
MANZONI



BIANCO

COLLI TREVIGIANI I.G.P.

320,-/0,75 l



OBLAST PĚSTOVÁNÍ

Hrozny: Incrocio Manzoni 6.0.13, pěstované výhradně na našich vinicích

Umístění vinice: Kopce oblasti Treviso poblíž levého břehu řeky Piave

Aspekt vinice: Jižní

Půdní profil: Středně strukturovaná, převážně hlína

SKLIZEŇ

Výtěžek: 110 centů

Období sklizně: 1.-10. září

VÝROBA VÍNA

Vinifikace

Po vylisování hroznů se šťáva krátce, několik hodin maceruje na slupce, následně se mošt fermentuje v ocelových tancích s řízenou teplotou při 18°C. Víno pak zraje sur lie.

Stárnutí: 2 měsíce v lahvičce.

TECHNICKÁ DATA

Alkohol: 13,5 % obj.

Kyselost: 6 g/l

DEGUSTACE

Skutečný klenot mezi bílými víny z oblasti Treviso, Incrocio Manzoni Bianco, je křížencem bílého ryzlinku Renano a Pinot Blanc.

Barva je intenzivní, slámově žlutá.

Ve vůni se jako první objeví elegantní tóny Rulandského bílého, lemované dojmy ananasu a jarních květin, zatímco na patře vyniká svěží, kyselá mineralita ryzlinku.

Jeho půvabné aroma a výrazná lahodnost na patře činí z tohoto vína vhodný nápoj k teplým předkrmům z mořských plodů. Je také vhodným doplňkem letních polévek a nejlépe se kombinuje s hlavními chody z korýšů a ryb.

Vyzkoušejte ho také s různými styly lehčích mas, s omáčkami a dušenými masy s plnou chutí. Nejlépe si ho vychutnáte při teplotě 8-10°C.

PINOT



GRIGIO

DELLE VENEZIE D.O.C.

279,-/0,75 l



OBLAST PĚSTOVÁNÍ

Hrozny: 100% Pinot Grigio

Umístění vinice: oblasti Treviso poblíž levého břehu řeky Piave

Aspekt vinice: Jižní

Půdní profil: Středně texturované

SKLIZEŇ

Výtěžek: 100 quintálů

Období sklizně: 25. srpna – 10. září

VÝROBA VÍNA

Vinifikace

Po rozdrcení shluků probíhá půl dne kryomacerace na slupkách, následuje jemné lisování a následně fermentace v nerezových tancích s řízenou teplotou při 20°C. Víno pak před lahvováním zraje na jemných kalcích.

Díky nejmodernější technologii a odbornému vinařství je při výrobě použito jen minimální množství siřičitanů, hluboko pod evropskými standardy.

Stárnutí: 1 měsíc v lahvi.

TECHNICKÁ DATA

Alkohol: 12,5 % obj.

Kyselost: 5 g/l

DEGUSTACE

Pinot Grigio je jednoznačně jedním z celosvětově nejúspěšnějších italských vín díky svým výrazně lahodným vlastnostem a živému, křupavému ovoci, které magicky obohacuje širokou škálu jídel.

Víno vypadá slámově žluté s bledě měděnými odlesky, což předznamenává velkorysé, plné ovocné pocity, které následují na patře.

Buket voní po hrušce a ananasu, podpořený jemnou bylinkou, která se neustále rozšiřuje harmonickým, téměř majestátním způsobem.

V ústech vyčnívá z ostatních složek křupavá kyselinka, která doplňuje bohaté tělo a přirozenou vláčnost, stejně jako jeho celková čistota a aromatický závěr, to vše dohromady vytváří lahodné víno okamžitého potěšení.

Jeho křupavost a jemnost činí z tohoto vína ideální párování k salátům z mořských plodů a k prvním chodům ryb a korýšů, zatímco umocňuje kvalitu plně ochucených polévek a grilovaných a pošírovaných ryb. Doporučujeme vyzkoušet také se suflé a vejci.

Nejlépe si jej vychutnáte při teplotě 8-10°C.

ROSABIANCO

INCROCIO MANZONI ROSA 2.15



ROSÈ COLLI TREVIGIANI I.G.P.

279,-/0,75 l



OBLAST PĚSTOVÁNÍ

Hrozny: Manzoni Rosa 1,50, pěstovaná výhradně na našich vinicích

Umístění vinice: Kopce oblasti Treviso na levém břehu řeky Piave

Aspekt vinice: Jižní

Půdní profil: Středně strukturovaný, převážně vápenec, střídající se s jílovitými oblastmi

SKLIZEŇ

Výtěžek: 110 centů

Období sklizně: 15.–25. září

VÝROBA VÍNA

Vinifikace

Po vylisování hroznů šťáva krátce maceruje na slupkách 24 hodin, poté se mošt fermentuje v ocelových tancích s řízenou teplotou při 18°C.

Víno pak zraje sur lie.

Stárnutí: 2 měsíce v lahvi.

TECHNICKÁ DATA

Alkohol: 12,5 % obj.

Kyselost: 6 g/l

DEGUSTACE

Opravdu vzácné víno, ve kterém jeho dvě mateřské odrůdy, Trebbiano a Aromatic Traminer, nacházejí svůj éterický výraz v elegantním spojení vůní a chutí, které vynikají svým výrazným, ale zároveň pozoruhodně půvabným charakterem.

Víno na první pohled ukazuje kvality každého z nich, nabízí slámově žlutou barvu, která je hluboká a zářivá, zatímco Tramín okamžitě zaujme nos, i když s diskretností.

Nádherná květinová vůně, zejména jarní, se harmonicky rozšiřuje, stejně jako tóny chutného ovoce (žlutá broskev, liči a ananas).

Zatímco Tramín je na závěr opět zřejmý, je to Trebbiano, které dodává svěží, jemně strukturované patro. Rosabianco se skvěle hodí k vegetariánským těstovinám a rizotům s dýní, měkkýši a lehčím masem, stejně jako k různým asijským pokrmům, dokonce i těm dobře kořeněným, protože jejich chutě kontrastují a doplňují komplexní aroma vína.

Nejlépe si jej vychutnáte při teplotě 8-10°C.

SOGNO



ROSSOROSA

INCROCIO MANZONI ROSA 2.15 ROSÈ COLLI TREVIGIANI IGP
320,-/0,75 l



Nejen, že je vinařství Collalto jediným producentem, jehož portfolio vín se chlubí všemi čtyřmi odrůdami Incrocio Manzoni, ale chtěli jsme udělat další důležitý krok a experimentovat s novými směry pro tyto hrozny.

Plodem tohoto výzkumu je tato růžová verze odrůdy 2.15, běžně známá jako Manzoni Rosso.

Výzkum a neustálý vývoj ve vinařství a vinařských postupech považujeme za zásadní důležitost a jsme přesvědčeni, že tato růžová verze Manzoni Rosso ztělesňuje mladistvější a modernější výraz tohoto klasického hroznu.

Při nabízení tohoto inovativního a trendového vína spojujeme náš závazek k uchování našich původních hroznů s naší touhou reagovat na požadavky spotřebitelů.

OBLAST PĚSTOVÁNÍ

Hrozny: Incrocio Manzoni 2.15, pěstované výhradně na našich vinicích

Umístění vinice: Kopce na levém břehu řeky Piave

Aspekt vinice: Jižní

Půdní profil: Převážně hlína

SKLIZEŇ

Výtěžek: 100 quintálů

Období sklizně: 15.–25. září

VÝROBA VÍNA

Vinifikace

Poté, co jsou hrozny odstopkovány a vylisovány a víno zkvašeno, maceruje na slupce 8-10 dní; víno poté prochází spontánní jablečno-mléčnou fermentací, je filtrováno a poté začíná zrání.

TECHNICKÁ DATA

Alkohol: 12 % obj.

Kyselost: 5 g/l

DEGUSTACE

Rosé vypadá krásně, je jemně lososově růžové. Velkorysý, vícevrstvý buket nabízí voňavé čerstvě nasbírané divoké červené bobule a jemnou květinovost, oživenou svěžími dojmy malin a třešní.

Chuť ukazuje rozumně podhodnocenou křupavost s chutí, která je hladká a příjemná, ale zároveň na strohé straně, jak se sluší na její základní identitu červeného vína.

Věříme, že v této růžové verzi Manzoni Rosso úspěšně našlo mladistvý a aktuální výraz.

Doporučujeme vychutnávat mírně vychlazené, na 8-10°C. Je dokonalým partnerem k aperitivům a jemným pokrmům, rybám a lehčím masům a dokonce i k mladým čerstvým sýrům.

MANZONI



ROSSO

INCROCIO MANZONI ROSSO 2.15 COLLI TREVIGIANI I.G.P.



279,- Kč/0,75 l

OBLAST PĚSTOVÁNÍ

Hrozny: Incrocio Manzoni 2.15, pěstované výhradně na našich vinicích

Umístění vinice: Kopce na levém břehu řeky Piave

Aspekt vinice: Jižní

Půdní profil: Převážně hlína

SKLIZEŇ

Výtěžek: 70 centů

Období sklizně: 15.–25. září

VÝROBA VÍNA

Vinifikace

Poté, co jsou hrozny odstopkovány a vylisovány a víno zkvašeno, maceruje na slupce 8-10 dní; víno se filtruje a poté začíná zrání.

Stárnutí

Nádrž z nerezové oceli na 12 měsíců, 1 měsíc ve velkém sudu, poté několik měsíců v láhvi.

TECHNICKÁ DATA

Alkohol: 13 % obj.

Kyselost: 5 g/l

DEGUSTACE

Collalto je hrdé na vedoucí postavení, kterého dosáhlo při produkci čtyř odrůd Incrocio Manzoni, které odolají výzvám času a chuti trhu.

To zahrnuje odrůdu 2.15, obvykle nazývanou Manzoni Rosso, což je kříženec mezi Glera a Cabernet Sauvignon.

Barva působí jako prostorná a svítivá rubínově červená.

Ve vůni se projevuje neobvyklý půvab a jemnost, s ovocnými tóny, které jsou obklopující a ultra jemné, a jen dotek bylinkové klasiky Cabernet Sauvignon.

Stejná hladkost se vyznačuje také patrem, poté závěr vykazuje jemnou, uvážlivou křupavost, obě vlastnosti činí toto víno okamžitě lahodným, a přesto vhodným i pro sklepení.

Je výborný k lehčím masitým pokrmům. Zkuste to ale také jako nečekanějšího partnera k rybám s plnou chutí, například rybím polévkám, polévkám atd.; v tomto případě podávejte mírně vychlazené, při 16°C.

Hodí se také jako vhodná příloha ke krátce zrajícím sýrům.

WILDBACHER

COLLI TREVIGIANI IGP

379,-/0,75 l



OBLAST PĚSTOVÁNÍ

Hrozny: Wildbacher pěstovaný výhradně na Collalto statkových vinicích

Umístění vinice: Kopce na levém břehu řeky Piave

Aspekt vinice: Jižní

Půdní profil: Převážně hlína

SKLIZEŇ

Výtěžek: 70 centů

Období sklizně: 1. - 10. října

VÝROBA VÍNA

Vinifikace

Po prokvašení moštu víno maceruje na slupce 10-15 dní a poté následuje jablečno-mléčná fermentace.

Víno pak zraje.

Stárnutí

Ve 40hl-dubových sudech po dobu 18-24 měsíců.

TECHNICKÁ DATA

Alkohol: 13 % obj.

Kyselost: 5,5 g/l

DEGUSTACE

Historie Collalto Wildbacheru sahá až do 18. století, kdy hrabě Antonio Collalto vysadil na svém pozemku tuto neobvyklou odrůdu.

Díky své dlouhé přítomnosti zde je tedy Wildbacher ve všech směrech a účelech považován za místní původní odrůdu.

Víno má intenzivní, temně rubínově červenou barvu. Tato intenzita se na nose promítá do důrazných dojmů zralých divokých ostružin, tabákových listů a propletených nuancí štiplavého sena a divokých bylin. Dlouhým zráním v dubu se daří temperovat jeho energické třísloviny do uvážených, elegantních proporcí.

Celkově se jedná o víno pro ty, kteří umí trpělivě čekat. Díky své ostré kyselosti a tříslovinám je Wildbacher perfektním partnerem k široké škále jemných masových pokrmů.

Pomalou vařená a vysoce ochucená dušená jídla jsou také vhodnou kombinací, protože doplňují rozhodující, sebevědomé pocity, které jsou charakteristickým znakem tohoto vína.

Wildbacher je skvělým příkladem kvality, kterou může nabídnout původní hroznová odrůda, a jedinečného charakteru, který může poskytnout specifický terroir.

Nejlépe si jej vychutnáte při teplotě 16-18°C

TORRAI

CABERNET RISERVA PIAVE DOC

719,-/0,75 l



OBLAST PĚSTOVÁNÍ

Hrozny: Cabernet pěstovaný výhradně na našich statkových vinicích

Umístění vinice: Vinice v blízkosti Castello di San Salvatore

Aspekt vinice: Jižní

Půdní profil: Převážně hlína

SKLIZEŇ

Výtěžek: 80 centů

Období sklizně: 20. září – 10. října

VÝROBA VÍNA

Vinifikace

Toto víno se vyrábí z pozdních hroznů.

Po odstopkování a lisování hroznů víno kvasí a maceruje na slupce po dobu 15-20 dnů; poté prochází jablečno-mléčnou fermentací, následovanou filtrací a zráním.



Stárnutí

24 měsíců v 5hl tonneaux a velkých 40hl dubových sudech, následuje 8-12 měsíců v lahvi ve sklepě.

TECHNICKÁ DATA

Alkohol: 13,5 % obj.

Kyselost: 5 g/l

DEGUSTACE

Víno, které se pěstuje na vinicích sousedících s Castello di San Salvatore, se jeví jako hluboké, rubínově červené s nádechem granátu.

Ve vůni se snoubí půvabné tóny lesního ovoce s vanilkou, štiplavým balzámem a svěží bylinkovou klasikou odrůd vinné révy.

Vynikající jsou jemné třísloviny a křupavost, které podporují dobře tvarovanou hustotu a vláčný alkohol na patře.

Jedná se o víno strohé, ale teplé, suché a elegantní, s dokonalou vyvážeností všech složek.

Jeho klasickým doprovodem jsou kvalitní pokrmy, jako jsou dušené maso, vepřová pečeně, jehněčí, kůzlečí a zvěřina.

Díky své aromatické intenzitě a kulatosti se velice hodí k dlouho zrajícím sýrům.

Nejlépe si jej vychutnáte při teplotě 16-18°C.

VINCIGUERRA

COLLI DI CONEGLIANO ROSSO DOCG

719,-/0,75 l



OBLAST PĚSTOVÁNÍ

Hrozny: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot a Marzemino, v procentech v souladu s výrobním kódem, vše pěstované výhradně na našich statkových vinicích

Umístění vinice: Vinice poblíž hradu San Salvatore

Aspekt vinice: Jižní

Půdní profil: Jíl

SKLIZEŇ

Výtěžek: 70 centů

Období sklizně: 20. září – 10. října

VÝROBA VÍNA

Vinifikace

Toto víno se vyrábí z dobře vyztřelých hroznů.

Po odstopkování a lisování hroznů víno kvasí a maceruje na slupce po dobu 15 dnů; poté prochází jablečno-mléčnou fermentací, následovanou filtrací a zráním.

Stárnutí

24 měsíců v 5hl tonneaux a velkých 50hl dubových sudech, následuje 8-12 měsíců v lahvi ve sklepě.

TECHNICKÁ DATA

Alkohol: 13,5 % obj. *Kyselost:* 5 g/l

DEGUSTACE

Jeden z nejlepších výrazů této konkrétní směsi, jak je uvedeno ve výrobním kódu Colli di Conegliano DOCG.

Spojení klasické směsi Bordeaux (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon a Merlot) s Marzemino přináší tomuto výraznému vínu jeho vynikající, osvěžující křupavost a jeho zajímavou, komplexní strukturu.

Jeho hustá, granátově žilkovaná rubínová barva nachází svůj doplněk v bohatém dužnatém ovoci ve vůni, kde intenzivní tóny divokého tmavého bobulového ovoce a sušené švestky jsou doplněny stále se vyvíjejícím kořením a štiplavými náznaky balzámu. V ústech působí třísloviny a sametový pocit v ústech ve vzájemné harmonii, výsledkem je víno pozoruhodné pitelnosti a potěšení.

Jeho křupavost, jemné třísloviny a kulatý pocit v ústech dělají z Vinciguerry perfektního partnera ke grilovaným masům, pečenému kůzleti a jehněčímu a také doprovází středně a dlouho zrající sýry.

Nejlépe si jej vychutnáte při teplotě 16-18°C.

GAIO

CONEGLIANO - VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SEKT MILLESIMATO



329,-/0,75 l



Bosco del Gaio, z lombardského slova „Gahagi“, neboli zakázaná - vyhrazená země, je les, který leží v polovině kopce San Salvatore, obrácený k jihu. Vždy představoval důležitý zdroj pro místní komunitu, která ho využívala na řezivo, divokou zvěř a lahodné divoké ovoce.

Tento krásný kus země, který lemovalo pole a vinice, byl výhradní doménou pánů z Castello. Již ve 14. století tam lovil hrabě Rambaldo VIII. Vše, co vyprodukoval - dřevo, lesní plody, ovoce, houby a lahodné kaštiny, obohatilo rauty na zámku. Je to velmi zvláštní místo, vyhrazené pro pár vyvolených, přesně jako naše Gaio, krásně vyvážené, stylové prosecco s nádechem akácie a květu černého bezu.

OBLAST PĚSTOVÁNÍ

Hrozny: Glera a další původní odrůdy, jako je Verdiso a Bianchetta, pěstované výhradně na našich statkových vinicích

Umístění vinice: Hills of Susegana (klasická zóna Prosecco Superiore)

Aspekt vinice: Jižní

Půdní profil: Převážně hliněné, na vápencovém podkladu

SKLIZEŇ

Výtěžek: 135 centů

Období sklizně: 10.–20. září

VÝROBA VÍNA

Vínifikace

Klustry jsou jemně lisovány a mošt gravitačně usazen, poté fermentován v ocelových tancích s řízenou teplotou (18°C).

Víno pak zraje sur lie v oceli 3-6 měsíců.

Sekundární fermentace

Víno získává svou perlivost metodou Martinotti-Charmat. Po době zrání sur lie je víno filtrováno a lahvováno.

Stárnutí 1-2 měsíce v ocelových tlakových nádobách, poté 1-2 měsíce v láhvi.

TECHNICKÁ DATA

Alkohol: 11,5 % obj. *Zbytkový cukr:* 15 g/l *Kyselost:* 5,5 g/l

DEGUSTACE

Jedná se o nejžádanější styl na dnešním trhu, víno, které plně respektuje charakter svého hroznu a terroir a zároveň uspokojí současného milovníka vína, který touží po stále hladších vínech. Oko přivítá bledě slámově žlutou, pak zajímavou, přetrvávající texturu drobných bublinek.

Buket, prostorný a rafinovaný, voní po právě zralé hrušce a zvláště jablku, spolu s velmi jemným květinovým nádechem. Křehká kyselinka vyrovnává vliv zbytkového cukru a celkové struktury vína, výsledkem je výrazně osvěžující

víno s krásnými proporcemi.

Extra Dry se perfektně hodí k uzenému masu, vegetariánským suflé, slané pěně, měkkýšům a lehkým rybím vývarům či k čerstvým a měkkým sýrům.

Nejlépe si jej vychutnáte při teplotě 6-8°C.

PONTE



ROSSO

CONEGLIANO E VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOG
MILLESIMATO

329,-/0,75 l



Ponte Rosso leží nedaleko hradu San Salvatore s půdou, která je poměrně bohatá na jíl. V minulosti se zde totiž načervenalá hlína těžila na výrobu střešních tašek a cihel, ze kterých se stavěly domy pro vesnici hrabat Collalto. Cihly vyrobené z intenzivně červené hlíny byly tak výrazné, že název mostu z nich vyrobeného je Ponte Rosso, červený most.

Hrozny glera pěstované v této půdě mají vysoký obsah minerálů, dokonalé ovoce pro výrobu Brut v přírodním stylu s pevnou strukturou, vína stejně minerální a esenciální jako naše Ponte Rosso.

OBLAST PĚSTOVÁNÍ

Hrozny: Glera smíchaná s malým množstvím autochtonních / původních odrůd jako Verdisio a Bianchetta pěstovaných výhradně na našich vinicích.

Umístění vinice: Hills of Susegana

Aspekt vinice: Jižní

Půdní profil: Hlína na skalním podkladu

SKLIZEŇ

Výtěžek: 135 centů

Období sklizně: 1.–10. září

VÝROBA VÍNA

Vinifikace

klastry jsou jemně lisovány a mošt gravitačně usazen, poté fermentován v ocelových tancích s řízenou teplotou (18°C).

Víno zraje sur lie v oceli 3 měsíce.

Sekundární fermentace

víno získává svou perlivost metodou Martinotti-Charmat.

Po dlouhé době zrání sur lie s následnou stabilizací vinného kamene se filtruje a plní do lahví.

Stárnutí

4-6 měsíců v ocelových tlakových nádobách, poté 1-2 měsíce v láhvi.

TECHNICKÁ DATA

Alkohol: 12 % obj. *Zbytkový cukr:* 2 g/l *Kyselost:* 6 g/l

DEGUSTACE

Toto Prosecco je jedinečným příkladem nejmodernějších a inovativních interpretací tohoto vína DOCG. Oko nejprve upoutá její přitažlivá slámově žlutá barva s jemnými zelenými skvrnami a poté energická kaskáda jemných bublinek, které vytvářejí krémovou, temperamentní pěnu, která jako by přetrvávala navždy. Ultra voňavý buket voní plně zralým jablkem Pink Lady a tradiční hruškou San Pietro na jemně květinovém pozadí. Je velkorysý a krásně vyvážený na vstupu, se zajímavým minerálním okrajem, vlastnostmi, které pohánějí jeho zdlouhavý průběh nabitý stejnými aromatickými vlastnostmi, jaké se vyskytují ve vůni. Je klasickým partnerem k mořským plodům obecně, a zejména k měkkýšům a rybám bohatým na tuk, stejně jako k lehčím masům.

Nejlépe si jej vychutnáte při teplotě 6-8°C.

VIOLETTE



ROSÉ

329,-/0,75 l



OBLAST PĚSTOVÁNÍ

Hrozny: Manzoni Moscato (kříženec mezi Raboso Piave a Moscato d'Amburgo, oba červené hrozny), pěstované výhradně na vinicích Collalto

Umístění vinice: Colline di Susegana

Aspekt vinice: Jižní

Půdní profil: Převládá hlína, střídající se s vápencem, se střední příměsí oblázků

SKLIZEŇ

Výtěžek: 140 centů

Období sklizně: 20.–30. září

VÝROBA VÍNA

Vinifikace

Hrozny se vylisují a šťáva se krátce maceruje na slupce po dobu 48 hodin, poté se mošt vylisuje a nechá se gravitačně usadit a uskladnit při nízké

teplotě.

Mošt pak putuje do ocelových tlakových nádrží na kvašení sektu.

Sekundární fermentace

Víno získává své šumění pomocí metody Martinotti-Charmat při teplotě cca. 18 °C. Když víno dosáhne vnitřního tlaku 5 atmosfér, je filtrováno a lahvováno.

Stárnutí

V ocelových tlakových nádobách 1-2 měsíce.

TECHNICKÁ DATA

Alkohol: 11,5 % obj.

Zbytkový cukr: 17 g/l

Kyselost: 6,5 g/l

DEGUSTACE

Růžové šumivé víno okouzlí degustátora především svým vzhledem, naprosto nenapodobitelným pivoňkově růžovým odstínem.

Oko pak okouzlí štíhlá, ale hustá textura nepotlačitelných perliček, které předznamenávají znatelnou křupavost vína. Ve vůni intenzivně voní jemné tóny okvětních lístků růže, lipových květů a lesních plodů.

Pěna expanduje s krásnými proporcemi v ústech, dává patru svěží ovocné nuance a pocit vynikající rovnováhy. Díky hladkému závěru je toto víno perfektní jako aperitiv, tak i jako všestranný partner k široké škále kvalitních pokrmů, od předkrmů z mořských plodů, lososa až po klasické polévky a lehčí masová jídla.

Nejlépe si jej vychutnáte při teplotě 6-8°C.

Nabídka vín – Vinařství Collalto



Tiché víno:

- ❖ *Pinot Grigio.....279,-*
- ❖ *Rosabianco279,-*
- ❖ *Manzoni Bianco.....320,-*
- ❖ *Sogno Rossorosa.....320,-*
- ❖ *Manzoni Rosso279,-*
- ❖ *Wildbacher379,-*

Rezervy:

- ❖ *Torrai719,-*
- ❖ *Vinciguerra719,-*

Nabídka prosecco Vinařství Collalto



- ❖ *Gaio – extra dry329,-*

- ❖ *Ponte Rosso – extra brut ...329,-*

- ❖ *Violette – extra dry329,-*