



RYSZKÓWKA

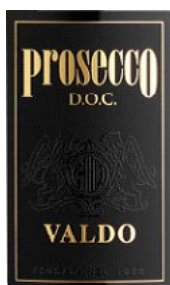
RESTAURACJA, PIZZERIA & POKOJE HOTELOWE



„Wino czyni każdy posiłek uroczystością,
każdy stół wspanialszym,
każdy dzień bardziej udanym.”

Andre L. Simon

WINO MUSUJĄCE

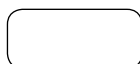


PROSECCO VALDO DOC VALDOBBIADENE

Region: Valdobbiadene, Wenecja Euganejska, Veneto
Szczep / Apelacja: Prosecco (Glera) DOC
Białe, wytrawne, musujące

Historia winiarni Valdo sięga 1926 roku. Nazwa winiarni jest silnie związana z nazwą okolicy „Valdobbiadene”, w której produkuje się wysokiej jakości Prosecco. Dzięki swojemu owocowemu bukietowi przypomina smak dojrzałej jabłoni, delikatny i harmonijny. Łagodne i delikatne, sprawia, że Prosecco jest polecanym winem na różne okazje. Kolor jasny, słomkowy z subtelnymi zielonymi refleksami. Idealne jako aperitif. Komponuje się z przystawkami, ostrygami i owocami morza, białymi rybami, daniami z makaronu, owocami.

750 ml

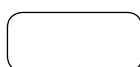


LAMBRUSCO REGGIANO DOC

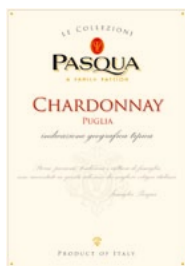
Region: Emilia Romagna
Szczep / Apelacja: Lambrusco DOC
Czerwone, lekko deserowe, frizzante

CaDe Medici produkcję wina opiera na tradycyjnych metodach wytwarzania wina. Lambrusco Reggiano to najwyższej klasy Lambrusco z regionu Modena. Delikatne i subtelne. Aromaty owoców leśnych przeplatają się z nutami aronii i jeżyn. Świeżość wina sprawia, że jest ono łatwe i przyjemne w odbiorze. Idealnie zbalansowa słodycz z kwasowością. Wspaniale relaksuje jako zwieńczenie posiłku. Dobrze balansuje z lekkimi potrawami, a także deserami. Idealne także jako wino otwierające.

750 ml



WINO BIAŁE



CHARDONNAY IGT VENETO

Region: Wenecja Euganejska, Veneto

Szczep / Apelacja: Chardonnay IGT

Białe, lekko wytrawne

Winnica Pasqua została założona w 1925 roku przez dwóch braci Riccardo Natale i Umberto Pasqua. Producent win znany i szanowany na arenie winiarstwa włoskiego. Chardonnay Pasqua to wino zaskakujące. Pełne ciała i koncentracji z nutami kwiatów oraz owoców jabłoni i gruszy. Wybitnie eleganckie, kremowe. Bardzo dobrze zrównoważona kwasowość ze słodyczą. Idealne do ryb, sałatek, białego mięsa oraz jako aperitif.

750 ml



PINOT GRIGIO IGT VENETO

Region: Wenecja Euganejska, Veneto

Szczep / Apelacja: Pinot Grigio IGT

Białe, delikatne, lekko wytrawne

Cecilia Beretta winnica założona w 1980 roku należąca do rodzinnej firmy Pasqua, posiadająca winnice w kilku regionach winiarskich. Najwięcej win powstaje w regionie Veneto, jak Pinot Grigio powstające ze szczepu o tej samej nazwie. Jedno z bardziej interesujących win tej odmiany na rynku. Delikatne i subtelne, aromaty polnych kwiatów oraz nuty owoców tropikalnych urzekną każde podniebienie. Wspaniale łączy się z sałatkami, owocami morza, drobiem oraz warzywami.

750 ml



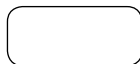


TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Region: Abruzja
Szczep / Apelacja: Trebbiano DOC
Białe, lekko wytrawne

Monteverdi to rodzinny producent win, który kultywuje winiarstwo włoskie na świecie od 1920 roku. Trebbiano to wino młode o żółto-słomkowej barwie z delikatnymi odcieniami złota. Wyczuwalne nuty kwiatów i cytrusów. W ustach zaskakuje lekkością, przyjemnie świeże i gładkie. Komponuje się z przystawkami i lekkimi daniami z makaronów, a także z rybami i owocami morza oraz białym mięsem.

750 ml



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO MARCHE

Region: Marche
Szczep / Apelacja: Verdicchio DOC
Białe, lekko wytrawne

Umani Ronchi jako winnica jest w rodzinie Bianchi-Bernetti od prawie pięćdziesięciu lat, została założona jako Azienda Agricola czyli spółka rolna w 1957 roku przez Gino Umani Ronchi w Cupramontana, w samym sercu obszaru produkującego Verdicchio Classico w regionie Marche. Verdicchio Villa Bianchi wyraża dziś szczególne cechy Verdicchio jego aromatyczne nuty świeżości i elegancji. Bukiet intensywny, ale jedwabisty. Delikatnie owocowy i kwiatowy. W smaku wino pokazuje strukturę opartą na żywych i świeżych nutach z delikatnym posmakiem migdałów. W ustach pełne, gładkie o długim wykończeniu. Idealnie komponuje się z owocami morza, rybami i białym mięsem.

750 ml



WINO CZERWONE



CABERNET SAUVIGNON IGT VENETO

Region: Wenecja Euganejska, Veneto
Szczep / Apelacja: Cabernet Sauvignon, Franc IGT
Czerwone, wytrawne

Monteverdi to rodzinny producent win, który kultywuje winiarstwo włoskie na świecie już od 1920 roku. Wino stworzone z międzynarodowego szczepu Cabernet Sauvignon. Połączenie aromatów czarnej porzeczki z nutą wiśni i czereśni. W oddali smaku można dostrzec aromaty wanilii. Komponuje się z mięsami i grillowanym mięsem oraz z aromatycznymi potrawami.

750 ml



CABERNET SAUVIGNON IGT TOSCANA

Region: Toskania
Szczep / Apelacja: Cabernet Sauvignon IGT
Czerwone, wytrawne

Monteverdi to rodzinny producent win, który kultywuje winiarstwo włoskie na świecie już od 1920 roku. Wino stworzone ze szczepu Cabernet Sauvignon w regionie Toskania to wino o intensywnej nasyczonej czerwonej barwie z fioletowymi refleksami. Przyjemne aromaty czarnej porzeczki przenikają z owocami wiśni, wyczuwalne nuty ziołowe. Wino okrągłe, na podniebieniu delikatne i harmonijne. Dobrze zbalansowane. Wino polecane szczególnie do wędlin, bogatych w składniki dań makaronowych, grillowanego mięsa, aromatycznych potraw i dojrzewających serów.

750 ml



NERO D'AVOLA IGT SICILIA

Region: Sycylia
Szczep / Apelacja: Nero d'Avola IGT
Czerwone, wytrawne

Monteverdi to rodzinny producent win, który kultywuje winiarstwo włoskie na świecie od 1920 roku. Nero d'Avola to autochtoniczny szczep z Sycylii. Wino elegancko ułożone poprzez zastosowanie starzenia w dębowych beczkach. Bardzo wytworne aromaty czarnej porzeczki i suszonej śliwki przenikają się z nutą aksamitnej dębiny. Wino idealnie komponuje się z czerwonymi mięsami, stekami, dziczyzną.

750 ml



BARBERA D'ASTI DOCG

Region: Asti, Piemont
Szczep / Apelacja: Barbera DOCG
Czerwone, wytrawne

Francesco Capeta to jakość i tradycja w produkcji win. Winnica położona w malowniczym miejscu w regionie Piemont, produkująca wspaniałe wina z różnych szczepów. Barbera to najbardziej znany czerwony szczep uprawiany w okolicy miasteczka Asti. Wino świeże o ciekawej strukturze. Aromaty wiśni przeplatają się z nutami winogron i porzeczek. Dostojne, a jednocześnie przyjemne w odbiorze. Komponuje się z makaronami, lekką pieczenią, mięsem.

750 ml



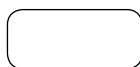
CHIANTI DOCG AREZIO

Region: Arezzo, Toskania

Szczep / Apelacja: Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Cabernet DOCG
Czerwone, wytrawne

Cantina Aretino położona u wzgórz Toskanii została założona w 1970 roku. Chianti z Arezzo to wino szczególne. Owoce zbierane są ręcznie, winifikacja z wykorzystaniem maceracji metodą Ganimede. Brylantowa, czerwono-rubinowa barwa z odcieniami granatu. Na podniebieniu delikatne taniny, dobrze zaznaczona mineralność i odpowiednia kwasowość. Dobrze zbudowana struktura, wysoka harmonia smaku. Doskonale łączy się z mięsem, grzybami, mięsem grillowanym, daniami z makaronu.

750 ml



CHIANTI RISERVA DOCG VILLA ALBERGOTTI

Region: Arezzo, Toskania

Szczep / Apelacja: Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Cabernet
Czerwone, wytrawne

Chianti Villa Albergotti nawiązuje do arystokratycznej rodziny Albergotti, która związana jest z historią Arezzo, a jeden z jej potomków jest m.in. założycielem Cantina Aretino. Owoce zbierane są ręcznie, a wino dojrzewa w beczkach z dębu słowiańskiego, amerykańskiego i francuskiego, od dwunastu do osiemnastu miesięcy. Winogrodzie piękne i szlachetne. Intensywnie rubinowe. Nuty wiśni, czereśni i jeżyn przeplatają się z wanilią i orzechem laskowym. Pełne i zbalansowane, urzeka strukturą i jedwabistością, a wykooczenie wina nawiązuje do dzikich jagód. Idealnie łączy się z pieczenią, stekami, dziczyzną, dojrzewającymi serami.

750 ml





PRIMITIVO IGT PUGLIA

Region: Apulia
Szczep / Apelacja: Primitivo IGT
Czerwone, wytrawne

Monteverdi to rodzinny producent win, który kultywuje winiarstwo włoskie na świecie od 1920 roku. Primitivo, wino bardzo aromatyczne i eleganckie. Odmiana ta jest szczególnie doceniana i poszukiwana przez koneserów. Silnie owocowe nuty przeplatają się z aromatem palonego drewna i eleganckiej wytrawności. Primitivo to jedna z najstarszych odmian winorośli zachowana do dziś. Imponująco sprawdza się w połączeniach smakowych z aromatycznymi potrawami, mięsami, dziczyzną i dojrzałymi serami.

750 ml



NEGROAMARO IGT PUGLIA

Region: Apulia
Szczep / Apelacja: Negroamaro IGT
Czerwone, wytrawne

Monteverdi to rodzinny producent win, który kultywuje winiarstwo włoskie na świecie od 1920 roku. Negroamaro, odmiana winorośli uprawiana w regionie Puglia. Intensywny rubinowy kolor z ciemnymi refleksami. Aromaty, które można dostrzec to owoce leśne, lekka nuta kawy oraz czereśnia. Na finiszu ukazuje się owocowa słodycz. Idealne łączy się z pastami, dojrzałymi serami i aromatycznymi mięsami.

750 ml





BARBARESCO DOCG

Region: Barbaresco, Piemont
Szczep / Apelacja: Nebbiolo DOCG
Czerwone, wytrawne

Rodzina Sartirano rozpoczęła produkcję win w 1871 roku. Przez lata umacniała swą pozycję na rynku winiarskim w Piemontcie. Do rodzinnego biznesu po latach dołączyła posiadłość San Silvestro i w niedługim czasie Tenuta Arnufò Costa di Bussia. Barbaresco to wino stworzone z tego samego szczepu co Barolo. Jest jednak winem nieco lżejszym i bardziej łagodnym w odbiorze. Aksamitne aromaty jeżyny i suchej śliwki, przeplatają się z nutami wanilii. Wino starzone co najmniej osiemnaście miesięcy w dębowych beczkach. Idealnie komponuje się z baraniną, czerwonymi mięsami, stekami i makaronami.

750 ml



BAROLO DOCG

Region: Barolo, Pimont
Szczep / Apelacja: Nebbiolo DOCG
Czerwone, wytrawne

Rodzina Sartirano w historię winiarską Piemontu wpisuje się już od 1871 roku, kiedy to rozpoczęto zbiory winorośli i produkcję najzaciejszych win tego regionu. Z upływem lat obszar winic powiększał się, po 1976 roku do upraw dołączyła posiadłość San Silvestro, której owocem jest Barolo Patres. Wino wyjątkowe, dostojne i szlachetne. Owoce zbierane ręcznie, maceracja trwa czternaście dni, a fermentacja prowadzona w ściśle kontrolowanej temperaturze. Wino dojrzewa w beczkach z dębu słowiańskiego przez dwadzieścia sześć miesięcy. Wyczuwalne aromaty korzenne, przyprawy oraz suszone owoce. W ustach pełne, gładkie z delikatnymi słodkimi taninami, o dobrze zbudowanej strukturze. Idealne z mięsem duszonym, pieczonym czy grillowanym, współgra z aromatycznymi potrawami o charakterze pikantnym i korzennym. Świetne do dziczyzny i dzikiego drobiu oraz dojrzewających serów.

750 ml





AMARONE VALPOLICELLA CLASICCO DOC VILLA BORGHETTI

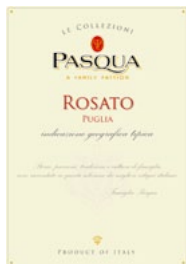
Region: Vallopolicella, Wenecja Euganejska, Veneto
Szczep / Apelacja: Corvina, Rondinella, Negrara DOC
Czerwone, wytrawne

Winnica Pasqua została założona w 1925 roku przez dwóch braci Riccardo Natale i Umberto Pasqua w jednym z najbardziej znanych zakątków świata, w Weronie. Bracia Ricardo i Umberto wpisali się na stałe w karty historii winiarstwa włoskiego, to właśnie oni zapoczątkowali wytwarzanie win w regionie Veneto. Działalność braci szybko zaczęła się rozwijać, a jej dziedzictwo kultywuje dziś już kolejne pokolenie rodziny Pasqua. Jedną z posiadłości Villa Borghetti położoną między dwoma małymi miejscowościami Morano i Valgataro to samo serce Amarone Clasicco. Amarone to wino absolutnie wyjątkowe i szczególne. Zachwyca koneserów na całym świecie, jest winem poszukiwanym i bardzo cenionym przez znawców wina. Podstawę wina stanowią uważnie wyselekcjonowane owoce zebrane ręcznie w połowie września, które przez następane trzy miesiące złożone w drewnianych skrzyniach poddane są suszeniu. W tym czasie grona tracą ok dwudziestu pięciu do trzydziestu procent swojej masy, koncentrując tym samym substancje w nich zawarte. Fermentacja przebiega miesiąc, aby uzyskać odpowiednią barwę i strukturę, a przy końcu procesu siedemdziesiąt procent objętości wina przenoszone jest do baryłek z dębu francuskiego. Pozostała objętość poddawana jest fermentacji malolaktycznej, dzięki której wino obdarzone zostaje miękkością. Wino dojrzewa przez okres osiemnastu miesięcy w beczkach i po zabutelkowaniu uszlachetnia się je przez leżakowanie jeszcze przez pół roku. Wino doskonale komponuje się z czerwonym mięsem, dziczyzną, grillowanym i duszonym mięsem, wyśmienite także do dojrziałych serów.

750 ml



WINO RÓŻOWE



ROSATO DI PUGLIA IGT

Region: Apulia
Szczep / Apelacja: Primitivo, Sangiovese IGT
Różowe, lekko wytrawne

Winnica Pasqua założona w 1925 roku przez dwóch braci Riccardo Pasqua i Umberto Pasqua. Rodzina Pasqua posiada winnice w kilku winiarskich regionach, ale najczęściej win powstaje w Veneto. Wino Rosato to delikatne, świeże i owocowe wino z nutą wiśni i czereśni. Średniej budowy, zrównoważone na podniebieniu. Doskonale komponuje się z lekkimi przekąskami, letnimi sałatkami, makaronami i białym mięsem.

750 ml



WINO DESEROWE



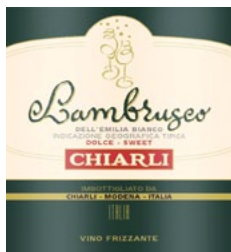
DOLCE NOVELLA

Szczep: Sangiovese, Merlot, Cabernet
Czerwone, słodkie, deserowe

Niezwykłe wino deserowe, jedyne w swoim rodzaju i niepowtarzalne. Wino gronowe, młode szczepy win czerwonych połączone z dodatkiem naturalnego soku z truskawek. Niesamowite, intensywne aromaty poziomek i truskawek przeplatają się z nutą ciemnych owoców. W ustach wyczuwalna słodycz i leśne owoce, na końcu ukazuje się przyjemna owocowa kwasowość. Idealne do sałatek owocowych, deserów lodowych oraz ciast szczególnie Frutti di Bosco.

750 ml





LAMBRUSCO IGT BIANCO EMILIA ROMAGNA

Region: Modena, Emilia Romania
Szczep / Apelacja: Lambrusco IGT
Białe, lekko deserowe, frizzante

Firma Chiarli 1860 jest jednym z najbardziej znanych producentów wina Lambrusco, a metody wytwarzania tego wina opiera na starych, tradycyjnych metodach. Od ponad stu pięćdziesięciu lat eksportuje Lambrusco poza granice Włoch do kilkudziesięciu krajów co sprawia, że jest znaczącym producentem na arenie światowej. Doskonałe wino, lekko musujące, delikatnie wyczuwalna słodycz. Wytwarzane drogą naturalnej fermentacji. W aromacie przeważa nuta gruszki z delikatnym finiszem owoców cytrusowych. Niezwykle orzeźwiająca, przyjemnie relaksuje. Doskonałe na upalne, gorące dni i wieczory, idealnie sprawdza się także jako wino toastowe. Komponuje się z lekkimi sałatkami, deserami z owoców i ciastami.

750 ml



FRAGOLINO ROSSO

Czerwone, musujące, słodkie, deserowe

Historia rodziny Perlino zaczyna się w ubiegłym stuleciu, gdzie wytwarzanie win było i jest bardzo silnie związane z terytorium Piemontu u wzgórz Asti. Fragolino Rosso łączy w sobie charakter wina deserowego i musującego o zniewalającym aromacie przed chwilą zerwanych poziomek i owoców leśnych. Rubinowo czerwona barwa. Lekka wyważona słodycz. Wino idealnie będzie współgrało z lodami, deserami, ciastami z dodatkiem owoców.

750 ml

