Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Katalog Win

Sktad Win

Sprzedaż detaliczna i hurtowa:
Restauracja Etiuda
Szerokie 123, 20-050 Lublin
tel. 601 322 755
e-mail:
info@restauracjaetiuda.pl
www.retauracjaetiuda.pl
www.skladwin.istore.pl

Apulia

Apulia to królestwo czerwonego wina, jednak znajdzie się tu i białe (bianco) i różowe (rosato). Lokalne czerwone odmiany to Primitivo, Negroamaro, które oznacza gorzką czerń i daje bardzo mocne wina, i Nero di Troia przywiezione do Apulii z Troi przez Greków 2000 lat temu. Natomiast wśród białych znalazły się Bombino Bianco dające rześkie, świeże wina i elegancka Malvasia Bianca.

Łagodny, ciepły klimat, żyzne gleby, fantastyczne, smakowite warzywa i winorośl pełna życia. Wedle różnych źródeł Apulia posiada od 100 do 250 tys. ha winnic. Zbiory można dopasowywać do nastroju w dowolnym momencie między sierpniem

Wina z Apulii są unikatowe przez swój brak ogłady, przez surowość, skrajną chwilami nieokreśloność i nijakość. Jeśli nie stłumi się ich nadmiernym użyciem beczki, ujawniają smaki i zapachy, których dzisiaj łatwo się nie spotka. Są jak muzeum wina - przechowują w sobie jego przeszłość.

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE&VINI

Moi

Verdeca Salento IGP

Indicazione Geografica Protetta

100% Verdeca del Salento IGP

Wino o żółtej przechodzącej w delikatną zieleń bar
bardzo przejrzyste. Nos intensywny, kwiatowe aromat
i delikatne nuty owoców cytrusowych.
Na podniebieniu pełne, długie i bardzo świeże,
z akuratnym ciałem. Długi finisz z migdałami i jabłkiem
w tle.

Alkohol: 11,5%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: białe

Sug. kulinarne:
dania na bazie owoców morza, szczególnie skorupic
i linguine z małżami.

Grona: 100% Verdeca

Temp. serw. 18-20 stopni Celsjusza.

Cena: 27 zł brutto

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE&VINI

12e mezzo

Malvasia del Salento IGP

Indicazione Geograﬁca Protetta

100% Malvasia del Salento IGP

Ze spotkania apulijskiego słońca z gronami Malvasia bianca del Salento zrodziło się to bogate intensywnością aromatu i wibrujące nutami wanilii wino Odnajdujemy w nim owoce tropikalne połączone z miodem i wanilią, natomiast w ustach uderzającą świeżość i równowagę. Dobrze zbudowane, harmonijne i trwałe, wytrawne, ale niezwykle przyjemne w piciu i delikatne jednocześnie.

Alkohol: 12,5%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: białe

Sug. kulinarne:
dania na bazie owoców morza, szczególnie skorupiak i linguine z małżami.

Grona: 100% Malvasia

Temp. serw. 12-13 stopni Celsjusza.

Cena: 34 zł brutto

AWC VIENNA SILVER 2015 · AWC VIENNA SILVER 2014 · SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2014 ARGENT SILVER · AWC VIENNA GOLD 2013 · SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2012 OR GOLD

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE&VINI

Margrande

Fiano Salento

Indicazione Geografica Protetta

100% Fiano del Salento IGP

Żółta barwa z zielonymi niuansami. W nosie rozległy i intensywny bukiet aromatyczny z akcentami dojrzałyc gruszek, kwiatów dzikiego bzu i cytrusów.
Na podniebieniu mineralne z przyjemną nutą goryczki migdałów i owoców cytrusowych, podpartych subtelni słodką świeżością i delikatnością smaku.

Alkohol: 13%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: białe

Sug. kulinarne:
dania na bazie owoców morza. Polecane do drobiu

Grona: 100% Fiano

Temp. serw. 8-10 stopni Celsjusza.

Cena: 41 zł brutto

AWC VIENNA SILVER 2012

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE&VINI

Moi

Rosato del Salento IGP

Indicazione Geografica Protetta

100% Negroamaro del Salento IGP

Z winogron Negroamaro prezentuje jasny różowy kol
z odcieniem fioletu. Aromaty delikatne, świeże,
przyjemnie nawiązujące do wiśni i
granatu. Na podniebieniu miękkie, owocowe, wytrawne
garbnikowe, świeże i słusznie trwałe.

Alkohol: 12,5%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: różowe

Sug. kulinarne:
sery, dania na bazie owoców morza oraz desery

Grona: 100% Negroamaro

Temp. serw. 8-10 stopni Celsjusza.

Cena: 27 zł brutto

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE&VINI

12e mezzo

Rosato del Salento IGP

Indicazione Geografica Protetta

100% Rosato del Salento IGP

Świeże i eleganckie, subtelnie musujące różowe wino z linii 12.5, której nazwa określa poziom alkoholu. Delikatnie owocowe w smaku, lekko aromatyczne z oszałamiającym zapachem świeżo zebranych czerwo owoców, który łączy się z nutami białych kwiatów. Subtelna jasna barwa.

Alkohol: 12,5%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: różowe

Sug. kulinarne:
polecane jako aperitif, jego świeżość doskonale współgra z przystawkami i lekkimi daniami oraz z serami

Grona: 100% Negroamaro

Temp. serw. 8-12 stopni Celsjusza.

Cena: 34 zł brutto

AWC VIENNA SILVER 2015

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE&VINI

Otto

Vigneti Rosso Puglia IGP

20% Malvasia nera, 20% Primitivo, 20% Negroamaro,
20% Montepulciano, 20% Sangiovese

Wytwarzane z wyselekcjonowanych winogron zbieranych w samym sercu Apulii. Głęboka, rubinowa barwa.
Nos bogaty w aromaty dojrzałych czerwonych ekstraktów owocowych z winogron. W zapachu intensywne, z doskonałym połączeniem dojrzałych owoców i przypraw. Ósemki na etykiecie symbolizują szczęście i sukces wg chińskiej numerologii.

Alkohol: 12%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: czerwone

Sug. kulinarne:
grillowane mięso i dania z kurczaka.

Grona: 20% Malvasia nera, 20% Primitivo,
20% Negroamaro, 20% Montepulciano, 20% Sangiovese

Temp. serw. 18-20 stopni Celsjusza.

Cena: 21 zł brutto

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE&VINI

Moi

Primitivo Puglia

Indicazione Geografica Protetta

100% Primitivo Puglia IGP

Wino Moi czyli Moje zrobiono z gron Primitivo.
Barwa rubinowo-czerwona z fioletowymi refleksami.
Nos typowy, bardzo intensywny i kojarzący się
z czerwonymi owocami na spirytusie, śliwkową konfiturą,
z nutami lukrecji i suszonych owoców. Pełne, miękkie,
dobrze zbudowane i zrównoważone.

Alkohol: 13%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: czerwone

Sug. kulinarne:
do każdego posiłku,
zwłaszcza do głównych dan na bazie mięsa.

Grona: 100% Primitivo

Temp. serw. 18-20 stopni Celsjusza.

Cena: 24 zł brutto

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE&VINI

12e mezzo

Primitivo del Salento IGP

Indicazione Geografica Protetta

100% Primitivo del Salento IGP

Ujmujące swoją okrągłością i pełnią Primitivo z linii 12.5, której nazwa określa poziom alkoholu.
Połyskująca rubinowo-czerwona barwa, nos intensywny, bogaty w aromat ciemnych wiśni, roślin śródziemnomorskich i świeżych czerwonych kwiatów. Dyskretne ciało i przyjemna świeża kwasowość. Łatwe w piciu, ale przy tym wyraziste, odpowiednio zbalansowane, z długim owocowym finałem.

Alkohol: 12,5%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: czerwone

Sug. kulinarne:
dania na bazie owoców morza, szczególnie skorupiaki i linguine z małżami.

Grona: 100% Primitivo

Temp. serw. 18-20 stopni Celsjusza.

Cena: 37 zł brutto

Concours Mondial Bruxelles 2014 Gold Medal
CWSA Gold Medal
Sidabro Medalis
AWC Vienna Silver 2014
AWC Vienna Gold 2013

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE & VINI

12e mezzo

Negroamaro del Salento IGP

Indicazione Geografica Protetta

100% Negroamaro del Salento IGP

Ujmujące swoją okrągłością i pełnią Negroamaro z linii której nazwa określa poziom alkoholu. Rubinowo-czerwor barwa z purpurowymi refleksami. Nos zachwyca aromata dzikich jagód. W smaku długo utrzymujące się nuty wanil Aksamitne i delikatne. Po fermantacji mlekowej dojrzewa w beczkach co najmniej przez 6 miesięcy.

Alkohol: 12,5%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: czerwone

Sug. kulinarne:
dania na bazie owoców morza, szczególnie skorupiaki i linguine z małżami.

Grona: 100% Negroamaro

Temp. serw. 18-20 stopni Celsjusza.

Cena: 37 zł brutto

AWC VIENNA SILVER 2015
AWC VIENNA SILVER 2014
AWC VIENNA GOLD 2013
MUNDUS vini SILBER

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE & VINI

Schiacianoci

Negroamaro del Salento IGP

Indicazione Geografica Protetta

85% Negroamaro del Salento, 15% Malvasia Nera IGP

Wino w kolorze rubinowym o dobrej strukturze.
Intensywne aromatydojrzałych owoców, przypraw korzennych i drewna.

Alkohol: 13,5%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: czerwone

Sug. kulinarne:
odpowiednie do czerwonych mięs, owoców morza oraz ryb.

Grona: 85% Negroamaro del Salento,
15% Malvasia Nera IGP

Temp. serw. 18-20 stopni Celsjusza.

Cena: 39 zł brutto

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE&VINI

Tatu

Tatu Primitivo del Tarantino IGP

Indicazione Geografica Protetta

90% Primitivo del Tarantino, 10% Aglianico IGP

Wino w kolorze rubinowym z refleksami fioletu. Pełne aromatu czerwonych owoców i przypraw.

Alkohol: 14%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: czerwone

Sug. kulinarne:
polecane do dań kuchni włoskiej, czerwonych mięs oraz serów

Grona: 90% Tarantino, 10% Aglianico

Temp. serw. 18-20 stopni Celsjusza.

Cena: 42 zł brutto

AWC VIENNA SILVER 2015

AWC VIENNA SILVER 2014

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE & VINI

Passione

Passione Primitivo del Salento IGP

Indicazione Geografica Protetta

100% Primitivo del Salento IGP

Wino o ciemnogranatowej barwie. Delikatne a jednocześnie wyrafinowane. Obfituje w nuty ciężkiego owocu, ziół i kawy. Wyraźny ale dobrze wkomponowany alkohol.

Alkohol: 14%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: czerwone

Sug. kulinarne:
polecane do dań kuchni włoskiej

Grona: 100% Primitivo

Temp. serw. 18-20 stopni Celsjusza.

Cena: 43 zł brutto

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE&VINI

Papale

Primitivo di Manduria DOP

Denominazione di Origine Protetta

100% Primitivo di Manduria DOP

Winogrona Primitivo używane do produkcji tego winapochodza z najstarszych winnic znajdujących się w pobliżu Morza Jońskiego z krzewów o bardzo niskiej wydajności z hektara, a doskonałej ja Barwa intensywna, czerwono-rubinowa z pięknymi fioletowymi reflek Aromaty są bardzo intensywne i przypominają konfiturę z owoców czarnej porzeczki, jeżyn, wiśni, kakao i lukrecji. Na podniebieniu okrągłe, gładkie, z długim aromatycznym finałem. To efekt ośmiu miesięcy dojrzewania wina w 225 litrowych dębowych beczkach. Wino przechodzi fermentację jabłkowo-mlekową.

Alkohol: 14%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: czerwone

Sug. kulinarne:
odpowiednie by towarzyszyć każdemu posiłkowi, ale także do zup na bazie mięsnych wywarów, sosów mięsnych, gulaszu, grillowanych i pieczonych mięs czerwonych.

Grona: 100% Primitivo

Temp. serw. 18-20 stopni Celsjusza.

Cena: 47 zł brutto

AWC VIENNA SILVER 2013 · CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2013 · Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER · MUNDUS vini SILBER Deutschland 2012

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE & VINI

Il Cardinale Linea Oro

Primitivo di Manduria DOP

Denominazione di Origine Protetta

100% Primitivo

Złota Linia Il Cardinale powstaje ze starannie wyselekcjonowanych gron Primitivo dojrzewających w samym sercu chronionej strefy Mandurii. Głęboka czerwono-rubionowa barwa, smak okrągły i miękki, przypominający aromatyczną konfiturę z malin. W tle szałwia, goździki, tymianek i wanilia. Wino bardzo identyfikujące się ze swoim terytorium, z potężną strukturą, ale z zauważalną elegancją, która je wyróżnia. Pomimo swojej mocnej budowy pozostaje bardzo przyjemnym i łatwo pijalnym winem, ciepłym i utulającym w smaku. Dojrzewa minimum przez 10 miesięcy w 225 litrowych dębowych beczkach.Wino przeszło fermentację jabłkowo-mlekową.

Alkohol: 14%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: czerwone

Sug. kulinarne:
uniwersalne wino, smaczne zarówno bez dodatków, jak i doskonałe w połączeniu z daniami mięsnymi i z dojrzałymi serami.

Grona: 100% Primitivo

Temp. serw. 18-20 stopni Celsjusza.

Cena: 90 zł brutto

AWC VIENNA SILVER 2015
AWC VIENNA GOLD 2014
CWSA

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE&VINI

1921

Primitivo di Manduria Riserva DOP

Denominazione di Origine Protetta

100% Primitivo

Stare winne krzewy, z którego pochodzi to szlachetne wino nadają mu intensywną czerwono-rubinową barwę z ciemnymi refleksami. Charakterystyczne winne aromaty wzmacniane są przez nuty dojrzałych czerwonych jagód, suszone figi, czarne wiśnie w alkoholu z dodatkiem wanilii pochodzącej z beczki. Bardzo dobra struktura, gładkie i eleganckie na podniebieniu z owocowymi nutami wzbogacone o słodkie i pikantne akcenty goździków i czarnego pieprzu.

Alkohol: 13,5%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne

Barwa: czerwone

Sug. kulinarne:
uniwersalne wino, smaczne zarówno bez dodatków, jak i doskonałe w połączeniu z daniami mięsnymi i z dojrzałymi serami.

Grona: 100% Primitivo

Temp. serw. 18-20 stopni Celsjusza.

Cena: 150 zł brutto

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Varvaglione
VIGNE&VINI

Primo

Spumante Brut Falanghina

100% Falanghina

Wyśmienite białe wino musujące, o przejrzystym kolorze. Lekkie i przyjemne. Posiada właściwości prawdziwego szampana poprzez zminimalizowanie zawartości siarczanów. Wyczuwalny zapachbiałych kwiatów i smak dojrzałych owoców.

Alkohol: 12%

Powierzchnia produkcyjna: w prowincji Tarent

Rodzaj: wytrawne, musujące

Barwa: białe

Sug. kulinarne:
uniwersalne wino, smaczne zarówno bez dodatków, jak i doskonałe w połączeniu z desermi oraz daniami z ryb

Grona: 100% Falanghina

Temp. serw. 18-20 stopni Celsjusza.

Cena: 51 zł brutto

Umbria

Wino spod znaku sokoła.

Apelacja Sagrantino di Montefalco wzięła nazwę od miasteczka położonego na szczycie wzniesienia górującego nad rozległą doliną, wyrzeźbioną przez kilka niewielkich rzek – dopływów potężnego Tybru przecinającego Umbrię w drodze do Rzymu. Wokół Montefalco znajduje się winiarskie centrum tej części regionu, królestwo szczepu sagrantino. Jedni uważają go za autochtoniczny, inni za przywieziony przez franciszkanów z Azji Mniejszej.

Nie ma wątpliwości, że od średniowiecza uprawiano go na okolicznych wzgórzach, a jego nazwa związana jest z sakralnym przeznaczeniem wina.

Dawniej produkowano z niego słodkie, aromatyczne passito, lubiane przez kolejnych papieży. W XX wieku rozpoczęto produkcję win wytrawnych, których zasięg ograniczał się jedynie do rynku lokalnego, aż do roku 1980, kiedy to sagrantino uzyskało DOC, a od roku 1993 DOCG.

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

Perticaia

Montefalco Grechetto

Denominazione di Origine Controllata

90% Grechetto, 10% Trebiano Spolentino

Wino w kolorze słomkowym ze złotymi refleksami.
Wino o aromacie żółtych brzoskwiń, moreli, zapachu rumianku i szczypty owoców cytrusowych.

Alkohol: 13%

Powierzchnia produkcyjna: Umbria

Rodzaj: wytrawne

Barwa: białe

Sug. kulinarne:
Doskonałe jako aperitif. Znakomicie pasuje do dań na bazie ryb, owoców morza oraz białego mięsa.

Grona: 90% Grechetto, 10% Trebiano Spolentino

Temp. serw. 11-13 stopni Celsjusza.

Cena: 37 zł brutto

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

Perticaia

Trebbiano Spoletino - Spoleto D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata

100% Trebiano Spolentino

Wino w kolorze słomkowym z barwą zieleni.
Wino o bukiecie tropikalnych owoców, migdałów i żółtych kwiatów.

Alkohol: 13%

Powierzchnia produkcyjna: Umbria

Rodzaj: wytrawne

Barwa: białe

Sug. kulinarne:
Doskonałe jako aperitif. Znakomicie pasuje do dań na bazie ryb, owoców morza oraz białego mięsa.

Grona: 100% Trebiano Spolentino

Temp. serw. 10 -15 stopni Celsjusza.

Cena: 50 zł brutto

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

Perticaia

Montefalco Rosso

Denominazione di Origine Controllata

Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Colorino 15%

Intensywny rubinowy kolor. Mieszanka 3 szczepów pozwala na otrzymanie wina o intensywnym aromacie dzikich jagód i malin. Głęboka czerwień rubinowa W smal pełne, lekko garbnikowe.

Alkohol: 14%

Powierzchnia produkcyjna: Umbria

Rodzaj: wytrawne

Barwa: czerwone

Sug. kulinarne:
Wino może być podawane w trakcie posiłku, w połączeniu z kuchnią śródziemnomorską a w szczególności z salami, więdlinami i makaronami.

Grona: Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Colorino 15%

Temp. serw. 18 stopni Celsjusza.

Cena: 59 zł brutto

Etiuda
Centrum
Konferencyjno-Wystawiennicze

Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

Perticaia

Montefalco Sagrantino

Denominazione di Origine Controllata

100% Sagrantino

Intensywny rubinowy kolor z odcieniem granatu.
Wino w 100% wytworzone z endemicznego szczepu Sagrantino. Wyczuwalna szczypta cynamonu, która nie przeważa nad aromatem owoców pestkowych, zwłaszcza wiśni. Aromat suszonej śliwki ewoluuje z czasem.

Alkohol: 14%

Powierzchnia produkcyjna: Umbria

Rodzaj: wytrawne

Barwa: czerwone

Sug. kulinarne:
Idealne w połączeniu z czerwonym mięsem, dziczyzną i serami dojrzałymi.

Grona: 100% Sagrantino

Temp. serw. 18-20 stopni Celsjusza.

Cena: 120 zł brutto