

Warszawa, 17 grudnia 2013 r.

## Witamy serdecznie!

W imieniu trzynastu włoskich producentów win pragniemy Państwa powitać na degustacyjnym lunchu, podczas którego serwowane będą ich następujące wina:

1. **MANICARDI** – „Vigna Ca' del Fiore” DOC Lambrusco Grasparossa 2012
2. **AGRILECIS** - Vermentino di Sardegna DOC 2012
3. **FATTORIA CASA DI TERRA** – „Moreccio” DOC Bolgheri Rosso 2010
4. **IL MORO** – „Il Moro di San Giovanni” IGT Toscana Rosso 2010
5. **BOSCARELLI** - Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2010
6. **TENUTA LENZINI** - Syrah IGT Toscana Rosso 2009
7. **BADIA DI MORRONA** – „N'Antia” IGT Toscana Rosso 2009
8. **TAVERNA** – „Aglanico del Vulture” DOC 2009
9. **DI FILIPPO** - Sagrantino di Montefalco DOCG 2009
10. **PODERE LA CHIESA** – „Sabiniano di Casanova” IGT Toscana Rosso 2008
11. **FENOCCHIO** - Barolo „Bussia” DOCG 2009
12. **FATTORIA LAVACCHIO** – „Cedro” Riserva DOCG Chianti Rufina 2008
13. **COLLE SANTA MUSTIOLA** - „Poggio ai Chiari” IGT Toscana Sangiovese 2005

Podczas lunchu podane zostaną opracowane przez szefa kuchni restauracji **CONCEPT** dania na bazie toskanckiej, białej trufli producenta **SAVINI TARTUFI** z podflorenckiego San Miniato.

Korzystając z okazji pragniemy życzyć wszystkim przybyłym na degustację Spokojnych Świąt Bożego Narodzenia i Pomyślnego Nowego Roku.

Organizatorzy spotkania:

**Katarzyna Maciejewska Serra** – dziennikarka, [www.luxitalywine.pl](http://www.luxitalywine.pl) Tel.+48 698988805

**Riccardo Gabriele** - przedstawiciel i PR producentów, [www.pr-vino.it](http://www.pr-vino.it) Tel. +39 3387317637



## MANICARDI

Via Massaroni 1, Castelvetro di Modena (MO)

manicardi@vinegar.it www.manicardi.it

Gospodarstwo to, wyspecjalizowane w produkcji wina Lambrusco Grasparossa i octu winnego Balsamico, powstało w 1980 r. i produkuje obecnie 80.000 butelek wina. Na 20 ha winnic, o średnim wieku 10-15 lat, uprawiane są winorośle odmiany Lambrusco Grasparossa i Pignoletto -Trebbiano (wykorzystywane również do produkcji octu balsamicznego).

### CRU “Vigna Ca’ del Fiore” DOC Lambrusco Grasparossa 2012

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 100%

Rejon: Castelvetro di Modena (Modena)

Położenie winnicy: 300 m n.p.m.

System uprawy: *cordone speronato*

Wydajność z ha: 2.600 krzewów

Fermentacja: jak w winach czerwonych w temp. kontrolowanej; druga fermentacja metodą *Charmat*

Typologia: *secco*

Alkohol: 11,5%

### Inne wina producenta:

- Lambrusco Grasparossa Secco DOC
- Lambrusco Grasparossa Amabile DOC
- Manicardi Brut, Vino spumante di qualita VSQ
- Manicardi Pignoletto IGT
- Castrum Vetus, Lambrusco Grasparossa DOC
- Fabula, Vino spumante brut rosè



## **AGRILECIS**

Via Dolia 6, 09040 Soleminis (CA)

agrilecis@tiscali.it

enolog: Giuseppe Lecis

Gospodarstwo Giuseppe Lecis położone jest w południowo-zachodniej części Sardynii w prowincji Cagliari i powstał w roku 1970. Z 30-tu ha terenu 20 ha przeznaczonych jest na uprawę winorośli natomiast 4-5 ha na drzewa oliwne. W winnicach o wieku od 2 do 25 lat uprawiane są autochtoniczne gatunki winorośli takie jak Cannonau, Carignano, Monica, Nuragus, Vermentino, Moscato i Malvasia oraz winorośle międzynarodowe – Cabernet, Syrah i Merlot. Gospodarstwo produkuje obecnie ok.30.000 butelek wina rocznie, przy czym jego potencjał sięga 100.000 butelek.

### **“Sèdha” Vermentino di Sardegna DOC 2012**

Vermentino 100%

Rejon: Terra is Paras – Soleminis (Cagliari)

Wielkość produkcji: 8.500 butelek

Położenie: wzgórze, 350 m n.p.m.

Gleba: gliniasto - szkieletowa

Wydajność z ha: 100 kwintali

Alkohol: 13,5 %

### **Inne wina producenta:**

-“Sole Minoi” Cannonau di Sardegna DOC

-“Isparas” Isola dei Nuraghi Rosso 2013 IGT

-“Calitàs” Nuragus di Cagliari Doc 2013

-“Jacu” Moscato di Cagliari Doc 2013



## FATTORIA CASA DI TERRA

Loc.Le Ferruggini 162 A, 57020 Bolgheri (LI)

info@fattoriacasaditerra.com

www.fattoriacasaditerra.com

Gospodarstwo to, prowadzone od lat 50-tych ubiegłego stulecia przez tą samą rodzinę, znajduje się w nadmorskim rejonie Bolgheri słynnym z tokańskich win Supertuscan. Ze 120-tu hektarów gruntów, pod uprawę winorośli przeznaczonych jest obecnie 30 ha, z których powstają wina z apelacji DOC Bolgheri i IGT Toscana. Aktualnie konstruowana jest nowa, dwupoziomowa winiarnia o powierzchni 7.500 m kw.

### „Moreccio” DOC Bolgheri Rosso 2010

Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30% i Syrah 30%

Rejon: Bolgheri (Livorno)

Położenie i wiek winnicy: południe i południowy zachód; 1995 i 2000 r.

Gleba: piaszczysto – gliniaste z obecnością wapieni

System uprawy: *cordone speronato*; 80 kwintali winorośli z ha

Wydajność z ha: 6.500 krzewów

Fermentacja: 20 dni w temp.26-28°C bez dodatku drożdży;

Dojrzewanie: 6 miesięcy w *barrique* trzeciego i czwartego wykorzystania; 6 miesięcy w butelkach

#### Inne wina producenta:

- „Maronea” DOC Bolgheri Rosso
- „Mosaico” DOC Bolgheri
- “Poggio Querciolo” IGT Toscana
- “Lenaia” Rosso IGT Toscana
- “Vermentino” DOC Bolgheri
- “Allegra” Rosato DOC Bolgheri

## IL MORO DI SAN GIOVANNI

Strada Vicinale del Moro 14, 53020 San Giovanni d'Asso (SI)

info@ilmorodisangiovanni.com

www.ilmorodisangiovanni.com

To 11-to ha gospodarstwo, w którym zaledwie 5 ha jest przeznaczonych na winnice, jest w rękach obecnych właścicieli od roku 2002. Uprawiane są w nim typowe odmiany międzynarodowe: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Petit Verdot, z których produkowanych jest rocznie max 18.000 tys. butelek wina. Głównymi rynkami zbytu są dla nich Stany Zjednoczone i Rosja.

### **„Il Moro di San Giovanni” IGT Toscana Rosso 2010**

Cabernet Franc 58%, Cabernet Sauvignon 20% i Petit Verdot 22%

Rejon: San Giovanni d'Asso - wschodni obszar Montalcino (Siena)

Pierwszy rocznik: 2007

Wielkość produkcji: ok.5.000 butelek

Położenie i wiek winnicy: 300 i 500 m n.p.m.; 5 lat

Gleba: gliniasto – wapienna

System uprawy: *guyot*, 8.500 krzewów na ha

Wydajność z ha: 16 kwintali

Zbiór: druga połowa października

Fermentacja: w kadziach inox otwartych w temp. 24°C; brak maceracji

Dojrzewanie: 10 miesięcy w *barrique* francuskich nowych (50%) i drugiego użytku

### **Inne wina producenta:**

„Fiore del Moro” IGT Toscana Rosso



# **BOSCARELLI**

## **BOSCARELLI**

Cervognano di Montepulciano  
Via di Montenero 28, 53045 Montepulciano (SI)

info@poderiboscarelli.com www.poderiboscarelli.com

Gospodarstwo to zakupione zostało przez rodzinę De Ferrari Corradi w roku 1962. Aktualnie posiada 15 ha winnic (o średnim wieku 35 lat), z czego 13,5 ha w rejonie Montepulciano i 1,5 ha w rejonie Cortony. 85% winnic obsadzonych jest lokalną odmianą Sangiovese Prugnolo Gentile, z którego powstaje słynne wino Nobile di Montepulciano. Poza Sangiovese uprawiane są również inne autochtoniczne odmiany toskańskie: Colorino, Canaiolo, Mammolo i Malvasia Nera oraz międzynarodowe – Merlot, Cabernet i Carménère.

### **Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2010**

Sangiovese (Prugnolo Gentile) 90% i Malvasia Nera, Colorino Mammolo, Canaiolo 10%

Rejon: Cervognano - Montepulciano (Siena)

Zbiór: ręczny do skrzynek

Fermentacja: w małych beczkach i kadziach inox przez około 7 dni w temp. 28-30° C.; maceracja 5-8 dni

Dojrzewanie: 18-24 miesiące w beczkach od 5-35 hl,

Alkohol: 14%

### **Inne wina producenta:**

- De Ferrari Vino da Tavola di Toscana Rosso
- Prugnolo Rosso di Montepulciano DOC
- Vino Nobile di Montepulciano DOCG
- Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG
- Nocio dei Boscarelli Vino Nobile di Montepulciano DOCG
- Boscarelli Rosso Toscana IGT
- Familiae Vin Santo di Montepulciano DOC



## TENUTA LENZINI

Via della Chiesa 44, Gragnano – Capannori (LU)

tenuta@tenutalenzini.it

[www.tenutalenzini.it](http://www.tenutalenzini.it)

Korzenie tego gospodarstwa sięgają XVI-go wieku, kiedy to było ono własnością małżeństwa Arnolfini (dziś ich słynny portret autorstwa Van Eycka znajduje się w londyńskim British Museum). Już w tym okresie produkowano w nim wino i oliwę z oliwek. Aktualnie posiada ono 13 ha winnic i 3 ha gajów oliwnych. Od 2007 roku zostało ono unowocześnione i zmieniło nazwę z „Vigna di Gragnano” na „Tenuta Lenzini” od nazwiska właścicieli pracującym w nim już od trzeciego pokolenia.

### Syrah IGT Toscana Rosso 2009

Syrah 100%

Rejon: Colline Lucchesi, Gragnano (Lucca)

Położenie i wiek winnicy: południowy zachód, 110 m n.p.m.

Gleba: piaszczysta

System uprawy: *cordone speronato*

Wydajność z ha: 5.500 krzewów

Zbiór: ręczny do skrzynek w początku października

Fermentacja: w kadziach inox w temp. kontrolowanej, bez filtracji

Dojrzewanie: 14 miesięcy w *barrique* francuskich

### Inne wina producenta:

- Merlot Colline Lucchesi DOC
- “Poggio de Paoli” IGT Toscana Rosso
- “Vermignon” IGT Toscana Bianco
- “Insieme” IGT Toscana Rosso
- “B-Side” IGT Toscana Rosso



## BADIA DI MORRONA

### BADIA DI MORRONA

Via del Chianti 6, 56030 Terricciola (PI)

info@badiadimorrone.it www.badiadimorrone.it

Gospodarstwo to znajdujące się w rejonie Wzgórz Pizańskich powstało w 1939 r. Rozciąga się na obszarze pow.500 ha, z czego blisko 100 ha przeznaczonych jest pod uprawę winorośli m.in. z odmian Sangiovese, Vermentino oraz odmian międzynarodowych. Posiada również 30 ha gajów oliwnych. Rocznie produkuje ono 270.000 butelek wina.

### „N’Antia” IGT Toscana Rosso 2009

Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 30% i Merlot 20%

Rejon: Colline Pisane, Acquaviva - Terricciola (Piza)

Położenie winnicy: 150 m n.p.m., południowy zachód

Gleba: pochodzenia pliocenckiego, bardzo gliniasta i bogata w substancje organiczne

System uprawy: *cordone speronato*

Wydajność z ha: 5.600 krzewów

Zbiór: ręczny do skrzynek od połowy września

Fermentacja: w temp. kontrolowanej, maceracja 18 dni

Dojrzewanie: 15 miesięcy w *barrique* francuskich, 10 miesięcy w butelkach

Alkohol: 14,4%

### Inne wina producenta:

- „Vigna Alta” Colli dell’Etruria Centrale Rosso IGT

- „Taneto” Toscana Rosso IGT

- „I Sodi del Paretaio” Chianti DOCG

- „Felciaio” Bianco IGT

- „Giulebbe” IGT

- Vinsanto Bianco Pisano di San Torpé





## TAVERNA

Contrada Taverna snc, 75020 Nova Siri (MT)

info@aataverna.com [www.aataverna.com](http://www.aataverna.com)

Gospodarstwo leży w rejonie Materzy w Bazylikacie, na którym powstają wina z apelacji DOC Aglianico del Vulture, DOC Matera i IGT Basilicata. Założone zostało w 1947 r. i obejmuje 260 ha terenu, w tym 20 ha przeznaczonych pod uprawę winorośli na wino oraz 15 ha gajów oliwnych. Winnice pochodzą z lat 1980-2001 a obsadzone są zarówno winoroślą autochtoniczną (Bianco di Gerace i Aglianico) jak i winoroślą międzynarodową (Syrah, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Traminer, Moscato). Rocznie produkuje ok. 200.000 butelek wina.

### „Aglianico del Vulture” DOC 2009

Aglianico 100%

Obszar: Costiera del Metapontino, Venosa - Matera

Położenie winnicy: wzgórze

System uprawy: *cordone speronato*

Alkohol: 13,5%

### Inne wina producenta:

- Greco DOC Matera
- Dry Muscat IGT Basilicata
- Rosè IGT Basilicata
- Merlot Cabernet Doc Matera Rosso Jonico
- Syrah IGT Basilicata
- „Lucania” DOCG Aglianico del Vulture
- „Lagarino” IGT Basilicata



# DI FILIPPO

*Vini da Agricoltura Biologica*

## DI FILIPPO

Vocabolo Conversino 153, 06033 Cannara (PG)

info@vinidifilippo.com www.vinidifilippo.com

Gospodarstwo biodynamiczne i biologiczne prowadzone z pasją przez rodzinę di Filippo.

### Sagrantino di Montefalco DOCG 2009

Sagrantino 100%

Wielkość produkcji: 18.000 butelek

Polożenie winnicy: wzgórze

Gleba: gliniasto - wapienna

System uprawy: *cordone speronato*, 5.000 krzewów na ha

Wydajność z ha: 6.000 kg

Fermentacja: maceracja tradycyjna wydłużona

Dojrzewanie: w *barrique* i *tonneaux* 18-24 miesiące

Inne wina producenta:

- „Villa Conversino” Bianco dell’Umbria IGT
- Grecchetto Colli Martani DOC
- “Farandola” Bianco dell’Umbria IGT
- “Sassi d’Arenaria” Grecchetto Colli Martani DOC
- „Villa Conversino” Rosato dell’Umbria IGT
- “Villa Conversino” Rosso dell’Umbria IGT
- Sangiovese Colli Martani DOC
- Montefalco Rosso DOC
- “Sallustio” Montefalco Rosso DOC
- “Properzio” Sangiovese Colli Martani DOC Riserva
- “Terre di San Nicola” Rosso dell’Umbria IGT
- “Montefalco Sagrantino Etnico” Montefalco Sagrantino DOCG
- “Montefalco Sagrantino Passito” Montefalco Sagrantino DOCG



## **PODERE LA CHIESA**

Via Volterrana 467, 56030 Terricciola (PI)

info@poderelachiesa.it

www.poderelachiesa.it

To gospodarstwo o rodzinnym charakterze powstało 20 lat temu. Rozciąga się na wzgórzach Terriccioli, jednego z tzw. Włoskich Miast Wina, w prowincji pizańskiej, od wieków znanych z uprawy winorośli dzięki unikalnemu mikroklimatowi pozbawionemu m.in. mgieł i dogodnym do uprawy winorośli glebom. Enologiem gospodarstwa jest niezależny konsultant Attiglio Pagli.

### **„Sabiniano di Casanova” IGT Toscana Rosso 2008**

Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 25% i Merlot 15%

Obszar: Casanova – Terricciola (Piza)

Pierwszy rocznik: 2000

Wielkość produkcji: ok. 9.000 butelek

Położenie i wiek winnicy: południowy wschód i zachód

Gleba: gliniasta, bogata w pozostałości wapienne (muszle)

System uprawy: *cordone speronato*, 4.500 krzewów na ha

Wydajność z ha i z krzewu: 70 kwintali i 1,5 kg

Zbiór: ręczny do skrzynek

Fermentacja: w kadziach inox w temp. kontrolowanej z zastosowaniem drożdży naturalnych;

maceracja 12-15 dni

Dojrzewanie: 12 miesięcy w *barrique* francuskich, 18 miesięcy w butelkach

### **Inne wina producenta:**

-“Le Redole di Casanova”

-, „Terre di Casanova” Chianti DOCG



## **GIACOMO FENOCCHIO**

Loc.Bussia 77, 12065 Monforte d'Alba (CN)

claudio@giacomofenocchio.com  
www.giacomofenocchio.com

Gospodarstwo to jest położone w rejonie Monforte d'Alba w Piemontie i posiada 10 ha winnic obsadzonych autochtonicznymi winoroślami Nebbiolo, Barbera, Freisa i Dolcetto. Produkuje rocznie ok. 45.000 butelek wina.

### **Barolo „Bussia” DOCG 2009**

Nebbiolo 100%

Rejon: Monforte d'Alba – podrejon Bussia (Cuneo)

Wielkość produkcji: 30.000 butelek

Położenie, obszar i wiek winnicy: południe i południowy zachód; ok. 300 m n.p.m.; 5 ha, ok. 30 lat

Gleba: gliniasto-wapienna, bogata w żelazo

Wydajność z ha: 70 kwintali

Zbiór: pierwsza połowa października

Fermentacja: metoda tradycyjna z długą maceracją, bez dodatku drożdży, ok. 30 dni w kadziach inox

Dojrzewanie: 6 miesięcy w kadziach inox i 30 miesięcy w *tonneaux* 35-50 hl; następnie w butelkach

Alkohol: 13,5-14%

### **Inne wina producenta:**

- “Cannubi” Barolo DOCG
- “Villero” Barolo DOCG
- Langhe Rosso DOC
- Langhe Nebbiolo DOC
- Dolcetto d'Alba DOC
- Barbera d'Alba DOC



## FATTORIA LAVACCHIO

Via di Montefiesole 55, 50065 Pontassieve (FI)

info@fattorialavacchi.com www.fattorialavacchio.com

Gospodarstwo biologiczne od 2000 r., położone na wzgórzach w okolicy Pontassieve w prowincji florenckiej. Posiada również agroturystykę, własną olejarnię i czynny wiatrak zbożowy. Jako jedno z pierwszych wypuściło niedawno na rynek wino Chianti DOCG bez dodatku solforozy o nazwie „Puro”. Produkuje również dwa rodzaje wysokogatunkowej oliwy z oliwek Extravergine.

### “Cedro” Riserva DOCG Chianti Rufina 2008

Sangiovese 90%, Merlot 10%

Rejon: Chianti Rufina – Pontassieve (Florencja)

Położenie i wiek winnicy: 400 m n.p.m.; 1963 (Sangiovese) i lata 90-te (Merlot)

Rodzaj gleby: szkieletowa o podłożu leśnym

System uprawy: *guyot –capovolto* (Sangiovese) i *cordone speronato* (Merlot)

Zbiór: ręczny do skrzynek, koniec września (Merlot) i połowa października (Sangiovese)

Fermentacja: ok.25 dni we francuskich *tonneaux* 70 hl w temp. kontrolowanej z licznymi *delestages*

Dojrzewanie: ok.50% w *tonneaux* 35 hl miesięcy, pozostałe w *barrigue* francuskich (nowych i drugiego wykorzystania) przez 14-18 miesięcy; ok.12 miesięcy w butelkach

### Inne wina producenta:

-„Bianco del Mulino” IGT

-„Pachar” IGT Bianco Toscana

-“Albeggio” IGT Rosato

-“Puro” Senza solfiti, Chianti DOCG

-“Cedro” Chianti Rufina DOCG

-“Fontegalli” IGT Toscana Rosso

-“Oro del Cedro” IGT Bianco a Vendemmia Tardiva

-“Vinsanto” Riserva, Vin Santo del Chianti Rufina DOC



*Azienda Agricola  
Colle Santa Mustiola*

## **COLLE SANTA MUSTIOLA**

Via delle Torri 86 A, 53043 Chiusi (SI)

info@poggioaichiari.it  
www.poggioaichiari.it

To 5-cio hektarowe gospodarstwo znajdujące się w rejonie Chiusi w prowincji sienneńskiej, powstało na początku ubiegłego wieku i produkuje obecnie ok. 18.000 butelek wina rocznie. Wiek winnic, obsadzonych dwudziestu ośmiu klonami winorośli Sangiovese, to 15-30 lat. Enologiem jest niezależny konsultant Emiliano Falsini.

### **„Poggio ai Chiari” IGT Toscana Sangiovese 2005**

Sangiovese 100%

Rejon: Chiusi (Siena)

Położenie i obszar winnicy: północny wschód, ok.300 m n.p.m.; 4 ha

Gleby: piaski pliocenские

Zbiór: połowa października

Fermentacja: maceracja 40 dni

Dojrzewanie: 36 miesięcy w *barrique* i częściowo w *tonneaux* o poj.20 hl; 24 miesiące w butelkach

Alkohol: 13,5-14%

### **Inne wina producenta:**

– „Vigna Flavia” Sangiovese IGT

– „Kernos” Rosato di Toscana

# SAVINI TARTUFI

Tuscany



## SAVINI TARTUFI srl

Piazza C.D'ascanio, Loc.Montanelli  
56036 Forcoli (PI)

info@savinitartufi.it

www.savinitartufi.it

Rodzina SAVINI od wielu lat zbiera i przetwarza białą, toskańską trufle w rejonie pod florenckiego San Miniato. Ich aktualnym mistrzem wśród truflowych psiaków jest niepozorny, kremowy kundelek Giotto. Szczególne okazy trufli znajduwane przez SAVINI w rejonie San Miniato osiągały niejednokrotnie zawrotne sumy na międzynarodowych aukcjach.

Od kilku lat, w odpowiedzi na zapotrzebowanie ekskluzywnej klienteli z całego świata, SAVINI stworzyła nowoczesnie i oryginalnie konfekcjonowane linie przetworów na bazie białej trufli „Elegance”, „Luxury” i „Tricolore”.

### Press info:

Na stronie [www.luxitalywine.pl](http://www.luxitalywine.pl) znajdziecie Państwo zdjęcia poszczególnych producentów w wysokiej rozdzielczości. W razie potrzeby można się do nas zwrócić o poszczególne zdjęcia w jeszcze większej rozdzielczości.

W przypadku ich publikacji prosimy o podanie, jako ich źródła, nazw producentów bądź strony imprezy [www.luxitalywine.pl](http://www.luxitalywine.pl).





