom, izbalansiranom vinu.

Uparivanje sa hranom: Odlično vino uz morsku hranu

Alc: 14,50% VOL.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: POMINO VINSANTO 2014

Sorta grožđa: *Trebbiano, Malvasia Bianca Toscana and San Colombano*

Kratak opis: Pomino Vinsanto 2014 je intenzivne boje jantara sa zlatnim nijansama. Buket je raznovrstan i složen, od naznaka sušenog voća do naznaka zrelog voća i pečenja. Početne percepcije su senzacije badema, oraha i lješnjaka. Zatim slijede arome suhe kajsije, smokve, naznake kandiranog voća i kore citrusa. Njegova kiselost je savršeno izbalansirana na nepcu slatkim komponentom.

Uparivanje sa hranom: Vino se savršeno se kombinuje sa raznim desertima, od suhih peciva do mekih krema i blancmangea. Idealna slana kombinacija sa foie grasom i zrelim i jakim plavim sirevima.

Alc: 15,50% VOL.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: **GORGONA**

Sorta grožđa: *Vermentino, Ansonica*

Kratak opis: Ističe se svjetlo slamastom bojom prožetom zlatnim odsjajima. Zapanjujuće i aromatično vino složenog bukea tipično mediteranskim notama tamjana i ruzmarina. Zrelih i voćnih nota. Završnica odiše cvjetnom i citrus notom. Ovo je vino morskog intezivnog i očaravajućeg karaktera.

Uparivanje sa hranom: Sjajno uz predjela, sve vrste paste i svježju ribu.

Alc: 12,00% VOL.

ROSE VINO



NAZIV VINA: **ALIE ROSE, TOSCANA**

Sorta grožđa: *Syrah, Vermentino*

Kratak opis: Alie je elegantni roze blistave ružičaste boje s blagim nagovještajima rubina. Ovo je stilski, divno izbalansiran spoj sorti Syrah i Vermentino, koje izražavaju svoje najbolje kvalitete kada se uzgajaju blizu mora. Mirisi prolječnog divljeg cvijeća, divljih jagoda i kore citrusa kombinuju se s ukusom zemljane mineralnosti što potpomaže delikatnu strukturu i prožima dugotrajan, kompleksan finiš.

Uparivanje sa hranom: Alie divno ide uz dimljenu ribu, naročito losos, kao i uz pršutu, laganije obroke, piletinu i ribu. Naročito se preporučuje za dobro začinjene obroke i azijsku kuhinju.

Alc: 12,50% VOL.




LAUDEMIO
FRESCOBALDI
Olio Extra Vergine
di Oliva



OLIVE OIL



NAZIV VINA: **LAUDEMIO FRESCOBALDI 0,5L**

Kratak opis: Laudemio Frescobaldi je kulinarско čudo. U srednjem vijeku, Laudemio je bio naziv za najbolji dio žetve, namijenjen za gazdinu trpezu. Poteklo je od latinske riječi "laude", što je značilo s pohvalom, izvrsnost. Danas Laudemio Frescobaldi predstavlja najviši izraz ekstra djevičanskog maslinovog ulja koje dolazi iz Frescobaldijevih maslinjaka.

CRVENO VINO



NAZIV VINA: **REMOLE TOSCANA**

Sorta grožđa: *Sangiovese, Cabernet Sauvignon*

Kratak opis: Remole ima duboku, sjajnu i intenzivnu ljubičasto-crvenu boju. Na miris se otkrivaju odlučne arome trešnje i maline, praćene ljutkastim nagovještajima crnog bibera. Njegova glavna karakteristika je njegova prijatnost, koja kombinuje eleganciju s balansom i izraženom mekoćom.

Uparivanje sa hranom: Izvrsno vino, savršeno uz blago začinjene suvomesnate proizvode i paste punog ukusa

Alc: 12,50% VOL.

CRVENO VINO



NAZIV VINA: **NIPOZZANO RISERVA CHIANTI RUFINA RISERVA**

Sorta grožđa: *Sangiovese i Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon*

Kratak opis: Nipozzano je intenzivne rubin-crvene boje. Na miris pruža prijatnu kombinaciju jasnih nota crvenog bobičastog voća i blago pečene kafe, što vinu daje kompleksnost prije nego se dođe do svježeg i pikantnog finiša. U ustima je vino bogato, karakteriše ga elegantna gustoća grožđa i mineralna svježina finiša, što ga čini balansiranim i postojanim.

Uparivanje sa hranom: Grilovano crveno meso, jagnjeće pečenje, poluzreli pekorino

Alc: 13,00% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **TENUTA PERANO CHIANTI CLASSICO**

Sorta grožđa: *Sangiovese*

Kratak opis: Chianti Classico Tenuta Perano proizvodi se u brdima Gaiole in Chianti, iz vinograda koji se nalaze na 500 metara iznad nivo mora. Izloženost jug/jugozapad i prije svega amfiteatarski oblik vinograda pogoduje suncu i koncentriše toplotu. Na nosu ima kombinovane cvjetne note, crvenog voća, kao što su maline i trešnje. Također zanimljiva je pikantnost koja podsjeća na biberne note. Harmoničan, suv i ukusan. Tanin je primetan.

Uparivanje sa hranom: Crveno meso, dinstano meso i zreli sirevi.

Alc: 13,50% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **TENUTA CALIMAIA, VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO**

Sorta grožđa: *90% Sangiovese, lokalno poznat kao Prugnolo Gentile, 10% komplementarnih sorti crvenog grožđa*

Kratak opis: Tenuta Calimaia Vino Nobile di Montepulciano je odležala 24 mjeseca u hrastovim buradima. Ima intenzivne rubin-crvene boje za oko. Nos ima jasne note crvenog voća: trešnja i višnja na početku, praćene intenzivnim notama aromatičnog bilja i začina, među kojima ističu se žalfija, ružičasti biber. Konačno, arome tamne čokolade. Tekstura tanina je gusta i meka.

Uparivanje sa hranom: Odlično uz sva crvena mesa a može se poslužiti i uz pastu sa crvenim sosom.

Alc: 14,50% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **CASTEL GIOCONDO, BRUNELLO DI MONTALCINO**

Sorta grožđa: *Sangiovese*

Kratak opis: CastelGiocondo se pravi od beskompromisne selekcije najboljeg grožđa sorte Sangiovese ovo je elegantno, izbalansirano vino veličanstvene strukture. Intenzivne rubin-crvene boje, ovo vino izražava jasno definisane arome maline i crvenog ljetnjeg voća, dodatno obogaćene elegantnim notama cvijeta ljubičice. Na nepcu harmonično i dobro definisano vino s elegantnim taninima i mesnatom i mineralnom postojanošću. Ovo vino ima dug finiis koji se zadržava.

Uparivanje sa hranom: Goveđe čorbe, dinstano meso i zreli sirevi.

Alc: 14,50% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **MORMORETO TOSCANA**

Sorta grožđa: *Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot*

Kratak opis: Ovo je vrhunsko vino iz Castello di Napozzana i predstavlja se neprobojnom intenzivnom rubin-crvenom bojom i kompleksnim mirisom: crveno voće poput borovnice i maline praćeno je izbalansiranim bukeom crnog čaja s jasminom i pečenih zrna kafe s neznatnom aromom vanile. Na ukus je vino svježije, kompleksno, postojano i izbalansirano.

Uparivanje sa hranom: Sjajan pratilac bilo kog jela od mesa koje se dugo kuva, jela iz lonca i čorbi. Odlično ide sa zrelim sirevima.

Alc: 14,50% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **LAMAIONE**

Sorta grožđa: *Merlot*

Kratak opis: Posebno bogatog i kompleksnog izraza ovog izuzetnog vina, kao i uvijek snažnog i intenzivnog. Za oko je vrlo intenzivna i neprobojna rubin crvena. Nos počinje bogatim mirisima zrele trešnje, borovnice i crne šljive, a zatim slijede prijatne note tamne čokolade, grafita, rabarbare, mente i sladića. Veoma dug završetak podsjeća na svježije prženu arabicu kafu sa balzamičnim uspomenu.

Uparivanje sa hranom: Možete ga piti uz jela na bazi paradajza, pečenu piletinu, pečurke, parmezana, pečenog povrća, Dobro će se uklopiti sa crvenim mesom, blago do srednje tvrde sireve.

Alc: 15,00% VOL.



GRAPPA

NAZIV VINA: **CASTELGIOCONDO GRAPPA**

Sorta grožđa: *Sangiovese*

Kratak opis: Nos nudi nježne parfeme, intenzivne i postojane. Okus je čist, dobro izbalansiran, harmoničan; na nepcu daje osećaj kremaste glatkoće.

Uparivanje sa hranom: Idealan destilat na kraju obroka, u kojem se može uživati tokom cele večeri. Savršeno uz gorku čokoladu.

Alc: 40,00% VOL.



ORNELLAIA

CRVENO VINO



NAZIV VINA: **LE VOLTE**

Sorta grožđa: *Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*

Kratak opis: Rubi crvena boja sa ljubičastim odsjajima. Arome crvenog voća (borovnice, kupine), začina, duvana, kedra i začinskog bilja (lavanda, origano). Ukus bogat, ali svež i uravnotežen, sa glatkim taninima i osvežavajućom kiselinom, voćnim ukusima i dugim, svilenkastim završetkom.

Uparivanje sa hranom: Roštilj (stejk, jagnje, ćevapi), goveđi medaljoni, pa i ćuretina. Jednostavna italijanska jela, paste sa mesnim sosovima, pice. Srednje zreli tvrdi sirevi.

Alc: 13,50% VOL.

CRVENO VINO



NAZIV VINA: **LE SERRE NUOVE**

Sorta grožđa: *Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot*

Kratak opis: Živahna rubin crvena. Zrelo crveno voće (višnje, šljive, ribizle), začini (cimet, biber), menta, čempres i balzamične note. Na ukusu mekan i svilenkast početak, sa poliranim taninima, dobro izbalansiranom punoćom, živahnom kiselošću i dugim, slanim i začinskim završetkom.

Uparivanje sa hranom: Odlično ide uz goveđe odreske, roštilj, pečenje, divljač. Jela sa tartufima, testenine sa bogatim mesnim umacima, kuvana jela.

Alc: 14,50% VOL.

CRVENO VINO



NAZIV VINA: **ORNELLAIA**

Sorta grožđa: *Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot*

Kratak opis: Intenzivna, kompleksna, sa notama crne ribizle, kupine, višnje, uz začinske (timijan, menta, ruzmarin), drvenaste (kedar, sandalovina) i mineralne tonove. Ukus je pun, bogat, sa gustim, ali svilenkastim taninima, odličnom strukturom i svežinom, dugim i elegantnim završetkom.

Uparivanje sa hranom: idealan upariti sa Pečenom govedinom, biftek, jagnjetina, divljač (jelen, srna). Jela sa bogatim, redukovanim sosevima od crvenog vina.a.

Alc: 14,50% VOL.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: **POGGIO ALLE GAZZE**

Sorta grožđa: *Sauvignon Blanc, Vermentino, Viognier, Semillon*

Kratak opis: Bogate notesima grejpfruta, breskve, passion voća, žalfije, sveže pokošene trave, asparagusa i cvetnih nota. Ukus sočan, svež i mineralan, sa dobrom strukturom, kremastom teksturom i dugim, slanim i začinskim završetkom..

Uparivanje sa hranom: Idealno uz mediteransku ribu na žaru, škampi, lignje, i bogatije riblje čorbe. Odlično ide uz belo meso poput piletine ili ćuretine, posebno sa začinskim biljem.

Alc: 13,50% VOL.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: **ORNELLAIA BIANCO**

Sorta grožđa: *Sauvignon Blanc*

Kratak opis: Blistava slamnato žuta sa zlatnim odsjajima. Kompleksne i slojevite – belo cveće (jasmin, bagrem), citrus (grejpfrut, limun), koštunjavo voće (breskva, kajsija, mango), tropsko voće (papaja, marakuja), začinsko bilje (menta, žalfija, timijan), kao i note vanile, tostirane badema, meda, čaja i morske soli. Ukus sa dobrom strukturom, svežom, ali dobro integrisanom kiselošću, kremastom teksturom i slano-mineralnim završetkom.

Uparivanje sa hranom: Škampi, školjke, jastog, kamenice. Pečena ili grilovana riba (orada, brancin) sa začinskim biljem. Piletina i ćuretina sa laganim sosovima.u.

Alc: 13,50% VOL.



TENUTA LUCE
TOSCANA

Sunce koje sija na Tenuta Luce je mnogo više od jednostavnog logotipa. Ono govori o zemlji, zemlji Montalcina i ambicijama njenog naroda. Vodeći svakog dana brigu o Tenuti Luce, u ovom autentičnom i živahnom okruženju, stvaramo i čuvamo neka od najomiljenijih svjetskih vina iz Toskane.

CRVENO VINO



NAZIV VINA: LA VITE LUCENTE

Sorta grožđa: *Merlot, Sangiovese*

Kratak opis: Prvi doživljaj vina je sočan i bogat. Obdareno velikom kompleksnošću, ovo vino odaje delikatne note koje podsjećaju na mediteransku vegetaciju, potpomognute izbalansiranom i bogatom strukturom. U ustima je vino bujno i izdašno, uz preovlađujući utisak napete svježine koji kompletira svilenkasta i precizna taninska struktura. Finiš Lucentea je mek i postojan, a karakteriše ga prijatna reskost.

Uparivanje sa hranom: Sjajno vino uz crnu čokoladu ili biftek.

Alc: 13,80% VOL.

CRVENO VINO



NAZIV VINA: LUCE DE LA VITE

Sorta grožđa: *Sangiovese, Merlot*

Kratak opis: Sjajno vino kompleksnog mirisa zrelog voća u kojem dominiraju arome trešnje i šljive, kojima podlogu daju pikantne nijanse vanile i đumbira, a na kraju nailazimo na mekše note cimeta i karanfilića. Vino je autentično i strukturirano. Tanini su prisutni ali elegantni i nimalo agresivni, što vinu daje širok i bujan okvir. Vino je prijatno sa zadržanim finišom kojim dominira izvanredna reskost.

Uparivanje sa hranom: Odlično uz sva crvena mesa a može se poslužiti i uz pastu sa crvenim sosom.

Alc: 14,80% VOL.

CRVENO VINO



NAZIV VINA: LUCE BRUNELLO

Sorta grožđa: *Sangiovese*

Kratak opis: Rubin crvena boja sa ljubičastim nijansama naglašena notama višnje i balzamika. Na ukus vino pokazuje svoju moć, meko i dobro zaobljeno, takođe povremeno iznenađuje svježinom mente.

Uparivanje sa hranom: Sjajno uz stekove, pernatu divljač i jela sa paradajzom.

Alc: 15,50% VOL.

CRVENO VINO



NAZIV VINA: LUX VITIS

Sorta grožđa: *Cabernet Sauvignon, Sangiovese*

Kratak opis: Vino izuzetnog karaktera, odležava 24 mjeseca u novim Francuskim baricima. Tamno crvene boje i složenih aroma od mirisa crevenog voća do začinenih i tostiranih aroma. Na ukus manifestuje svu svoju elengaciju i savršenu ravnotežu između alkohola i kisjelosti uz prelijepu taninsku strukturu koja vodi do duge završnice.

Uparivanje sa hranom: Sjajno sa najboljim odrescima.

Alc: 15,00% VOL.

GRAPPA



NAZIV VINA: GRAPPA INVECCHIATA

Sorta grožđa: *Merlot, Sangiovese*

Kratak opis: U nosu se pojavljuju mirisi voćnog kruha, cimeta, muškato oraščića i meda, koji polako popuštaju nijansama pirjanog tropskog voća, npr. kao banana i ananas i krema od vanile, stvarajući u celini upadljivo elegantan buket

Uparivanje sa hranom: Idealan destilat na kraju obroka, u kojem se može uživati tokom cele večeri. Savršeno uz gorku čokoladu.

Alc: 40,00% VOL.



Attems je ime koje obuhvata istoriju vina u Friuli Venezia Giulia. Zaista, postoji dokumentacija koja potvrđuje vlasništvo nad zemljom posvećenom vinogradarstvu u Colliu od strane dinastije Attems datira još iz 1106. godine, dok se proizvodnja Ribolla Gialla i Refosco može vidjeti na popisu u glavnim knjigama iz 1764. godine.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: **PINOT GRIGIO, FRIULI**

Sorta grožđa: *Pinot Grigio*

Kratak opis: Vinogradi se nalaze između ravnica i padina u provinciji Gorica, na prosječnoj nadmorskoj visini od 60 m. Miris je fin, ali s bogatim detaljima: bijeli šljiva, cvijet limete i malo vanile. Izdvojeno po svojoj složenosti, vino se može pohvaliti savršen balans između citrusne kiselosti i baršunaste strukture. Odličan završetak lješnjaka i timijan.

Uparivanje sa hranom: Posebno dobro u kombinaciji s ribom, morskim plodovima, rižotima i pečenim povrćem.

Alc: 12,50% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: **SAUVIGNON BLANC**

Sorta grožđa: *Sauvignon Blanc*

Kratak opis: Vinogradi se nalaze između ravnica i padina u provinciji Gorica, na prosječnoj nadmorskoj visini od 60 m. Attems Sauvignon ima zadivljujuće arome šimšira, đurđevka i pomela. Sveži osećaji na nosu se takođe nalaze u svakom gutljaju. U kombinaciji sa svojim laganim tijelom daje mineralne note.

Uparivanje sa hranom: Mada odličan kao aperitiv, Sauvignon blanc je i izvrstan pratilac špargle, supa s povrćem, supa s mahunarkama i marinirane rib

Alc: 12,00% VOL.



ROSE VINO

NAZIV VINA: **PINOT GRIGIO RAMATO**

Sorta grožđa: *Pinot Grigio*

Kratak opis: Naš Ramato se može pohvaliti bogatim, složenim buketom hrskavih voćnih impresija uključujući bijelu breskvu i dinju praćenu kupinom i gorkom trešnjom s intrigantnom notom divljeg cvijeća. Na nepcu vino obavlja prijatnu kiselost i dugu mineralnu završnicu crvenog voća.

Uparivanje sa hranom: Savršen partner slanim suhomesnatim proizvodima i pršuti, kao i tjestenini sa umacima od povrća ili školjkama.

Alc: 12,50% VOL.





U Friuliu, na ovoj posebnoj zemlji i sa veoma posebnim ljudima i vinima, ime Livio Feluga je sinonim za sve ono što je najbolje u enološkom nasleđu. Duga porodična tradicija se proteže na pet generacija.

ROSE VINO



NAZIV VINA: **LIVIO FELUGA ROSE**

Sorta grožđa: *Merlot , Pinot Nero*

Kratak opis: Zanosan u rasponu od cvjetnih do mineralnih aroma. Voća zrelog ananasa, breskve i egzotičnog voća s primjesama galske ruže, laganog cimeta i slanih morskih nota.

Uparivanje sa hranom: Ugodan kao aperitiv, savršeno se slaže sa slanom, ali i začinjenom hranom. Odličan spoj za ostrige, špageti s ribljom ukusima i morskim plodovima, pileće meso, šparoge kao i svježe povrće..

Alc: 13,00% VOL.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: **PINOT GRIGIO**

Sorta grožđa: *Pinot Grigio*

Kratak opis: Ovaj divni Pinot Grigio je sjajno žute boje s ružičastim i bakarnim tonovima. Kompleksan, snažan i bujan. Arome cvijeta narandže i bijele rade razvijaju se u zrele voćne note: kajsije, breskve, bijele dinje. Ukus je iskričav, bogat i kompaktan. Pun, progresivan. Finiš je svjež, napet i veoma postojan sa zaostalim ukusom citrusa i bijelog voća.

Uparivanje sa hranom: Posebno dobro u kombinaciji s ribom, morskim plodovima, rižotima i pečenim povrćem.

Alc: 13,00% VOL.

BIJELO VINO

NAZIV VINA: **SAUVIGNON BLANC COLLIO**

Sorta grožđa: *Sauvignon Blanc*

Kratak opis: Sauvignon slamnato žute boje s blagim zelenim nijansama. Miris je intenzivan, tipičan, elegantan i artikulisan. Bogatstvo aroma naglašava voće s crnom ribizlom i bijelom dinjom; cvijeće s lantanom, zovom i cvijetom narandže; začinjen sa čilijem i đumbirom. Ukus je bogat, svjež, pun i balansiran. Ovo je vino velike svježine, prijatnih pikantnih nota i balansirane kiselosti. Vino u kojem ćete uživati u svakom trenutku.

Uparivanje sa hranom: Mada odličan kao aperitiv, Sauvignon je i izvrstan pratilac špargle, supa s povrćem, supa s mahunarkama i marinirane ribe.

Alc: 13,00% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: **CHARDONNAY**

Sorta grožđa: *Chardonnay*

Kratak opis: Suptilan i kompleksan sa živim cvjetnim notama bijelog oleandra, i cvijeta jabuke koji se izmjenjuju sa citrusnim notama korice citriona i sušene mandarine. Slijede slatke začinske senzacije: bela čokolada, Glatko i zavodljivo, sa ukusnim citrusnim notama limete i naznakama tropskog voća. Zaobljen, skladan, dugi kremasti završetak na notama mostarde jabuke i ogrozda. mahune vanilije i krema za pecivo.

Uparivanje sa hranom: Posebno se dobro slaže s prvim jelima, bijelim mesom, svježim sirevima i ribljim jelima.

Alc: 13,50% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: **ILLIVIO**

Sorta grožđa: *Pinot Blanc, Chardonnay i Picolit*

Kratak opis: Intenzivno žute boje. Na nosu veoma kompleksno, što je mješavina bijelog cvijeća, vanile, citusa i kore limete. Na ukusu takođe kompleksno sa izraženom mineralnošću, medovinom i vanilom.

Uparivanje sa hranom: Posebno dobro se slaže sa ribom, rižotom i svježim sirevima.

Alc: 13,50% VOL.





BIJELO VINO

NAZIV VINA: **TERRE ALTE ROSAZZO**

Sorta grožđa: *Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc*

Kratak opis: Ovo vino je sjajno žuto, svijetlo i intenzivno. Na nos odmah se osjeti velika elegancija i kompleksnost (prefinjeni bijeli cvjetovi, jasmin i cvijet bagrema spajaju se s voćnim notama medne dinje, breskve, kompota od kajsije i tropskim voćem, citrusne arome su obogaćene sa aromom badema, vanile, krem brulea, kedrovine, majčine dušice i sladića). Na ukus odlična harmonija, prijatna kiselkasta nota, mineralno, pikantno i zaokruženo.

Uparivanje sa hranom: Odlično s jelima od ribe, predjelima od povrća, bijelim mesom i sirom.

Alc: 13,50% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **VERTIGO**

Sorta grožđa: *Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*

Kratak opis: Velikodušna, profinjena aroma s izraženim notama crvenog voća, ribizli, malina i divljih kupina koje se miješaju s citrusnim notama crvene narandže i korice mandarine. Intuitivan i snažan na nepcu s osvježavajućim valovima citrusa, sitnog šumskog voća i crnih višanja. Ukusno ispunjava ustima, gusto povezana taninska tekstura s gornjim notama tamnih začina, listova duhana. Završetak koji se zadržava, s gorkastom notom koja podsjeća na svježe tostirana zrna kafe.

Uparivanje sa hranom: Slana predjela, pečena svinjetina i govedina, jela od mesa ili umjereno zreli sirevi.

Alc: 13,50% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **MERLOT**

Sorta grožđa: *Merlot*

Kratak opis: Živahno i elegantno sa sočnim zrelim crnim trešnjama i crvenim šljivama, koje se miješaju sa prodornim notama tamnog začina i latica ruže, te suptilnom tropskom, citrusnom notom. Slastan, osvježavajući i pun usta. Marasca trešnje, šipak i krvave narandže blistaju u uglađenom stražnjem nepcu, uz zadivljujuće naznake karanfilića, sečuanskog bibera i kedrovog drveta. Karakteristični tanin u žvakanom, raskošnom, dugotrajnom završetku sa suptilnim odjecima prženih zrna kaka.

Uparivanje sa hranom: Crveno meso, pečenje i srednje zreli sirevi.

Alc: 14,00% VOL.





Kellerei
Cantina **Terlan**

Osnovana 1893. godine, vinarija Cantina Terlan danas je jedna od vodećih zadruga vinogradara u Južnom Tirolu, sa trenutnim članstvom od 143 uzgajivača. Mi i naši članovi dugo smo imali snažan fokus na kvalitetu. To je privuklo pohvale i priznanja na italijanskom i međunarodnom tržištu vina, i uprkos svojoj relativno maloj veličini, Cantina Terlan je sada dobro etablirana u svijetu vina.

BIJELO VINO

NAZIV VINA: **TERLAN GEWÜRZTRAMINER**

Sorta grožđa: *Gewürztraminer*

Kratak opis: Boja intenzivno slamnato žuta. Aroma Gewürztraminera podsjeća na liči i mango. Aromatski spektar također uključuje note latica ruže, koje su tipične za ovu sortu. Jedinствeni ukus aromatičnog karaktera vina nastavlja se na nepcu, sa svježim voćem i živahnim kiselošću u kombinaciji s mineralnim notama koje ostavljaju vrlo zaokružen i istovremeno čvrst utisak.

Uparivanje sa hranom: Dobro se slaže sa ljutim jelima i slatko-kiselim kreacijama s azijskim prizvukom, njokima od tikve i krem supom od tikve, kao i kuvanom šunkom, slatko-kiselim povrćem iz woka s trakicama pilećih prsa ili škampima.

Alc: 14,00% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: **TERLANER CUVÉE**

Sorta grožđa: *Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc*

Kratak opis: Boja je briljantno blijedožuta sa zelenim nijansama. Miris zelena jabuka i bijela breskva kombiniraju se s finim nijansama mente stvarajući tipičnu aromu klasičnog Terlan. Ukus beskve je takođe vrlo jaka na nepcu, dajući Terlanu živahan karakter. Višestruki, dobro strukturirani ukus proizlazi iz svježine i mineralnosti, a takođe ima divno dugotrajan završetak.

Uparivanje sa hranom: Salate od sirovih bijelih šparoga, tipična jela poput pize i tjestenine s sosom od paradajza ili focaccia s ružmarinom ili penne all'arrabbiata; parmezan i svježi pecorino.

Alc: 13,50% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: **TERLAN WINKL**

Sorta grožđa: *Sauvignon Blanc*

Kratak opis: Boja je intenzivno slamnato žuta s nježnim zelenim sjajem. Miris zrele voćne arome marelice, mandarine i marakuje miješaju se s elementima zove, ogrozda i mente. Voćnost se nastavlja na nepcu u kombinaciji s finom kiselošću. Vino se ističe dobrom strukturom i mineralnim, ali istovremeno aromatičnim završetkom.

Uparivanje sa hranom: Odlično se slaže sa karpacom od tune, dimljenim lososom i sirovim langustinima. Kao i sa pastrmkom sa povrćem ili mladim kozjim sirom.

Alc: 13,50% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: **TERLAN PINOT BLANC**

Sorta grožđa: *Pinot Blanc*

Kratak opis: Boja je bistra i blijedožuta s blagim zelenkastim sjajem. U nosu, ovaj klasični Pinot Bianco postiže svježije note jabuke i kruške koje se miješaju s aromama maline i limete, plus dašak kamilice i limunske trave koji zaokružuju kompoziciju. Tijelo i ravnoteža sažimaju Pinot Bianco, koji intrigira nepce aromama voća kruške i dunje u kombinaciji sa slanom mineralnošću. Vino pruža dugotrajan ukus.

Uparivanje sa hranom: Dobar pratilac uz predjele poput karpaca od lososa i tune; cvjetove tikvica sa sirom stracchino ili u kombinaciji s burratom; salatu od avokada.

Alc: 13,50% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: **TERLANER KREUTH**

Sorta grožđa: *Chardonnay*

Kratak opis: Boja je briljantno slamnato žuta. Aroma je izgrađena od egzotičnih voćnih komponenti poput marakuje, karambole i citrusa. Na nepcu ovo vino dokazuje svoju važnost. Impresionira podatnom i čvrstom strukturom. Začinjene, mineralne i sočne arome daju vinu prepoznatljiv, snažan terroir karakter.

Uparivanje sa hranom: Odličan prilog uz vitello tonnato i mariniranu hobotnicu, kao i uz miješana predjela i grilovano povrće. Dobra kombinacija sa sirnim knedlama i tjesteninom aglio olio peperoncino.

Alc: 13,50% VOL.





BIJELO VINO

NAZIV VINA: **TERLAN PINOT GRIGIO**

Sorta grožđa: *Pinot Grigio*

Kratak opis: Boja je intenzivno slamnato žuta. Ovaj Pinot Grigio spaja stimilirajuće voćne arome - koje podsjećaju na krušku Williams, liči i bijelu dinju - s cvjetnim aromatičnim karakterom svježih pokošene livade.

Uparivanje sa hranom: Idealno uz tipične talijanske varijante poput parmske šunke, sušenih paradajza i paštete od maslina; rižoto sa začinskim biljem, njoke od koprive ili knedle od cvekle; jela s laganim tartufima; nježnu teletinu i finu ribu s roštilja.

Alc: 13,50% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **TERLAN PINOT NOIR**

Sorta grožđa: *Pinot Noir*

Kratak opis: Živahna rubin crvena boja. Miris svježine, stimilirajući nos s aromatskim spektrom koji se kreće od kupine i borovnice. Ukus na nepcu, ovaj Pinot Noir nudi divnu ravnotežu između zrelog voća i nježne taninske strukture koja daje eleganciju ovom mineralno crvenom vinu.

Uparivanje sa hranom: Savršeno uz pečeno jare s pireom od celera i mrkve, jagnjeće kotlete s rižotom od začinskog bilja ili, malo ohlađeno, uz menijeru od pastirmke s kuvanim povrćem.

Alc: 13,50% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: **TERLANER NOVA DOMUS RESERVA**

Sorta grožđa: *Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc*

Kratak opis: Boja je svježija svijetložuta s blago zelenkastim nijansama. Miris ovog cuvée ima višestruku strukturu s naznakom bilja i začina, uključujući anis, mentu i kadulju, kao i nijanse voćnih aroma, posebno kajsije, mandarine, dinje, marakuje i marakuje, a sve to potkrijepljeno slanim mineralnim komponentama.

Uparivanje sa hranom: Odlično se slaže s kavijarom, a odlično se slaže i s odrescima lososa s roštilja i prženom tunom, T-bone odrescima ili dinstanim telećim koljenicama, kao i s parmigianom s patlidžanom i fondutom od tartufa.

Alc: 14,00% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **TERLAN MERLOT RISERVA SIEBENEICH**

Sorta grožđa: *Merlot*

Kratak opis: Brilljantno tamno rubin crvena boja. Na mirisu primarne voćne arome kupine i brusnice kombiniraju se s biljnim aromama mente i eukaliptusa. Sa svojom snažnom taninskom strukturom i bogatim voćnim aromama, Merlot se može u potpunosti razviti na nepcu pokazujući veliku složenost s dubinom i dužinom.

Uparivanje sa hranom: Dobro se slaže s jarećom plećkom dinstanom na maslinovom ulju i začinskom bilju na šparogama i divljem povrću, goveđom taljatom na podlozi od rukole.

Alc: 14,00% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: **TERLAN QUARTZ**

Sorta grožđa: *Sauvignon Blanc*

Kratak opis: Boja je sjajno slamnato žuta. Miris ovog Sauvignon je primamljivo egzotičan u čaši, s višeslojnim voćnim notama manga, papaje, limete i crvenog grejpa, te biljnim aromama koje podsjećaju na limunsku travu, matičnjak, mentu i zeleni čaj.

Uparivanje sa hranom: Uzbudljiv pratilac kamenica, tartara od lososa i sirovih školjki, kao i rižota od zelenih jabuka s hrskavo prženim filetima od slatkog mesa, poširanog jastoga ili pečene jagnjetine u kori od začinskog bilja s poširanim šparogama, zreli kozji sir.

Alc: 14,00% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **TERLAN LAGREIN GRIES RISERVA**

Sorta grožđa: *Lagrein*

Kratak opis: Boja tamno rubin do granat crvena s nježnim odsjajem ljubičaste. Aroma otkriva zemljane, mineralne note majstorski potkrijepljene voćnim komponentama, s dominantnim notama višnje, tamne čokolade i pekmeza od šljiva. Ukus ove začinjene, a opet baršunaste voćne note takođe intrigiraju nepce, gdje se ova Lagrein Riserva predstavlja s višeslojnom raskoši i velikom složnošću.

Uparivanje sa hranom: Dobro se slaže s pečenom divljači s korjenastim povrćem i s telećim obrazima dinstanim u Lagreinu i posluženim s korjenastim povrćem.

Alc: 14,00% VOL.



CESARI

FINE WINES OF VERONA

Vinarija Cesari je osnovana 1936. godine, i ubrzo je postala sinonim za svjetska vina sa područja Verone. Još u ranim sedamdesetim, Cesari Amarone je bio jedan od prvih koji je došao na svih pet kontinenata zahvaljujući entuzijazmu i inicijativi Franca Cesarija, sina osnivača Gerarda, čija je originalna vizija bila da proizvede vrhunski Amarone, sposoban da se takmiči sa najboljim italijanskim i međunarodnim crvenim vinima. Tako je počela priča o uspjehu Cesarija.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: **PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE**

Sorta grožđa: *Pinot Grigio*

Kratak opis: Specijalna tehnika pravljenja vina i grožđe sorte Pinot Grigio iz regije Veneto, Friuli i Trentino stvaraju ovo izvrsno vino blago zelenkaste boje, ovo suvo bijelo vino ima svjež i postojan cvijetni i voćni buke.

Uparivanje sa hranom: Savršeno se uklapa uz ribu, laka predjela i supe.

Alc: 12,50% VOL.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: **SOAVE CLASSICO**

Sorta grožđa: *Garganega*

Kratak opis: Izgledom, Soave Classico Cesari ima slamnato žutu boju sa zelenkastim odsjajima. U nosu izražava postojan buket zrelog voća i gloga, dok je na nepcu suh, nježan, s ugodnom strukturom i postojanošću.

Uparivanje sa hranom: Odlično se slaže s morskim plodovima, posebno školjkama i bogatim jelima od ribe, kao i s laganim jelima od tjestenine, bijelim mesom i povrćem poput šparoga.

Alc: 12,50% VOL.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: **LUGANA CENTOFILARI**

Sorta grožđa: *Lugana*

Kratak opis: Lugana Centofilari je jarko slamnatožute boje sa zlatnim odsjajima. U mirisu ima intenzivne cvjetne i voćne note, te naznake citrusa, nakon čega slijede nježne note tropskog voća, zrele jabuke i breskve. U ukusu se osjeća izražena mineralnost i slanost, što ga čini svestranim saputnikom za nekoliko gastronomskih kombinacija.

Uparivanje sa hranom: Odličan se hladnim predjelima, pečenom piletinom ili pečenim lososom.

Alc: 13,00% VOL.





CRVENO VINO

NAZIV VINA: **CESARI VALPOLICELLA CLASSICO**

Sorta grožđa: *Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara*

Kratak opis: Miris otkriva intenzivne arome kupina i trešanja koje odjekuju na nepcu. Živahna kiselost i balzamičke note, tipične za Valpolicella Classico, daju vinu strukturu i svježinu. Završetak je obilježen elegantnim, profinjenim taninima.

Uparivanje sa hranom: Slana predjela, pečena svinjetina i govedina, jela od mesa ili umjereno zreli sirevi.

Alc: 13,50% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **CESARI VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE**

Sorta grožđa: *Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara*

Kratak opis: U nosu se osjećaju direktne arome zrelog voća, džema i trešnje, uz postojanost koja se nastavlja na nepcu, gdje se otvara u svoj svojoj snazi s toplim i elegantnim tijelom.

Uparivanje sa hranom: Odličan ide uz pastu, pirinač i supu, dinstano ili crveno meso sa roštilja i srednje zrele sireve. Savršen je i za aperitive, uz predjela i rezano meso.

Alc: 15,00% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **CESARI AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

Sorta grožđa: *Corvina, Corvinone, Rondinella*

Kratak opis: Izgledom, ima intenzivnu rubin-crvenu boju s nijansama granata. U nosu se pojavljuju tipične arome zrelog voća, trešnje i džema. Na nepcu je elegantno, toplo i punog tijela, s dugim i iznenađujućim završetkom.

Uparivanje sa hranom: Izvanredno vino koje je savršeno za važne, elegantne objede gdje se služi crveno meso i divljač. Dragocjeni je pratilac kod meditacije nakon večere.

Alc: % VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **JÈMA, CORVINA VERONESE**

Sorta grožđa: *Corvina*

Kratak opis: Svjetlo obojene ljubičasto crvene boje, buke pun crvenih bobica, trešnje sa blagim tonovima kaka i kafe. Ukus je pun, uravnotežen i postojan.

Uparivanje sa hranom: Savršeno se uklapa mesom sa roštilja i jakim sirevima.

Alc: 13,70% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **“IL BOSCO” AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO**

Sorta grožđa: *Corvina, Grapes Rondinella*

Kratak opis: Amarone iz vinograda „Il Bosco“ pravi se samo kada je grožđe potpuno zdravo i potiče iz berbe vrhunskog kvaliteta. Ovaj Amarone u numerisanim bocama predstavlja izvanredno vino. Vino je bogato koncentrisanim ukusima konzerviranog voća, posebno trešanja, buke je slojevit sa naznakama pečenja, kaka i oraha sa dugačkom završnicom.

Uparivanje sa hranom: Izvanredno vino koje je savršeno za važne, elegantne objede gdje se služi crveno meso i divljač. Dragocjeni je pratilac kod meditacije nakon večere.

Alc: 15,50% VOL.





BIJELO VINO



NAZIV VINA: **LANGHE DOC CHARDONNAY**

Sorta grožđa: *Chardonnay*

Kratak opis: Ukus topao i ekspanzivan, obavija nepce nježnošću i karakterom, završava se dugotrajnim okusom; bez sumnje blagoslovljen strukturom tla Langa. Najbolje ga je servirati na temperaturi između 12-15°C. Ovo vino spada u red strukturiranih bijelih, sposobno da se razvija i poboljšava kako vrijeme prolazi.

Uparivanje sa hranom: Vrlo je dobar sa slanom vodom i nekim jelima od slatkovodne ribe, poput pastrmke. Kombinacija s bijelim i crvenim mesom je izuzetna kada se lagano kuhaju s nježnim začinima

Alc: 14,00% VOL.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: **MOSCATO D'ASTI DOCG**

Sorta grožđa: *Muscato*

Kratak opis: Ukus ekspanzivan i omotan, ali ne previše sladak; tipična aroma grožđa Moscato prirodno prevladava i ima vrlo dug i ukusan završetak. Najbolje ga je servirati na temperaturi između 9-10°C.

Uparivanje sa hranom: Odlično uz deserte, kao što su klasična Langhe torta s lješnjacima ili torta od jabuka i pinjola, torta s limunom, voćni pufovi i tradicionalni božićni panettone. Takođe je izuzetno specifičan i zavodljiv kada se poslužuje sa zrelim, blago začinjanim sirevima. Kako biste u potpunosti osjetili miris ovog vina, preporučujemo da ga otčepite neposredno prije točenja.

Alc: 5,50% VOL.

CRVENO VINO



NAZIV VINA: **BARBERA D'ALBA DOC**

Sorta grožđa: *Barbera*

Kratak opis: Tamno ljubičasto crvena boja .Buket elegantan, sladak i primamljiv, pojavljuju se intenzivne i voćne note karakteristične za Barbera. Ukus svjež i dobro izbalansiran. Vino lako za piće koje je ukusno i bogato bez pretjeranog vezivanja.

Uparivanje sa hranom: Odličan ide uz pastu, pirinač i supu, dinstano ili crveno meso sa roštilja i srednje zrele sireve. Savršen je i za aperitive, uz predjela i rezano meso.

Alc: 14,00% VOL.

CRVENO VINO



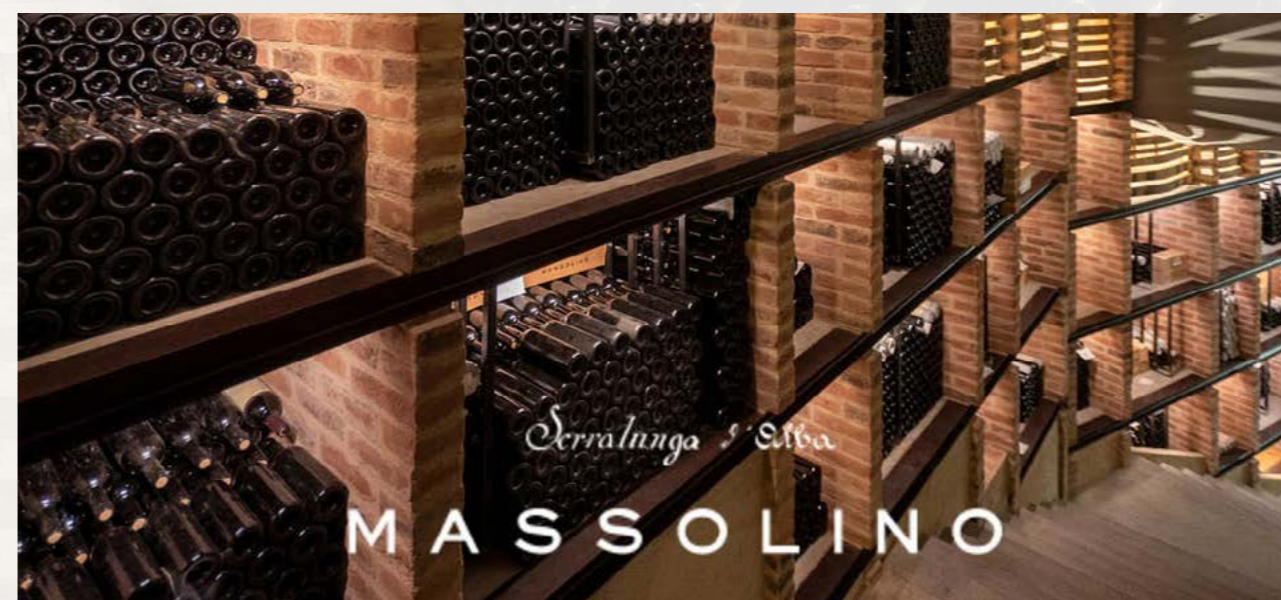
NAZIV VINA: **BAROLO**

Sorta grožđa: *Nebbiolo*

Kratak opis: Izgled ovog vina je rubin boje promjenjivog intenziteta u zavisnosti od berbe. Grožđe dolazi iz različitih vinograda i to mu daje širok i varijabilan spektar parfema, od primamljivih začinskih nota do onih slađe, cvjetne i voćne prirode. Najbolje je dekantirati i služiti na temperaturi između 18-20°C.

Uparivanje sa hranom: Najbolji izraz postiže kada se servira uz crveno meso, posebno divljač, te uz jela začinjena tartufima. Odličan je i uz testeninu od svežih jaja i sos od mesa, kao i uz rižoto, kao i srednje zrele sireve od kravljeg i kozjeg mleka.

Alc: 14,00% VOL.



LABOURÉ-ROI



FONDÉE EN 1832



BIJELO VINO

NAZIV VINA: CHARDONNAY - PARCELLES D'EXCELLENCE

Sorta grožđa: *Chardonnay*

Kratak opis: Svijetlo zlatnožute boje. Intenzivan, kompleksan miris s notama vinove loze, breskve, citrusa i gloga. Punog tijela, elegantno vino koje otkriva čistoću i aromatičnu složenost citrusa i bijelog cvijeća. Dug, mineralan završetak.

Uparivanje sa hranom: Odličan se hladnim predjelima, pečenom piletinom ili pečenim lososom.

Alc: 12,50% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: CHABLIS "LE BEAUNOIS"

Sorta grožđa: *Chardonnay*

Kratak opis: Blijedo zlatna, čista i briljantna. Arome bijelog cvijeća pomiješane s notama citrusnog voća na mineralnoj (kremen, gunflint) i voćnoj (bijelo voće) pozadini. Živahan, lagan i dobro uravnotežen. Nakon ovog entuzijastičnog napada slijedi ugodna zaobljenost. Njegovo bogatstvo prati svježina, ostavljajući dugotrajan osjećaj na nepcu.

Uparivanje sa hranom: Poslužite sa suhomesnatim proizvodima, ostrigama, jagnjetine, pečenim piletom ili raznim sirevima.

Alc: 13,00% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: CHABLIS 1ER CRU MONTMAINS

Sorta grožđa: *Chardonnay*

Kratak opis: Sjajno žuto zlate boje sa odsjajem. Šarmantne arome poslastica i kandiranog voća. Pun i okrugao, s otvorenim napadom. Završetak se ističe drvenim notama.

Uparivanje sa hranom: Uživajte uz bijelo meso poput ćuretine, teletine, svinjetine. Probajte ga i uz rižoto ili uz azijsku kuhinju - na primjer suši. A nakon nekoliko godina čuvanja, odlično će se slagati s klasičnim ili kozjim sirevima.

Alc: 13,00% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: CHABLIS GRAND CRU VALMUR

Sorta grožđa: *Chardonnay*

Kratak opis: Blijedo zlatnožute boje sa zelenim odsjajima. Buket je vrlo elegantan, nudi arome bijelog cvijeća i mineralnih nota, delikatno drvenast. Na nepcu, ovo je živahno i svježe vino s lijepom strukturom i nježnim okusima: voćnim (citrus), cvjetnim (akacija) i mineralnim notama. Vrlo živahno vino, profinjeno, dobro uravnoteženo i bogato s vrlo dugom perzistencijom.

Uparivanje sa hranom: Ovo sjajno burgundsko vino dovoljno je kompleksno da se može uživati samostalno kao aperitiv, ali se također savršeno slaže s profinjenim jelima poput ribe i morskih plodova, posebno jastoga, pa čak i paštete od gušće jetre i kozjeg sira.

Alc: 13,00% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: POUILLY FUISSE 1ER CRU LA MARECHAUDE

Sorta grožđa: *Chardonnay*

Kratak opis: Blijedo zlatna sa svijetlozelenim detaljima. Bogat buklet s notama cvijeća, žutog voća, brioša i prženih lješnjaka, kao i daškom meda i vanile. Okrugao i pun na nepcima, potkrijepljen finom mineralnošću i lijepim drvenastim notama koje dodaju dužinu i postojanost.

Uparivanje sa hranom: Odlično se slaže sa školjkama, puževima, sušijem, listom i kremastim jelima od tjestenine, kao i blagim sirevima.

Alc: 13,00% VOL.

CRVENO VINO



NAZIV VINA: PINOT NOIR - PARCELLES D'EXCELLENCE

Sorta grožđa: *Pinot Noir*

Kratak opis: Boja granat-crvena. Fin, svjež, nježan buket s notama trešnje, višnje i slatkih začina. Punog tijela i robusnog okusa, s finim aromama crvenog voća i slatkih začina, upotpunjenim dugim, svježim završetkom.

Uparivanje sa hranom: Idealno uz jagnjetinu ili teletinu, pa čak i tofu. Ovo vino se također odlično slaže sa suhomesnatim jelima, roštiljem i sirevima.

Alc: 13,50% VOL.

CRVENO VINO



NAZIV VINA: NUITS SAINT GEORGES

Sorta grožđa: *Pinot Noir*

Kratak opis: Tamno rubin boja s ljubičastim odsjajima. Snažan i bogat, sa začinskim notama koje se miješaju s aromama crvenog bobičastog voća. Okrugao, bogat i kompleksan, s jakim, živahnim taninima. Kombinira arome crnog voća sa suptilnim drvenastim završetkom.

Uparivanje sa hranom: Poslužite ga uz but od divljači, pačje meso i uz pečeno crveno meso ili crveno meso u sosu. Na kraju obroka, probajte ga uz francuski sir, a zatim uz pitu od crnih višanja. Uživajte ga i jednostavno kao aperitiv.

Alc: 14,50% VOL.



Châteauneuf-du-Pape red
{ LA CHASSE DU PAPE }

CRVENO VINO

NAZIV VINA: LA CHASSE DU PAPE - CHÂTEAUNEUF-DU-PAP

Sorta grožđa: *Syrah, Grenache*

Kratak opis: Boja bogata, rubin-crvena boja. Na mirisu je intezivan sa notama zrelog crvenog voća (višnja, jagoda, malina) i pikantnim, čokoladnim tonovima u nosu. Ukus je okrugao, koncentrisan i kompleksan sa glatkim, zrelim taninima i dugim i pikantnim završetkom.

Uparivanje sa hranom: Idealno uz janjetinu ili teletinu, pa čak i tofu. Ovo vino se također odlično slaže sa suhomesnatim jelima, roštiljem, mehouijem i sirevima.

Alc: 14,00% VOL.





PAGO DE LA JARABA

CRVENO VINO



NAZIV VINA: VINA JARABA CRIANZA

Sorta grožđa: 80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon i 10% Merlot

Kratak opis: Sjajne rubi boje. Moćna aroma zrele šljive, višnje, vanilije i ruže. Čvrsti tanin oblikuju živahan i istrajan završetak.

Uparivanje sa hranom: Sjajno ide uz crvena mesa, jela sa paradajz sosom i tvrdim sirevima.

Alc: 13,50% VOL.

CRVENO VINO



NAZIV VINA: VIÑA JARABA RESERVA

Sorta grožđa: 70% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Kratak opis: Veoma graciously nudi duboke i složene note crne trešnje, kasije i dima. Lijepa baza začinskih elemenata, sa blagim dodirorom oraha koji dođe na kraju. Na nepcu vino je čisto, punog tela, lijepo složeno, sa dužiom završnicom.

Uparivanje sa hranom: Lagana crvena mesa i paste

Alc: 13,50% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: PAGO DE LA JARABA RED

Sorta grožđa: 70% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Kratak opis: Vizuelno: trešnja crvena boja sa svijetlim rubovima. Suptilne nijanse začina i nježnog karamela na pozadina crnog i crvenog voća savršeno integriranau celini. Ukus: Izbalansiran i zaokružen, sa ukusomnijanse i mesnati, zreli tanini, ugodnog srednjeg nepca. Srednja postojanost puna ukusa sa odjekom slatkog začini i zrelo voće koje poziva na ponavljanje.

Uparivanje sa hranom: Jela od riže, sušeni sirevi i tradicionalna jela na kašiku. Kao i bijelo meso i robusnija pečenja kao npr jagnjetina.

Alc: 13,50% VOL.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: PAGO DE LA JARABA WHITE

Sorta grožđa: Sauvignon Blanc

Kratak opis: Čista i svijetla zelenkasto žuta boja. Miris: Arome visokog intenziteta podsjećaju na zrelo bijelo voće, jabuku, sijeno i cvijeće. Ukus: Poštujući sortu, traga za svojim porijeklom kako bi pronašao veselo, svježije vino s notama tropskog voća i citrusa. Ekspresivno, prijatno i svilenkasto vino.

Uparivanje sa hranom: Zbog svoje svježine ovo vino je odličan prilog uz sve vrste plodova mora i ribe.

Alc: 12,00% VOL.

OLIVE OIL



NAZIV: PAGO LA JARABA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 0,5L

Kratak opis: Proizvedeno od izbora najboljih maslina sorte Cornicabra. Pažljivo hladno mljeveno i pod strogim vremenskim nadzorom kako bismo osigurali da naše masline pređu sa berbe mljevene u našoj uljari koja se nalazi na farmi LA JARABA. Cornicabra nam daje stabilno ulje zbog visokog sadržaja mononezasićenih masnih kiselina. Ovo zajedno sa ranom berbom daje voćno i aromatično maslinovo ulje, srednje gorčine zelenih listova i pikantnosti srednjeg intenziteta. Flašira se u tamnu staklenu bocu radi boljeg očuvanja.



FINCA RÍO NEGRO

Vinos de altura



CRVENO VINO

NAZIV: FINCA RIO NEGRO

Sorta grožđa: *Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot*

Kratak opis: Višnja crvena sa ljubičastim rubovima visokog intenziteta boje. Intenzivna aroma, duboka i kompleksna sa preovlađivanjem voća tipa kupina, dobro uklopljena sa notama različitih vrsta hrasta, kafe, kokosa, tosta i začina. Mineralna i balzamična sjećanja. snažno vino, veoma ekspresivno, sa mešanim voćnim ukusima obavijenim začinskim i drvenim notama.

Uparivanje sa hranom: Sjajno vino uz crnu čokoladu ili biftek.

Alc: 14% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV: CERRO DEL LOBO

Sorta grožđa: *Syrah*

Kratak opis: Veoma izražene note arome crvenog voća, zrelih malina. Blagi ukus vanile i bibera. Prilično blagi tanini. Sa dugackom završnicom na naprcima

Uparivanje sa hranom: Odlično ide uz crvena mesa, jela sa zacinenim sosevima i tvrdim starijim sirevima

Alc: 15% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV: FINCA RIO NEGRO 5TH YEAR

Sorta grožđa: *Tempranillo, Cabernet Sauvignon*

Kratak opis: Veoma graciozno nudi duboke i složene note crne trešnje, kasije i dima. Lijepa baza začinskih elemenata, sa blagim dodirorom oraha koji dođe na kraju. Na nepcu vino je čisto, punog tela, lijepo složeno, sa dužiom završnicom.

Uparivanje sa hranom: Sjajno uz stekove, pernatu divljač i jela sa paradajzom.

Alc: 14,5% VOL.

Ova porodična vinarija porodice Deklič, vođena je filozofijom da se najbolja vina stvaraju u vinogradu I svoj su život posvetili stvaranju vrhunskih vina Istre.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: **ISTARSKA MALVAZIJA**

Sorta grožđa: *Malvazija*

Kratak opis: Harmonično vino slamnato žute boje, prijatnog inteziteta u kojem dominira karakteristični miris bagremovog cvijeta uz citrusne note sa naznakama ananasa i lista paradajza.

Uparivanje sa hranom: Odlično uz paste i morske plodove.

Alc: 12,70% VOL.

ROSE VINO



NAZIV VINA: **ROZE CARLOTTA**

Sorta grožđa: *Teran, Cabernet sauvignon*

Kratak opis: Rosé Carlotta odlikuje se nježnom losos-ružičastom bojom. Na mirisu dominiraju svježe crvene bobice, poput maline i jagode, uz blage herbalne nijanse i diskretne cvjetne tonove. Vino je laganog tijela i odraz terroira mladih vinograda. Ukus je suv, živahan i slojevit, s naglaskom na voćnost i osvježavajuću svježinu koja mu daje energiju i trajnost.

Uparivanje sa hranom: *

Alc: 12,00% VOL.

Gazdinstvo Cilić je porodično imanje nadomak Jagodine. Vinarija je u srcu imanja, okružena vinogradima od istoka do jugozapada. U zasadima na 16ha su internacionalne sorte groždja. Akcenat je na radu u vinogradu, uz ideje da se odnegovani potencijal groždja pretoci u bocu. Sva vina, sem rosea, nakon fermentacije, sazrevaju u buradima od srpskog i francuskog hrasta.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: **CVRNI VRH**

Sorta grožđa: *Sauvignon Blanc*

Kratak opis: Snažan i postojan, sa aromama zrelog žutog i tropskog voća, na ukusu donosi iznenađujuću svežinu. Ukus dugo traje, a aromatski kompleks se razvija i menja, svakim sledećim gutljajem.

Uparivanje sa hranom: Odlično se slaže uz karpačo od bijele ribe, plodova mora, ali sa dovoljno snage da bude pravi pratilac vitelo tonata, ili lešo jagnjetine.

Alc: 12,00% VOL.

BIJELO VINO



NAZIV VINA: **ONYX BELO**

Sorta grožđa: *Sauvignon Blanc*

Kratak opis: Izrazito aromatičan sovinjon beli, 12 meseci sazrevao u burićima od srpskog hrasta. Mnogo svežine, sortnih aroma, prijatnih kiselina, ali meko, dopadljivo, puno i dugotrajno vino.

Uparivanje sa hranom: Lako se slaže sa kremastim pastama, tijestom, te pilećim, ćurećim ili jagnječim pečenjem. Međutim, uvek je bolji na kraju obroka, umjesto deserta, uz komad zrelog, žutog sira, ili gušćije džigerice.

Alc: 15,00% VOL.



ROSE VINO

NAZIV VINA: **ONYX ROSE**

Sorta grožđa: *Cabernet Sauvignon, Merlot*

Kratak opis: Sviježe i dopadljivo vino aroma crvenog voća. Na ukus pregršt voćnih aroma uz prijatne kiseline, koje produžuju trajanje ukusa i pojačavaju utisak svježine.

Uparivanje sa hranom: Sjajan uz karpaco od bijele ribe, salatu od hobotnice, rižoto sa morskim plodovima, piletinu i prasece pečenje.

Alc: 11,50% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **CRNI VRH CABERNET & MERLOT**

Sorta grožđa: *Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot*

Kratak opis: Crveno vino sazrevalo 14 meseci u burićima od srpskog i francuskog hrasta. Na mirisu voćno – arome višanja, trešanja, ribizli i borovnica. Na ukusu meko, somotasto, izuzetno balansirano. Prijatne kiseline asociraju na živost, voćnost i lepršavost, a uočljivi tanini ukazuju na ozbiljnost

Uparivanje sa hranom: Vino koje traži dobar komad crvenog mesa, a vrlo subjektivan izbor bilo bi slaganje uz tatar biftek.

Alc: 14,00% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **ONYX CRVENO**

Sorta grožđa: *Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot*

Kratak opis: Na mirisu, prepliću se arome zrelog bobičastog voća, kafe, duvana... Puno, snažno i dugotrajno. Vino izražene strukture, veoma bogato aromama, baršunasto i slojevito, a pravu snagu i kompleksnost pokazaće kroz par godina.

Uparivanje sa hranom: Plava riba, meso sa roštilja, ili deserti sa čokoladnom osnovom, izbor je Vaš!

Alc: 15,00% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **KAŠMIR**

Sorta grožđa: *Cabernet Sauvignon*

Kratak opis: Nakon fermentacije, vino je sazrijevalo 2 godine u burićima od hrasta, ali je i dalje mlado, živo i razigrano. Bez tretmana, nefiltrirano, iz burića je pretočeno u boce, gde nastavlja dinamičan razvoj. Arome su prepoznatljive, veoma karakteristične za sortu, ali suptilne, sa dimenzijom više. Na ukusu pažnju odvlači taninska struktura, po kojoj je vino i dobilo ime – kao kašmir.

Uparivanje sa hranom: Uparivati sa zreloom pršute, ili mramoriranog komada mesa, blago prženog na žaru.

Alc: 14,50% VOL.



BIJELO VINO

NAZIV VINA: **MANIFEST SAUVIGNON**

Sorta grožđa: *Sauvignon Blanc*

Kratak opis: Sauvignon bijeli, sa najstarijih vinograda u gazdinstvu Cilić, nakon fermentacije, sazrijeva je na talogu, u bačvicama od Srpskog hrasta. Aroma hrastovine, obmotana zreloom tropskim notama, već u prvom susretu sa vinom, pokazuje snagu i raskoš. Ta impresija se nastavlja i na ukusu, koji dugo ostaje na nepcima, čak i poslije posljednjeg gutljaja.

Uparivanje sa hranom: Uparite ga sa izabranim komadom ribe sa žara, ili nekim zreloom, baš zreloom sirom..

Alc: 14,00% VOL.



CRVENO VINO

NAZIV VINA: **CILIĆ MANIFEST MERLOT**

Sorta grožđa: *Merlot*

Kratak opis: Karakteriše ga tamna rubin crvena boja, svež i voćni miris smokvi, višnje i kože. Ukus je elegantan pun svilenih tanina koje pokazuju smokvu i crvenu šljivu. Završnica je duga i postojana. Manifest Merlot, vino koje ima odličan potencijal starenja, stoga u adekvatnim podrumskim uslovima može odležavati još 20 godina.

Uparivanje sa hranom: Manifest Merlot možete ga piti uz niz začinenih jela, posebno onih na bazi paradajza, pečenu piletinu, pečurke, parmezana, pečenog povrća.

Alc: 15,00% VOL.



**LUXARDO JE JEDNA OD NAJSTARIJIH EVROPSKIH FIRMI
KOJA PROIZVODI LIKERE I ŽESTOKA PIĆA.**

Osnovan 1821. godine od strane Girolama Luxarda i još uvijek u potpunosti pod kontrolom iste osnivačke porodice, Luxardo izvozi svoje specijalitete u preko 86 različitih zemalja širom svijeta.

LIQUEUR



NAZIV: LIMONCELLO LUXARDO

Kratak opis: Luxardo Limoncello je prirodni i zanatski proizvod koji se još uvijek proizvodi prema originalnom porodičnom receptu koji je prvi put objavljen 1905. Limoncello je autentični italijanski liker od limuna koji je izuzetno popularan u Italiji. Luxardove provjerene proizvodne metode dodavanje alkohola s korama, pulpom i sokom pojačava prirodnu aromu i svijetli citrusni okus limuna ubranih u južnoj Italiji.

Uparivanje sa hranom: GMO Free | Certified Kosher | Vegan friendly

Alc: 27,00% VOL.

LIQUEUR



NAZIV: LUXARDO APERITIVO

Kratak opis: Luxardo Aperitivo rezultat je pažljive infuzije različitih biljaka, korijenja i različitih vrsta citrusnog voća. Njegov blagi alkoholni sadržaj čini ga idealnim proizvodom za stvaranje pića s niskim postotkom alkohola, savršenih za aperitivne prilike. Pomiješajte ga s Proseccom i sodom za savršen Spritz.

Uparivanje sa hranom: GMO Free | Certified Kosher | Vegan friendly

Alc: 11,00% VOL.

LIQUEUR



NAZIV: MARASCHINO ORIGINALE

Kratak opis: Kristalno čista boje, aroma je tipična za destilat maraske trešnje s jakim alkoholnim duhom i prženim orašastim voćem, dok se ukus postiže glatkim, ali istovremeno ostrim, s nagoveštajima tamne čokolade, vanile i džema od narandže. Visoka zelena boca s crvenim poklopcem još uvijek se ručno plete slamom unutar kompanije i podsjeća na boce Maraschino proizvedene u Zadru u ranim danima, gdje je slama bila postavljena kako bi se spriječila oštećenja tokom transporta. Luxardo Maraschino Originale može se uživati u mnogim klasičnim koktelima ili samostalno kao digestiv.

Uparivanje sa hranom: GMO Free | Certified Kosher | Vegan friendly

Alc: 32,00% VOL.

VERMOUTH



NAZIV: LUXARDO ANTICO

Kratak opis: Antico je Luxardova vlastita interpretacija vermuta. Luxardo trešnje maraska beru se na početku svakog ljeta, a dio soka se odvaja i ostavlja da sazri dok ne dođe do prirodnog vrenja.

Uparivanje sa hranom: GMO Free | Vegan friendly

Alc: 16,50% VOL.

GIN



NAZIV: LUXARDO LONDON DRY GIN

Kratak opis: Luxardo London Dry Gin rezultat je pažljivog odabira devet biljaka, poput smreke, korijandera, irisa, anđelike, đumbira, kinina, cimeta, kardamoma i gorke narandže, ostavljenih u alkoholnoj infuziji tokom dvadeset i četiri sata u našim tradicionalnim bakarnim kazanima prije destilacije

Uparivanje sa hranom: GMO Free | Certified Kosher | Vegan friendly

Alc: 43,00% VOL.

LIQUEUR



NAZIV: LUXARDO AMARETTO

Kratak opis: Okus badema dolazi od esencijalnih ulja koja se nalaze u košticama trešanja, breskvi i marelica. Bogat ukus, mirisna aroma i nagovještaj vanile na kraju su sve karakteristike koje izdvajaju Luxardo Amaretto. Savršeno se uklapa u klasične koktele poput Amaretto Sours, ali se takođe može uživati čisto ili sa ledom kao digestiv nakon večere.

Uparivanje sa hranom: GMO Free | Certified Kosher | Vegan friendly

Alc: 24,00% VOL.

LIQUEUR



NAZIV: LUXARDO ESPRESSO LIQUEUR

Kratak opis: Luxardo Espresso Liqueur je tradicionalni italijanski liker dobijen infuzijom odabrane vrste finih kafa (Brazil, Kolumbija, Kenija), s prevladajućim tipom Arabike, tokom trideset dana. Uživajte u Luxardo Espresso Liqueuru ili ga pijte čistog i rashlađenog, ili sa ledom.

Uparivanje sa hranom: GMO Free | Certified Kosher | Vegan friendly

Alc: 27,00% VOL.

LIQUEUR



NAZIV: LUXARDO AMARO ABANO

Kratak opis: Luxardo Amaro Abano nastao je 1952. godine. "Amaro" znači "gorko", a Abano je stari rimski spa u regiji Veneto koji je aktivan već posljednjih 500 godina. Etiketa prikazuje spa oko 1600. godine. Biljke u ovom amaru rastu divlje i infuziraju se zajedno s kardamomom, cimetom i koricom gorke narandže. Luxardo Amaro Abano je srednje gorak, izuzetno popularan u Italiji, posebno u regiji Veneto, pije se čisto nakon obroka s ili bez leda kako bi pomogao probavi.

Uparivanje sa hranom: GMO Free | Certified Kosher | Vegan friendly

Alc: 30,00% VOL.

LIQUEUR



NAZIV: FERNET

Kratak opis: Luksuzni Fernet od Luxarda, snažan gorki amaro, prolazi dugotrajnu infuziju različitih biljaka i začina, kao što su đumbir, kardamom, đurđevak i šafran. Luxardo proizvodi ovaj Fernet od 1889. godine, a tipično se uživa nakon bilo kojeg obroka kako bi se pomoglo probavi.

Uparivanje sa hranom: GMO Free | Certified Kosher | Vegan friendly

Alc: 40,00% VOL.

NAZIV: ORIGINAL MARASCHINO CHERRIES

Kratak opis: Ovo su kandirane trešnje potopljene u sirup od Luxardo maraska trešanja. Procenat maraska trešanja u teglama i limenkama je oko 50%, isto kao i procenat sirupa. Ne koriste se nikakva sredstva za zgušnjavanje niti konzervansi, a tamnocrvena boja je potpuno prirodna. Njihov jedinstveni ukus potiče od sirupa od maraska trešanja, koji se pravi od istog soka koji se koristi za pripremu infuzije za liker od trešanja "Sangue Morlacco". Savremeni sistem pasterizacije garantuje maksimalni nivo očuvanja i bezbjednosti. Pažljiv proces kandiranja Luxardo Original Maraschino trešanja daje plodu hrskavost koja je rijetka među konkurentskim brendovima.

Uparivanje sa hranom: Gluten Free | GMO Free | Kosher Certified | Vegan friendly

NAZIV: DEL SANTO

Kratak opis: Ovaj izuzetni liker je rezultat pažljive fuzije pomno odabranog bilja i korijenja, od kojih svako doprinosi svojim jedinstvenim osobinama kako bi se stvorila složena i harmonična mješavina. Ključni botanički sastojci poput achillea moscata (planinski stolisnik), muškatnog oraščića, galangala, cimeta, karanfilića, aromatičnog kalamusa i mnogih drugih vješto su kombinovani kako bi se postigla ravnoteža koja je istovremeno smjela i elegantna. Prepoznatljiv slatko-gorak ukus likera, naglašen toplim, začinskim tonovima, omogućava mu svestranost, čineći ga idealnim izborom za obogaćivanje raznih koktela bogatom i neočekivanom dubinom.

Uparivanje sa hranom: GMO Free | Kosher Certified | Vegan friendly

Alc: 40,00% VOL.



TESSERON

COGNAC

X O & B E Y O N D



COGNAC

NAZIV: TESSERON VS

Kratak opis: Dvostruko destilirano u malim kotlovima za destilaciju. Tradicionalne bakrene kotlove iz Charentaisa hvataju samo najčišće i najaromatičnije srce pića. Dvostruko odležano u bačvama od limuzinskog hrasta za složenost i ravnotežu. Više od 24 mjeseca odležavanja. Prvo u novim bačvama za strukturu i začina, a zatim u starim bačvama za zaobljenost i eleganciju. Ručno odabrano od strane majstora podruma Romaina Martiala. Romain Martial pažljivo je odabrao najfinije eaux-de-vie kako bi stvorio VS koji je suptilan, gladak i profinjen.



COGNAC

NAZIV: TESSERON VSOP COMPOSITION

Kratak opis: Tesseron VSOP kompozicija nudi arome cvjetnih nota, začinenog jesenjeg voća, suve kajsije i meda u nosu, s glatkim i složenim nepcem koji uključuje note svježih šljive, otopljenog čokolade, cimeta i dugotrajnih začina. Ovaj fini šampanjski konjak opisan je kao svjež, elegantan i aromatičan, s uravnoteženim i trajnim završetkom, što ga čini pogodnim za ispijanje ili miješanje u koktelima.

COGNAC



NAZIV: TESSERON XO OVATION

Kratak opis: Vrlo svježih note kruške i dunje u napadu, ustupaju mjesto biljnim elementima, suhom voću i orašastim plodovima, svježih, sa notama badema. Boja atraktivna zlatna, snažna, čvrsta, fokusirana aroma koja odražava miris – predstavljen tipičnim konjakom, mladim, kvalitetnim

COGNAC



NAZIV: TESSERON EXTRA LEGENDE

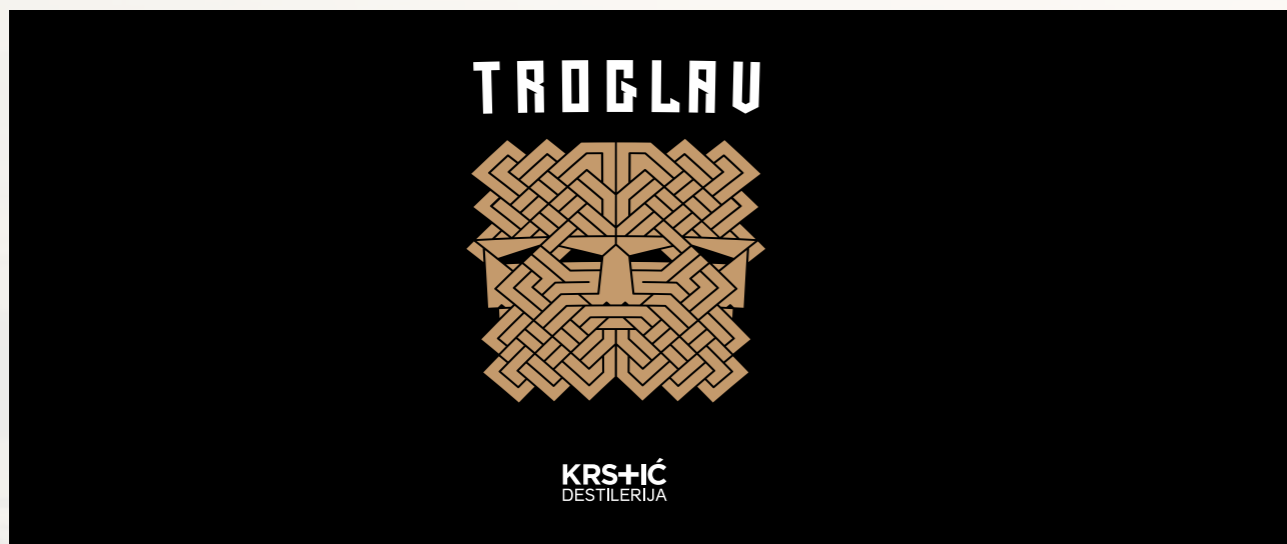
Kratak opis: Tesseron Extra Legende ima ukus kivanog voća, čokolade, kandiranog voća, začina, drveta i cveća, sa bogatim, baršunastim i zametenim osećajem u ustima, koji je takođe zaokružen i zreo, sa istrajnom završnicom. Servira se čist, nakon večere, na temperaturi od 18 do 20 °C, da bi se u potpunosti uživalo u njegovoj eleganciji.

COGNAC



NAZIV: TESSERON EXPERIENCE

Kratak opis: Tesseron Experience 01 je luksuzni konjak s raskošnim bukeom voćnih, kandiranih voćnih, moka i rancio nota, baršunastog i bogatog ukusa s toplim notama začina i karamele, a sve to na dugom, začinenom završetku. Njegova boja je zapanjujuća topaz nijansa, a okus je rezultat izuzetnog starenja u hrastovim bačvama više od tri generacije.



RAKIJA



NAZIV: TROGLAV RAKIJA OD ŠLJIVE

Kratak opis: Šljivova prepečenica satkana od najkvalitetnijih sorti šljiva (za proizvodnju koriste se 4 različite sorte-Crvena ranka, Požegača, Čačanska lepotica i Čačanska rodna). Miris-bogat miris sa izraženim cvetnim notama, tonovima vanile i hrasta. Ukus- kompleksan, zaokružen, gladak, slatkast sa drvenastim tonovima Izgled-kristalno bistar, sjajan, boje starog hrasta. Period starenja 7 godina

Uparivanje sa hranom: Uparivanje-uz čašicu ove rakije odlično ide ćureći file sa prelivom nekih aromatičnih sireva kao što je gorgonzola, takođe ova rakija bi sjajno išla i uz govedinu, jagnjetinu.

Alc: 43,00% VOL.

RAKIJA



NAZIV: TROGLAV RAKIJA OD KAJSIJE

Kratak opis: Karakterističnog je i pitkog ukusa koji obiluje prirodnom aromom kajsije. Proizvedena je od domaće (stare) sorte kajsije. Voće se bira po visokim kriteijumima, prerađuje tek kada dostigne tehnološku zrelost. Prilikom prerade odstranjuje se koštica, vrši se pasiranje ploda kajsije, fermentacija, destilacija, nakon čega destilat odležava u inertnom sudu-inoxu. Period odležavanja 4 godine

Uparivanje sa hranom: Uparivanje-tost sa blažim sirnim namazom i suvom kajsijom sjajno će se uklopiti uz ovu kajsijevaču.

Alc: 42,00% VOL.

RAKIJA



NAZIV: TROGLAV RAKIJA OD KRUŠKE

Kratak opis: Proizvedena je od kruške sorte vilijamovka. Voće se bira po visokim kriterijumima kvaliteta. Prerađuje se tek kada dostigne punu tehnološku zrelost, plod se pasira uz odvajanje semene lože, zatim sledi fermentacija, destilacija i odležavanje. Odležavanje destilata odvija se u inertnom sudu (inoxu). Period odležavanja 36 meseci

Uparivanje sa hranom: Uparivanje-pečena kruška punjena nekim mladim sirom neutralnog ukusa, veoma dobro će se uklopiti uz ovu rakiju.

Alc: 42,00% VOL.

RAKIJA



NAZIV: TROGLAV RAKIJA OD DUNJE

Kratak opis: Za proizvodnju ove rakije koristi se leskovačka sorta dunje, koja se prerađuje u punoj tehnološkoj zrelosti. Vrši se usitnjavanje ploda u mlinu, zatim fermentacija, destilacija i odležavanje tog destilata u inertnom sudu (inoxu). Moramo napomenuti da je proces proizvodnje Troglav rakije od dunje mnogo kompleksniji u odnosu na druge vrste rakija- plod dunje obiluje visokim sadržajem pektina, a sadrži vrlo malo šećera, samim tim sam proces proizvodnje je dosta teži i količina alkohola koja se na taj način dobija-od čiste dunje, je veoma mala. Period odležavanja 36 meseci.

Uparivanje sa hranom: Uparivanje-uz dunjevaču odlično bi se uklopio neki polumasni sir npr gauda, uz neki blaži sos od mesa

Alc: 43,00% VOL.





PACKAGING



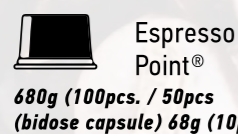
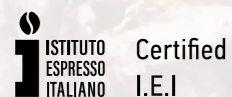
1000G (2.2LB)
340G (12OZ)

BLENDS

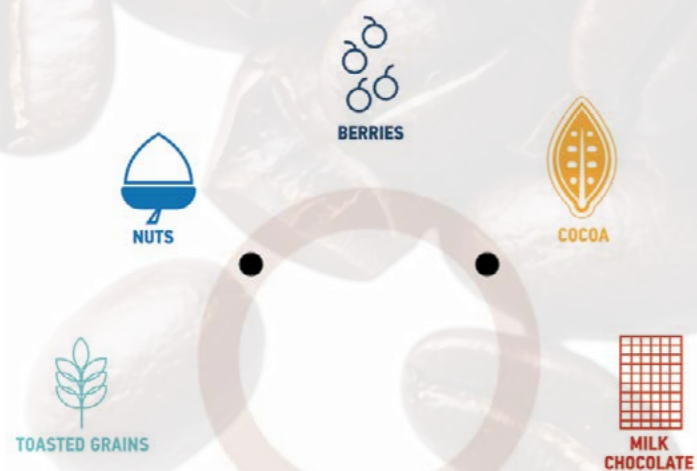
ESPRESSO BLEND

Information:

Arabica 70% - Robusto 30 %



Indijska i brazilska zrna za ovaj glatki, slatki, uravnoteženi i srednje prženi espresso. Kremast s čvrstom strukturom i kontrastnim ukusima čokolade i orašastih plodova. Savršen za jutro: poklonite sebi glatki i slatki espresso.





Uvoznik i distributer za Crnu Goru:
4CUG doo - Podgorica
info@4cug.me
www.4cug.me