
B
BOTTEGA
SpA

Family Vintners Since 1635



ATTARED

BOTTEGA



Kontakt:
ALVARED spol. s r.o.
Lhota pod Libčany 143
503 27 Lhota pod Libčany (CZ)

T. +420 774 170 21
info@alvared.cz
www.alvared.cz

„Itálie, to je nádhera stvořená z umění, přírody a chutí. Existuje mnoho způsobů, jak ji prozkoumat. Na váš stůl přinášíme chuť italské tradice prostřednictvím vybraných vín z regionu “TREVENEZIE” : skutečná výprava za italskými chutěmi.“



V13051075

Chardonnay IGT – 0,75 l

Původ | Origin: Geografické označení "TRE VENEZIE" zahrnuje region Benátsko (Veneto), region Furlansko – Julské Benátsko (Friuli Venezia – Giulia) a provincii Tridentsko (Trento). Odtud tedy název "Tre Venezie" nebo jen "Le Venezie", který definuje starodávné teritorium s vinařskou tradicí. Chardonnay, jedna z odrůd uznaná v tomto geografickém označení, je mezinárodně nejrozšířenější vinnou révou s bílými hrozny. Obsahuje širokou paletou aromatických složek, které se projevují odlišně v závislosti na půdě a klimatu, kde je réva pěstována. | The wines with the geographical indication "TRE VENEZIE" owe their name to "Tre Venezie" or "Le Venezie", a territory that includes Veneto and Friuli Venezia – Giulia regions, and the province of Trento. This area has an ancient winemaking tradition. Chardonnay, a variety included in this IGT, is one of the most widespread white-berry international vines. It features a great variety of aromatic components, which find different expressions according to soils and climates.

Oblast produkce | Production area: Benátsko | Veneto – Italy

Réva | Vine: Chardonnay

Období sklizně | Harvest Period: Konec srpna – začátek září | End of August – beginning of September

Obsah alkoholu | ABV: 12%

Zbytkové cukry g/l | Sugar, g/l: < 4

Celková kyselost g/l | Total Acidity, g/l: 5,00–6,50

Barva a vzhled | Color and Appearance: Brilantní. Světle slámově žlutá. | Brilliant, light straw Yellow.

Buket | Bouquet: Aromatický, elegantní, charakteristická vůně po medu, jemné ovocné tóny broskví, jablek a bílých květů. | Fragrant, elegant, characterized by delicate fruity notes of apple and peach, and floral hints of white flowers.

Chuť | Taste: Suchá, svěží, hebká a vyvážená, s dobrou strukturou a příjemnou kulatostí. | Fresh, smooth and balanced, with a good structure and a pleasant roundness.

Teplota servírování | Serving Temperature: 8–10 °C

Doporučená sklenice | Recommended Glass: Tulipán | Tulip

Servírovací role | Serving Suggestions: Ideální jako aperitiv. Na oběd i na večeři. Hodí se k rybím předkrmům a polévkám, těstovinám a rizotům, krémovým polévkám, pokrmům z vajec a chřestu, a pokrmům na bázi ryb a mořských plodů. | Perfect as an aperitif, it goes particularly well with fish starters and soups, pasta and risotto, vegetable soups, egg and asparagus dishes, and with all simple seafood preparations.



V13052075

Cabernet Sauvignon IGT – 0,75 l

Původ | Origin: Geografické označení "TRE VENEZIE" zahrnuje region Benátsko (Veneto), region Furlansko – Julské Benátsko (Friuli Venezia – Giulia) a provincii Tridentsko (Trento). Odtud tedy název "Tre Venezie" nebo jen "Le Venezie", který definuje starodávné teritorium s vinařskou tradicí. Cabernet Sauvignon, jedna z odrůd uznaná v tomto geografickém označení, je světově nejrozšířenější a nejznámější vinnou révou a je zvláště vhodná k produkci vín s pozoruhodnou kvalitou a dlouholetostí. Tato vinná réva vznikla spontánním křížením mezi Cabernetem Franc a Sauvignonem Blanc a zachycuje z obou odrůd jejich nejlepší vlastnosti. | The wines with the geographical indication "TRE VENEZIE" owe their name to "Tre Venezie" or "Le Venezie", a territory that includes Veneto and Friuli Venezia – Giulia regions, and the province of Trento. This area has an ancient winemaking tradition. Cabernet Sauvignon, a variety included in this IGT, is among the most widespread and famous vines of the world and is particularly suited for the production of red wines with outstanding quality and longevity. This vine is originated by the spontaneous cross-fertilization of Cabernet Franc and Sauvignon Blanc, featuring the best characteristics from both of them.

Oblast produkce | Production area: Furlansko a Benátsko | Friuli and Veneto, Italy

Réva | Vine: Cabernet Sauvignon

Období sklizně | Harvest Period: V polovině října | After mid-October

Obsah alkoholu | ABV: 12%

Zbytkové cukry g/l | Sugar, g/l: 2–5

Celková kyselost g/l | Total Acidity, g/l: 5,00–6,50

Barva a vzhled | Color and Appearance: Průzračná, silná rubínově červená barva, s mírnými purpurovými odstíny. | Clear, intense ruby red with slight purple tinges.

Buket | Bouquet: Intenzivní a lehké bylinný (listy rajčat a zelený pepř), tóny červených bobulových plodů (maliny, rybíz a ostružiny) s decentní finální vůní lesního podrostu a alpských bylin. | Vinous and slightly herbaceous (tomato leaf and green pepper), with notes of red berries (raspberry and ripe blackberry), delicately spicy in the finish.

Chuť | Taste: Suchá, kulatá, příjemně tříslovitá, středně tělnatá s dobrou strukturou. | Dry, round, pleasantly tannic, medium-bodied, with a good structure.

Teplota servírování | Serving Temperature: 14–16 °C

Doporučená sklenice | Recommended Glass: Balón | Balloon

Servírovací role | Serving Suggestions: Perfektní s grilovaným masem, zvěřinou, tvrdými sýry, pikantními předkrmky, kachnou, vepřovými žebry a dušeným masem. | It is perfect with grilled meat, game meats, braised meat, pork ribs and savory or seasoned cheeses.



BOTTEGA

The perfect match



BOTTEGA

PINOT GRIGIO
VENEZIA DOC
BOTTEGA



V13050075

Pinot Grigio Venezia DOC – 0,75 l

Původ | Origin: Označení DOC Venezia je označení původu z nedávné doby, přesněji z roku 2011. Cílem bylo propagovat a zviditelnit vína z oblasti s tisíciletou tradicí pěstování révy a výroby vína. Toto teritorium se rozkládá ve východní části Pádské nížiny a zahrnuje provincie Tridentsko (Trento) a Benátky (Venezia). Oblast je charakteristická klimatickými i environmentálními podmínkami, které jsou příznivé k pěstování různých druhů vinných rév. Včetně révy Pinot Grigio, jež pochází z mutace větvi révy Pinot Nero, z které získal vytržbenost a eleganci. | DOC Venezia is a recent denomination established in 2011 to promote the wines of a land with a millenary winemaking tradition. It is located in the eastern Padan Plain and includes the provinces of Treviso and Venice. Here, the climate and environment are particularly suitable for the cultivation of various vines, including Pinot Grigio. This vine is the result of a bud-mutation of Pinot Nero, from which it acquired elegance and refinement.

Oblast produkce | Production area: Provincie Treviso (Benátsko) | Province of Treviso (Veneto), Italy

Réva | Vine: Pinot Grigio

Období sklizně | Harvest Period: První zářijové dny | Beginning of September

Obsah alkoholu | ABV: 12%

Zbytkové cukry g/l | Sugar, g/l: 2-5

Celková kyselost g/l | Total Acidity, g/l: 5,00-6,50

Barva a vzhled | Color and Appearance: Brilantní. Světle slámově žlutá s odrazy do barvy mědi. | Brilliant, straw yellow with copper tinges.

Buket | Bouquet: Elegantní a vytržbený, má delikátní květinovou vůni připomínající květ černého bezu a akácie. Ovocné tóny po hrušce a broskvi. V závěru se vyznačuje příjemným tónem po mandlích. | Elegant and refined, with delicate floral notes of elderflower and acacia, and fruity aromas of pear and peach. Pleasant note of almond in the finish.

Chuť | Taste: Suchá, svěží a harmonická, má rovnovážnou kyselost s dobrou strukturou a hebkostí typickou pro tuto vinnou révu. | Dry, fresh, harmonic, acidity perfectly balanced with the good structure and smoothness of this vine.

Teplota servírování | Serving Temperature: 10-12 °C

Doporučená sklenice | Recommended Glass: Tulipán | Tulip

Servírovací role | Serving Suggestions: Velmi dobře se kombinuje s lehkými předkrmky (vynikající se syrovou šunkou), těstovinami, rizoty, bílým masem (např. kuře, perlička), zeleninou a rybími pokrmy. Je také ideální jako aperitiv. | It goes well with light starters like cured ham, pasta, risotto, white meat, vegetables, fish (excellent with seabass). Perfect as an aperitif.





V23095075

Rosso Venezia DOC – 0,75 l

Původ | Origin: DOC Venezia je nedávné označení původu. Příslušné normy byly zveřejněny dne 7. ledna 2011 a byly upraveny 30. listopadu v téže roce. Tato oblast se nachází ve východní části Pádské nížiny, mezi provinciemi Treviso a Benátky. Vinice zde byly již v dobách antického Říma, protože toto území je obzvláště vhodné pro pěstování různých odrůd. Právě z těchto území pochází Venedikà Venezia DOC Bottega, víno, které zahrnuje dvě duše. Spojuje v sobě mezinárodní vinnou révu Merlot a autochtonní vinnou révu Raboso Piave. | DOC Venezia is a recent denomination of origin. The relevant norms were published on 7th January 2011 and were modified on 30th November on the same year. The area is located in the Eastern Pianura Padana, among the provinces of Treviso and Venice. Vineyards were present already back in Roman times, since this territory is particularly suited for growing different varieties. This territory gives origin to Venedikà Venezia DOC Bottega, a wine with two souls: it includes an international vine (Merlot) and an autochthonous vine (Raboso Piave).

Oblast produkce | Production area: Provincie Treviso (Benátsko) | Province of Treviso (Veneto), Italy

Réva | Vine: Merlot a/and Raboso Piave

Období sklizně | Harvest Period: Poslední dekáda října pro Merlot; první dekáda listopadu pro Raboso | Last ten days of September (Merlot); first ten days of November (Raboso)

Obsah alkoholu | ABV: 13,5%

Zbytkové cukry g/l | Sugar, g/l: < 6

Celková kyselost g/l | Total Acidity, g/l: 5,00–6,50

Barva a vzhled | Color and Appearance: Intenzivní rubínově červená barva. | Intense ruby red with garnet tinges.

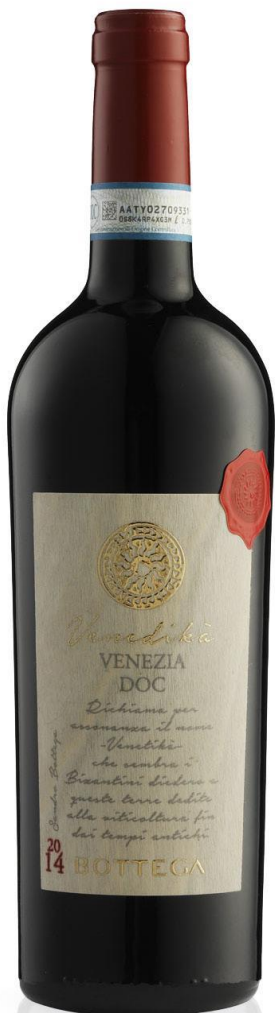
Buket | Bouquet: Intenzivní a charakteristický, bohaté tóny třešní a lesních plodů (malin a černého rybízu), které se rozvinou v balzamikové náznaky tymiánu s příjemnými kořeněnými tóny tabáku a čokolády v závěru. | Intense and characteristic, its ample fruity notes of cherry and wild berries (raspberry and blackcurrant) evolve into balsamic hints of thyme, with a pleasant, delicate spicy note of tobacco and chocolate in the finish.

Chuť | Taste: Suchá, teplá a strukturovaná, má dobrou tříslovinu a kyselý tón vyvážený pocitem jemnosti a hedvábnosti. | Dry, warm and structured, it has a good tannicity and an acid note balanced with soft, silky sensations due to aging in wood.

Teplota servírování | Serving Temperature: 16–18 °C

Doporučená sklenice | Recommended Glass: Balón | Balloon

Servírovací role | Serving Suggestions: Perfektní v kombinaci s pečeným a dušeným masem, zvěřinou, kachnou nebo perličkou, uzeninami a kořeněnými sýry. | It is a perfect match with roasts and braised meat, game, duck and guinea fowl, cold cuts and seasoned cheeses.



V13053075

Merlot IGT – 0,75 l

Původ | Origin: Geografické označení "TREVEZENIE" zahrnuje region Benátsko (Veneto), region Furlansko – Julské Benátsko (Friuli Venezia – Giulia) a provincii Tridentsko (Trento). Odtud tedy název "Tre Venezie" nebo jen "Le Venezie", jež definuje starodávné teritorium s vinařskou tradicí. Merlot, odrůda uznaná v tomto geografickém označení, je mezinárodně rozšířená vinná réva s červenými hrozny, která se dobře dokáže přizpůsobit jakýmukoli půdním a klimatickým podmínkám a je v současné době nejrozšířenější pěstovanou vinnou révou na světě. | The wines with the geographical indication "TREVEZENIE" owe their name to "Tre Venezie" or "Le Venezie", a territory that includes Veneto and Friuli Venezia – Giulia regions, and the province of Trento. This area has an ancient winemaking tradition. Merlot is an international red grape and is currently the most widely planted grape variety in the world because it adapts well to any climate and soil.

Oblast produkce | Production area: Furlansko a Benátsko | Friuli and Veneto, Italy

Réva | Vine: Merlot

Období sklizně | Harvest Period: V polovině konce října | mid-October

Obsah alkoholu | ABV: 12,5%

Zbytkové cukry g/l | Sugar, g/l: 2–5

Celková kyselost g/l | Total Acidity, g/l: 5,00–6,50

Barva a vzhled | Color and Appearance: Rubínově červená barva. | Ruby red.

Buket | Bouquet: Plný, jemný s nádechem borůvek, fialek, černého rybízu a klasických tónů podrostu a zeminy. Pak se zachycují aromatické bylinky, jako je tymián a oregano, které se rozplynou do balzamikových tónů. | Full, mellow with hints of blueberry, violet, blackcurrant and classic notes of undergrowth and humus. Slightly aromatic spices such as oregano and thyme evolve into balsamic notes.

Chuť | Taste: Hluboká, trvalá a robustní, charakteristická plnými, ale sametovými tříslovinami a doprovázená jemnými bylinnými a zemitými tóny. | Intense, vigorous and persistent, with full-bodied yet velvety tannins, delicate herbal and earthy notes.

Teplota servírování | Serving Temperature: 14 – 16 °C

Doporučená sklenice | Recommended Glass: Balón | Balloon

Servírovací role | Serving Suggestions: Dobře se hodí k prvním chodům (těstoviny nebo rizota) s masovými omáčkami. Dále k bílým a červeným masům, salámům, omáčkám na bázi hub a čekanky, pikantním pokrmům, dlouho zrajícím a bylinkovým sýrům. | It goes particularly well with pasta with meat sauce, red and white meat (pork, veal, rabbit and poultry), salami, mushroom and radicchio sauces, spicy dishes, aged and blue cheeses.



BOTTEGA

The perfect match



Ripasso & Cheese

BOTTEGA

RIPASSO
VALPOLICELLA
SUPERIORE DOC



V23041075

Ripasso della Valpolicella Superiore DOC – 0,75 l

Původ | Origin: Valpolicella (Verona, Benátsko) je oblast oddaná pěstování vinné révy od starověku. Jeho název odvozený od "val polis cellae" – údolí mnoha sklípků. Vína z kontrolovaného označení původu (DOC) "Valpolicella Ripasso" jsou produkována z původních odrůd tohoto teritoria, mezi které patří Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella a Molinara. Ripasso della Valpolicella DOC Superiore, které se považuje za mladšího bratra vína Amarone, je světově proslulé, jedinečné a nenapodobitelné červené víno vyrobené podle specifické enologické techniky s dlouhou a uznávanou tradicí. | Valpolicella is a land devoted to growing vines since ancient times: its name "vallis polis cellae" actually means "the valley of many cellars". The wines in the "Valpolicella Ripasso" DOC area are produced with indigenous vines like Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella and Molinara. Ripasso della Valpolicella DOC Superiore, considered as Amarone's younger brother, is a world-famous, unique and inimitable red wine, produced according to a specific oenological technique with a long, established tradition.

Oblast produkce | Production area: Valpolicella (Benátsko/Veneto, Italy)

Réva | Vine: Corvina, Corvinone a/and Rondinella

Období sklizně | Harvest Period: Prvních 14 dnů října | First fortnight of October

Obsah alkoholu | ABV: 14,5%

Zbytkové cukry g/l | Sugar, g/l: 2-5

Celková kyselost g/l | Total Acidity, g/l: 5,00-6,50

Barva a vzhled | Color and Appearance: Rubinově červená s fialovými odstíny. | Intense ruby red with purple tinges.

Buket | Bouquet: Příjemné aroma švestky, červených bobulí, zralých třešní a sladkého koření, které se kombinují s náznaky vanilky a rozinek. | Pleasant notes of plum, red berries, ripe cherry and sweet spices, with hints of vanilla and raisins.

Chuť | Taste: Suchá, plná, hladká, jemná, s vynikající strukturou a charakterizována jemnou mírně pikantní dochutí (skořice a hřebíček) a lékořicí. | Dry, full, smooth, with an excellent structure and a delicate aftertaste of light spices (cinnamon and cloves) and licorice.

Teplota servování | Serving Temperature: 14-16 °C

Doporučená sklenice | Recommended Glass: Balón | Balloon

Servovací role | Serving Suggestions: Vhodné k prvním chodům na bázi chutově výrazných omáček, jako jsou těstoviny s masovou omáčkou nebo masové ravioli. Dále s pokrmy z červeného masa (pečené maso, grilované maso a zvěřina) a dlouhohrajícími sýry. | Serving Suggestions: It goes particularly well with first courses based on tasty sauces like pasta with ragù, meat ravioli, red meat (roasts, grilled meat and game) and seasoned cheeses.



BOTTEGA
SpA



V23053075

Valpolicella Classico DOC – 0,75 l

Původ | Origin: Valpolicella (Verona, Benátsko) je oblast oddaná pěstování vinné révy od starověku. Jeho název odvozený od "val polis cellae" – údolí mnoha sklepů. Vína z kontrolovaného označení původu (DOC) "Valpolicella" jsou produkována z původních odrůd tohoto teritoria, mezi které patří Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella a Molinara. Z těchto hroznů se získávají významná a jedinečná červená vína s mezinárodní pověstí, jakými jsou Valpolicella Classico, Valpolicella Classico Superiore, Ripasso a Amarone. | Valpolicella is a land devoted to growing vines since ancient times: its name "vallis polis cellae" actually means "the valley of many cellars". Indigenous vines like Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella and Molinara, are used to produce important and unique red wines, like Valpolicella Classico, Valpolicella Classico Superiore, Ripasso and Amarone.

Oblast produkce | Production area: Valpolicella (Benátsko/Veneto, Italy)

Réva | Vine: Corvina, Corvinone a/and Rondinella

Období sklizně | Harvest Period: Konec září – začátek října | End of September – beginning of October

Obsah alkoholu | ABV: 12,5%

Zbytkové cukry g/l | Sugar, g/l: 2–5

Celková kyselost g/l | Total Acidity, g/l: 5,00–6,50

Barva a vzhled | Color and Appearance: Rubinově červená s fialovými odstíny. | Ruby red with purple tinges.

Buket | Bouquet: Mladý, svěží, voňavý, prezentuje se jako vínový a delikátně ovocný s jemnými třešňovými tóny. | Young, fresh, fragrant, it is vinous and delicately fruity, with fine cherry notes.

Chuť | Taste: Středně tělnatá, suchá, decentně lahodná, příjemně ostře tříslovitá; k pití je dobré ještě mladé, aby jste ocenily jeho živost. Přesto se může nechat zrát po dobu dvou nebo tří let, čímž získá větší hebkost na patře. | Medium-bodied, dry, quite sapid, with pleasantly astringent tannins; it should be enjoyed when young to taste its liveliness, it can also be aged for two-three years, thus becoming softer on the palate.

Teplota servírování | Serving Temperature: 14–16 °C

Doporučená sklenice | Recommended Glass: Balón | Balloon

Servírovací role | Serving Suggestions: Velmi dobře se kombinuje s předkrmy obsahujícími zrající salámy, polévkami, těstovinami, dále bílými, pečenými a grilovanými masy. Je ideální jako letní červené víno k pikantním rybím pokrmům. | It goes particularly well with cold cuts starters, soups, pasta, roasted or grilled white meat; it is an ideal summer red wine to be matched with savory fish courses.



V23054075

Valpolicella Classico Superiore DOC – 0,75 l

Původ | Origin: Valpolicella (Verona, Benátsko) je oblast oddaná pěstování vinné révy od starověku. Jeho název odvozený od "val polis cellae" – údolí mnoha sklepů. Vína z kontrolovaného označení původu (DOC) "Valpolicella" jsou produkována z původních odrůd tohoto teritoria, mezi které patří Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella a Molinara. Z těchto hroznů se získávají významná a jedinečná červená vína s mezinárodní pověstí, jakými jsou Valpolicella Classico, Valpolicella Classico Superiore, Ripasso a Amarone. | Valpolicella is a land devoted to growing vines since ancient times: its name "vallis polis cellae" actually means "the valley of many cellars". Indigenous vines like Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella and Molinara, are used to produce important and unique red wines, like Valpolicella Classico, Valpolicella Classico Superiore, Ripasso and Amarone.

Oblast produkce | Production area: Valpolicella (Benátsko/Veneto, Italy)

Réva | Vine: Corvina, Corvinone a/and Rondinella

Období sklizně | Harvest Period: Konec září – začátek října | End of September – beginning of October

Obsah alkoholu | ABV: 13,5%

Zbytkové cukry g/l | Sugar, g/l: 2–5

Celková kyselost g/l | Total Acidity, g/l: 5,00–6,50

Barva a vzhled | Color and Appearance: Rubinově červená s granátovými odstíny. | Ruby red with garnet tinges.

Buket | Bouquet: Je charakteristický ovocnými vůněmi, mezi nimiž vyniká ostružina, borůvka a višně, má také jemné květinové tóny, jako je fialka a v závěru se vyznačuje elegantním tónem po mandlích. | Mainly characterized by fruity aromas, particularly mulberry, blueberry and cherry, it also features delicate floral notes of violet and final elegant hints of almond.

Chuť | Taste: S dobrou strukturou, plnou tělnatostí, intenzivní, má dobrou alkoholovou vyváženost. V závěru se objevují aromatické ostružinové a višňové tóny v dokonalé shodě s buketem. | Well-structured, full, intense, quite astringent but well balanced with alcohol; aromatic notes of mulberry and cherry in the finish, perfectly corresponding to the bouquet.

Teplota servírování | Serving Temperature: 14–16 °C

Doporučená sklenice | Recommended Glass: Balón | Balloon

Servírovací role | Serving Suggestions: Velmi dobře se kombinuje s předkrmy obsahujícími zrající salámy, polévkami, těstovinami, dále bílými, pečenými a grilovanými masy. Je ideální jako letní červené víno k pikantním rybím pokrmům. | It goes particularly well with cold cuts starters, soups, pasta, roasted or grilled white meat; it is an ideal summer red wine to be matched with savory fish courses.



BOTTEGA

The perfect match



Brunello & Barbeque

BOTTEGA

IL VINO DEI POETI
BRUNELLO DI
MONTALCINO DOCG



V23090075

Brunello di Montalcino DOCG – 0,75 l

Původ | Origin: Brunello di Montalcino je jedním z nejprestižnějších italských vín známých po celém světě. Je považováno za jedno z červených vín, které nejlépe zaručuje dlouhověkost. Montalcino se nachází přibližně 40 km jižně od města Siena, v krásné kopcovité oblasti. Tato venkovská a nedotčená krajina s velkou historií a krásou, je od roku 2004 zapsána na seznamu světového dědictví UNESCO. | Brunello di Montalcino is one of the most prestigious Italian wines, well-known all over the world. It is regarded as one of the red wines that best guarantees longevity. Montalcino is located about 40 km south of the city of Siena, in a beautiful hilly area. An uncontaminated agricultural landscape of great history and beauty that, since 2004, is registered on the UNESCO World Heritage list.

Oblast produkce: Montalcino (Toskánsko/Tuscany, Italy)

Réva | Vine: Sangiovese Grosso

Období sklizně | Harvest Period: Začátek října | Beginning of October

Obsah alkoholu | ABV: 14%

Zbytkové cukry g/l | Sugar, g/l: < 2

Celková kyselost g/l | Total Acidity, g/l: 5,00–6,50

Barva a vzhled | Color and Appearance: Intenzivní rubínově červená s granátovými odlesky. | Intense ruby red with garnet tinges.

Buket | Bouquet: Charakteristický, intenzivní, trvalý, zachycuje náznaky bobulí a fialek, pižmo, koření a aromatické dřevo, doplněné tóny vanilky, marmelády a balzamikového aroma. | Clear, characteristic, intense and persistent: hints of berries and violet, of musk, spices and aromatic wood, notes of vanilla and jam, balsamic aromas.

Chuť | Taste: Suchá, teplá, dobře strukturovaná, robustní, komplexní a jemná. S elegantními tříslovinami dokonale vyváženými obsahem alkoholu. Příjemná a přetrvávající dochuť. | Dry, warm, well-structured, robust, complex and soft, with elegant tannins perfectly balanced with the alcohol content, pleasant and persistent aftertaste.

Teplota servírování | Serving Temperature: 16–18 °C

Doporučená sklenice | Recommended Glass: Balón | Balloon

Servírovací role | Serving Suggestions: Brunello di Montalcino je meditační víno. Výborně se kombinuje se zvěřinou (zejména divočák a bažant), červeným masem, vysoký roštěnec, houbami, bílým lanýžem a dlouho zrajícími sýry. | Brunello di Montalcino is a meditation wine. It is perfect with game (boar and pheasant in particular), red meat, entrecôte, mushrooms, white truffle and mature cheeses.



BOTTEGA
SpA



V23096075

Rosso IGT Toscana – 0,75 l

Původ | Origin: IGT Toscana vznikla v roce 1995 a zahrnuje provincie Arezzo, Florencie, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato a Siena. Název si bere ze z Toskánska, regionu, kde se nachází jedna ze symbolických a nejvýznamnějších oblastí italské enologie. Tato oblast má skvělé vinařské poslání s tisíciletou tradicí a je známá výrobou důležitých červených vín, ale i zajímavých bílých vín. Právě v těchto oblastech se autochtonní réva spojuje s mezinárodními hroznými a vzniká tak Florenzia Bottega, silné víno s pozoruhodným charakterem a osobností. | IGT Toscana was created in 1995 and includes the provinces of Arezzo, Florence, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato and Siena. It is named after Tuscany, one of the most significant Italian wine regions. This area has a great winemaking vocation with a millenary tradition and is famous for the production of great reds and interesting whites. Here, an autochthonous vine joins international grapes to create Florenzia Bottega, a robust wine with remarkable character and personality.

Oblast produkce | Production area: Toskánsko | Tuscany, Italy

Réva | Vine: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Období sklizně | Harvest Period: Mezi polovinou září a polovinou října | Between mid-September and mid-October

Obsah alkoholu | ABV: 14%

Zbytkové cukry g/l | Sugar, g/l: 2–3

Celková kyselost g/l | Total Acidity, g/l: 5,00–6,50

Barva a vzhled | Color and Appearance: Hluboká rubínově červená s granátovými odlesky. | Strong ruby red with garnet tinges.

Buket | Bouquet: Intenzivní a charakteristický, se silnými tóny červených a černých bobulí, příjemným a jemným kořeněným aroma a elegantním nádechem fialek v závěru. | Intense and characteristic, with powerful notes of red and black berries, pleasant spicy aromas and an elegant hint of violet in the finish.

Chuť | Taste: Zářivá, svěží a příjemně kulatá, s měkkými, neagresivními tříslovinami a v závěru s dobrou perzistencí. | Vibrant, fresh and pleasantly rounded, with soft, not aggressive tannins, closing with a good persistence.

Teplota servírování | Serving Temperature: 16–18 °C

Doporučená sklenice | Recommended Glass: Balón | Balloon

Servírovací role | Serving Suggestions: Dobře se hodí k uzeninám (zejména typické pro Toskánsko), těstovinám s masovou máčkou, pečeným masům a zvěřině, sýrům se silnou příchutí. | It is a perfect match with cold cuts, particularly from Tuscan tradition, first courses with meat sauces, roasts, roasted game, tasty cheeses.



V23100075

Rosso di Montalcino DOC – 0,75 l

Původ | Origin: Rosso di Montalcino sdílí pověst slavného Brunella a patří do okruhu známých červených vín z Toskánska. Lze ho považovat za „mladší verzi“ vina Brunella. Oblast Montalcino je přirozeně vhodná k výrobě jakožto vín, a to v takovém rozsahu, že místním vinařům, bylo povoleno vyrábět dvě vína ze stejných vinic s chráněným označením původu. Rosso di Montalcino je mladé víno, které kombinuje temperament a svěžest s vynikající strukturou a velkou elegancí. | Rosso di Montalcino shares the reputation of the famous Brunello and belongs to the circle of the well-known red wines from Tuscany. It can be considered the “younger version” of Brunello. The Montalcino area is naturally predisposed to the production of high-quality wines, to such an extent that the local producers have procured two wines, from the same vineyards, with protected designation of origin. Rosso di Montalcino is a wine that combines vivacity and freshness with an excellent structure, bringing great elegance to the table.

Oblast produkce | Production area: Montalcino (Toskánsko/Tuscany, Italy)

Réva | Vine: Sangiovese Grosso

Období sklizně | Harvest Period: Konec září | End of September

Obsah alkoholu | ABV: 14%

Zbytkové cukry g/l | Sugar, g/l: < 2

Celková kyselost g/l | Total Acidity, g/l: 5,00–6,50

Barva a vzhled | Color and Appearance: Intenzivní rubínově červená barva. | Intense ruby red color.

Buket | Bouquet: Intenzivní, charakteristický, svěží a ovocný (třešeň, žlutá broskev, zejména švestka). | Intense, characteristic, fresh and fruity (cherry, yellow peach, plum especially).

Chuť | Taste: Bohatá, teplá, kulatá, dobře vyvážená, harmonická, charakteristická tříslovinami s výraznou strukturou a přetrvávající dochutí. | Rich, warm, round, well-balanced, harmonious, characterized by tannins with appreciable structure and a persistent aftertaste.

Teplota servírování | Serving Temperature: 16–18 °C

Doporučená sklenice | Recommended Glass: Balón | Balloon

Servírovací role | Serving Suggestions: Rosso di Montalcino je červené víno, které se dokonale hodí pro poměrně vydatná jídla, jako jsou těstoviny s masovou omáčkou, žampiony nebo lanýže, rizoto, vepřové nebo telecí maso a středně zralé sýry. | Rosso di Montalcino is a full-bodied red wine perfectly suited to fairly hearty dishes such as pasta with meat sauce, mushrooms or truffles, risotto, pork or veal and medium mature cheeses.



BOTTEGA

The perfect match

BOTTEGA

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOCG
BOTTEGA



V23040075

Amarone della Valpolicella DOCG – 0,75 l

Původ | Origin: Valpolicella (Verona, Benátsko) je oblast věrně pěstování vinné révy od starověku. Název je odvozený od "val polis cellae" – údolí mnoha sklepů. Zde se pěstují tuzemské odrůdy Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella a Molinara, které se používají k výrobě důležitých červených vín. Amarone DOCG, nejceněnější mezi červenými víny Valpolicella a jedno z nejdůležitějších italských vín, si získalo v posledních letech díky své jedinečné a nenapodobitelné osobnosti, kouzlu a charakteru starodávného, ale zároveň moderního vína řadu příznivců z celého světa. | Valpolicella is a land devoted to growing vines since ancient times: its name "vallis polis cellae" actually means "the valley of many cellars". Here are grown indigenous vines like Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella and Molinara, used to produce important and unique red wines. Amarone DOCG, the noblest red wine of Valpolicella and one of the most important Italian wines, has seduced the most refined palates worldwide, thanks to its inimitable personality, its charm and its character of traditional yet modern wine.

Oblast produkce | Production area: Valpolicella (Benátsko/Veneto, Italy)

Réva | Vine: Corvina, Corvinone, Rondinella

Období sklizně | Harvest Period: První dva týdny v říjnu | First fortnight of October

Obsah alkoholu | ABV: 15%

Zbytkové cukry g/l | Sugar, g/l: 2-5

Celková kyselost g/l | Total Acidity, g/l: 5,00-6,50

Barva a vzhled | Color and Appearance: Hluboká rubínově červená s granátovými odstíny. | Intense ruby red with garnet tinges.

Buket | Bouquet: Vyznačuje se intenzivní vůní zralého červeného ovoce (třešně maraska, švestka, černý rybíz), černým třešňovým a malinovým džemem, muškátovým oříškem a čokoládou. | Characterised by an intense bouquet of mature red fruit (marasca cherry, plum, blackcurrants), of black cherry and raspberry jam, nutmeg and chocolate.

Chuť | Taste: Plná, kulatá, s dobrou strukturou, teplá, trvalá a silná na patře. Třísloviny a kyselost jsou v dokonalé rovnováze s alkoholem, což přispívá k celkové harmonii vína. | Full, round, great body and structure, warm, persistent and intense to the palate. Tannins and acidity are in perfect balance with the alcohol, contributing to the harmony and to the great pleasantness of this wine.

Teplota servírování | Serving Temperature: 18-20 °C

Doporučená sklenice | Recommended Glass: Balón | Balloon

Servírovací role | Serving Suggestions: K dušeným masům, pečením a zvěřině. Hodí se také k uzeninám a kořeněným a velmi vyzrálým sýrům. Skvělé je jako „meditační víno“, jež se vychutnává pomalu po jídle, aby bylo možné vnímat a ocenit různé nuance jeho komplexní a neuvěřitelné vůně. | This wine is recommended with braised meat, stews, roasts and game, but also goes well with cold cuts and seasoned and very mature cheeses. It is recommended also as a "meditation wine" slowly sipped to round off a meal.



BOTTEGA
SpA

ALVARED spol. s r.o.

Lhota pod Libčany 143 – 503 27 Lhota pod Libčany (CZ) – T. +420 774 170 210 – www.alvared.cz – info@alvared.cz
