

WINA BIAŁE



NAZWA: Gavi del Comune di Gavi Ciarea
SZCZEP: Cortese (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2013
PRODUCENT: Cantine Sant'Agata

Wino wytrawne białe. Doskonałe Cortese, niezwykle delikatne z nutą cytrusów i migdałów. W smaku rześkie i harmonijne. Doskonałe do przystawek, do ryb i owoców morza.

WINA CZERWONE



NAZWA: Monterovere
SZCZEP: Barbera (60%), Nebbiolo (30%), Cabernet Sauvignon (10%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2011
PRODUCENT: Cantine Sant'Agata

Wino wytrawne czerwone. Mocne i pełne charakteru wino przez 18 miesięcy leżakowane w małych beczkach z dębu francuskiego. Pachnie dojrzałą wiśnią i śliwką, delikatną wanilią. Doskonałe do pieczeni mięsnych i do mięs z grilla.



NAZWA: RucheâEUR(TM) di Castagnole Monferrato Na Vota
SZCZEP: RucheâEUR(TM)
REGION: Piemont
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2013
PRODUCENT: Cantine Sant'Agata

Wino wytrawne czerwone. Niezwykle oryginalne i jedyne w swoim rodzaju autochtoniczne wino piemonckie. Pachnie płatkami róży i skórką pomarańczową. W smaku delikatnie taniczne i miękkie. Wino niestarzone w drewnie. Doskonałe do wędlin, do mięs z grilla, do pieczonych żeberek wieprzowych.



NAZWA: Grignolino di Asti Miravalle
SZCZEP: Grignolino (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2012
PRODUCENT: Cantine Sant'Agata

Wino wytrawne czerwone. Unikalne i przyjemne wino piemonckie, pachnące owocem granatu z charakterystyczną delikatną nutą migdałową w końcówce. Ujmuje delikatnym kolorem, wdzięcznie komponuje się z wieloma potrawami. Polecane do cielęciny i królika.



NAZWA: RucheâEUR(TM) di Castagnole Monferrato Il Cavaliere
SZCZEP: Ruche'
REGION: Piemont
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2013
PRODUCENT: Cantine Sant'Agata

Wino wytrawne czerwone. Ujmujące kolorem i nieprawdopodobnym bogactwem aromatycznym wino. Pachnie różą kminkiem i kardamonem, w smaku bogate i miękkie. Wino niestarzone w drewnie. Doskonałe do dziczyzny oraz pieczeni mięsnych.



NAZWA: Barolo Bussia
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2008
PRODUCENT: Cantine Sant'Agata

Wino wytrawne czerwone. Doskonałe i eleganckie Barolo pochodzące ze starannej selekcji winogron, z jednej winnicy. Przez ponad 2 lata leżakowane w drewnie. Pachnie fiołkami, lukrecją i skórą, w smaku eleganckie i harmonijne. Doskonałe do wołowiny, dziczyzny i trufli.



NAZWA: Barbera di Asti Superiore Altea
SZCZEP: Barbera dâEUR(TM)Asti (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2012
PRODUCENT: Cantine Sant'Agata

Wino wytrawne czerwone. Barbera w wersji superiore z wyższą zawartością alkoholu i ze specjalnej selekcji winogron. Przez ponad rok leżakowana w drewnie, mocna i konsystentna. Doskonała do pieczeni mięsnych, do piemonckich agnolotti nadziewanych mięsem.



NAZWA: Barbera di Asti Superiore Cavale
SZCZEP: Barbera (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2011
PRODUCENT: Cantine Sant'Agata

Wino wytrawne czerwone. Najlepsza Barbera w ofercie Cantine Sant'Agata, robiona tylko w dobrych rocznikach. Przez ponad rok leżakowana w drewnie, zachwyca kolorem i strukturą. Mocna i konsystentna. Doskonała do pieczeni mięsnych, do mięs z grilla i mięs duszonych w sosach.



NAZWA: Barbera di Asti Baby

SZCZEP: Barbera (100%)

REGION: Piemont

APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2013

PRODUCENT: Cantine Sant'Agata



Wino wytrawne czerwone. Podstawowa wersja piemonckiej Barbery, nieleżakowana w drewnie. Pachnie dojrzałymi wiśniami i śliwkami w smaku zdecydowana i przyjemnie kwasowa. Doskonały dodatek do wielu potraw, głównie na bazie mięs.

CANTINE SANT'AGATA