

WINA CZERWONE



NAZWA: Crespino Valtellina Superiore
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Lombardia
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2011
PRODUCENT: Aldo Rainoldi

Wino wytrawne czerwone. Valtellina w wersji superiore, przez 15 miesięcy leżakowana w małych beczkach z dębu francuskiego. Pachnie lukrecją i żywicą. W smaku aksamitne, harmonijne i mocne. Wino polecane do czerwonych mięs, dziczyzny i sezonowanych serów.



NAZWA: Prugnolo Valtellina Superiore
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Lombardia
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2012
PRODUCENT: Aldo Rainoldi

Wino wytrawne czerwone. Valtellina w wersji Superiore przez 12 miesięcy leżakowana w małych beczkach z dębu francuskiego. Pachnie śliwką, czereśnią i orzechem. W smaku harmonijne i eleganckie. Wino polecane do czerwonych mięs, dziczyzny i sezonowanych serów.



NAZWA: Valtellina Superiore Inferno
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Lombardia
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2012
PRODUCENT: Aldo Rainoldi

Wino wytrawne czerwone. Valtellina w wersji Superiore pochodząca ze strefy Inferno. Wino przez 2 lata leżakowane w dużych beczkach z dębu słoweńskiego. Pachnie delikatną nutą orzechową. W smaku harmonijne i delikatnie taniczne. Wino polecane do czerwonych mięs, dziczyzny i sezonowanych serów.



NAZWA: Valtellina Superiore Grumello
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Lombardia
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2012
PRODUCENT: Aldo Rainoldi

Wino wytrawne czerwone. Valtellina w wersji Superiore pochodząca ze strefy Grumello. Wino przez 2 lata leżakowane w dużej beczce z dębu słoweńskiego. Pachnie delikatną nutą orzechową i żywiczną, w smaku mocne, harmonijne. Polecane do białych i czerwonych mięs.



NAZWA: Valtellina Superiore Sassella
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Lombardia
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2011
PRODUCENT: Aldo Rainoldi

Wino wytrawne czerwone. Valtellina w wersji Superiore, pochodząca ze strefy Sassella. Wino przez 2 lata leżakowane w dużych beczkach z dębu słoweńskiego. Pachnie dojrzałymi owocami i rodzynkami. W smaku harmonijne i aksamitne. Polecane do czerwonych mięs, dziczyzny i sezonowanych serów.



NAZWA: Valtellina Superiore Sassella Riserva
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Lombardia
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2010
PRODUCENT: Aldo Rainoldi

Wino wytrawne czerwone. Riserva Valtelliny Superiore ze strefy Sassella. Wino przez 2 lata leżakowane w dużych beczkach z dębu słoweńskiego i przez ponad rok w butelce. Pachnie owocami i rodzynkami. W smaku aksamitne i harmonijne. Polecane do czerwonych mięs i dziczyzny.



NAZWA: Valtellina Superiore Inferno Riserva
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Lombardia
APELACJA: DOCG Superiore **ROCZNIK:** 2012
PRODUCENT: Aldo Rainoldi

Wino wytrawne czerwone. Riserva Valtelliny Superiore ze strefy Inferno. Wino przez 15 miesięcy leżakowane w małych beczkach z dębu francuskiego i przez 2 lata w butelce. Pachnie konfiturą owocową i prażonym drewnem. W smaku aksamitne i harmonijne. Polecane do czerwonych mięs i dziczyzny.



NAZWA: Sfurat di Valtellina
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Lombardia
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2012
PRODUCENT: Aldo Rainoldi

Wino wytrawne czerwone. Najlepszy gatunek Valtelliny w wersji Sfurat. Specjalna selekcja winogron i specjalny proces winifikacji daje wino niezwykle bogate i eleganckie. Przez 2 lata leżakowane w dużych beczkach z dębu francuskiego. Pachnie kawą, kakao, prażonym orzechem, w smaku ciepłe i aksamitne. Polecane do czerwonych mięs, dziczyzny i jagięciny.

ALDO RAINOLDI



NAZWA: Fruttaio Ca' Rizzieri Sforsat di Valtellina
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Lombardia
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2011
PRODUCENT: Aldo Rainoldi

Wino wytrawne czerwone. Najlepszy gatunek Valtelliny w wersji Sforsat. Specjalna selekcja winogron oraz proces winifikacji daje wino o doskonałej strukturze i niezwyklej harmonii. Pachnie przyprawami, kakao, prażonym orzechem i suszonymi winogronami. W smaku ciepłe, aksamitne i harmonijne. Polecane do czerwonych mięs, do dziczyzny i jagnięciny. Wino na specjalne okazje, również do medytacji po posiłku.



NAZWA: Valtellina Superiore Grumello Riserva
SZCZEP: Chiavennasca
REGION: Lombardia
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2010
PRODUCENT: Aldo Rainoldi

Wino wytrawne czerwone. Valtellina w wersji Superiore pochodząca ze strefy Grumello. Wino przez 2 lata leżakowane w dużej beczce z dębu słoweńskiego. Pachnie delikatną nutą orzechową i żywiczną, w smaku mocne, harmonijne. Polecane do białych i czerwonych mięs.

WINA RÓŻOWE



NAZWA: Cuvee Maria Vittoria Rose Nature
SZCZEP: Nebbiolo, Pignola, Rossola
REGION: Lombardia
APELACJA: Vino Spumante di Qualita **ROCZNIK:**
PRODUCENT: Aldo Rainoldi

Wino wytrawne różowe musujące. Wersja Nature oznacza wino mocno wytrawne ale niezwykle harmonijne i dostojne. pachnie delikatną nutą fiołków i poziomek, w smaku aksamitne i rześkie. Doskonałe do aperitifów oraz potraw na bazie ryb i owoców morza.



NAZWA: Brut Rose
SZCZEP: Nebbiolo, Pignola, Rossola
REGION: Lombardia
APELACJA: Vino Spumante di Qualita **ROCZNIK:**
PRODUCENT: Aldo Rainoldi

Wino wytrawne różowe musujące. Niezwykle eleganckie i harmonijne, opracowane metodą klasyczną. Brut o delikatnym aromacie i dobrej strukturze, doskonały do aperitifów i potraw na bazie ryb i owoców morza.