

# BIOPEL VINOTÉKA

## EXKLUZÍVNE TALIANSKÉ VÍNA



# VIGNEPIANE

Spoločnosť BIOPEL, a. s., je výhradný zástupca talianskeho vinárstva Vignepiane na Slovensku. Dlhoročné obchodné kontakty v Taliansku nám umožňujú ponúkať i exkluzívne talianske vína z vinárskej oblasti Veneto. Práve v tejto oblasti sa rodia typické talianske šumivé a perlivé vína - vína spumante, frizzante a prosecco majú domov práve tu.

Pozývame Vás do našej vinotéky v Kysuckom Lieskovci.



## Prosecco

Frizzante DOC Treviso

**FARBA** - svetlo žltá so zlatými odleskami  
**ARÓMA** - príjemná ovocná s tónmi jablka a kvetov akácie  
**TYP** - perlivé biele  
**CHUŤ** - svieža, ľahká, harmonická chuť  
**PODÁVANIE** - odporúčame podávať k rybám a cestovinovým pokrmom, pri teplote 8-10 ° C.  
**SKLADOVANIE** - na chladnom mieste, chránené pred svetlom a teplom  
**OBSAH ALKOHOLU** - 11,50%  
**OBJEM** - 0,75 l

**Cena bez DPH: 4,50 €**

**Cena s DPH: 5,40€**



## Verduzzo

di Motta

**FARBA** - žltá so zelenkavými odleskami  
**ARÓMA** - ovocná prevažuje nad kvetinovou, s tónmi papáje, ananásu, broskyne a sušeného ovocia  
**TYP** - suché víno biele  
**CHUŤ** - vyvážená, harmonická chuť  
**PODÁVANIE** - odporúčame podávať k rybám pokrmom, bielemu mäsu ale i čerstvým a zrejúcim syrom, pri teplote 10° C.  
**SKLADOVANIE** - na chladnom mieste, chránené pred svetlom a teplom  
**OBSAH ALKOHOLU** - 12,5%  
**OBJEM** - 0,75 l

**Cena bez DPH: 4,83€**

**Cena s DPH: 5,80 €**



## Verduzzo

Frizzante

**FARBA** - žltá so zlatými odleskami  
**ARÓMA** - ovocná a kvetinová s tónmi jablka, hrušky, marhule, mandle, orechov broskyň a kvetov akácie  
**TYP** - perlivé biele  
**CHUŤ** - harmonická, mäkká, vyvážená chuť  
**PODÁVANIE** - odporúčame podávať k rybím pokrmom a pečivu pri teplote 8-10 ° C.  
**SKLADOVANIE** - na chladnom mieste, chránené pred svetlom a teplom.  
**OBSAH ALKOHOLU** - 11,50%  
**OBJEM** - 0,75 l  
**Cena bez DPH: 3,92 €**  
**Cena s DPH: 4,70€**



## Chardonnay

Frizzante

**FARBA** - svetlo žltá so zelenkavými odleskami  
**ARÓMA** - ovocná a kvetinová s tónmi limetky, jablka, akácie a tymianu  
**TYP** - perlivé biele  
**CHUŤ** - svieža, harmonická chuť  
**PODÁVANIE** - odporúčame podávať k pokrmom z cestovín a rýb, polievkam a ľahkým predjedlám pri teplote 8-10 ° C.  
**SKLADOVANIE** - na chladnom mieste, chránené pred svetlom a teplom.  
**OBSAH ALKOHOLU** - 11,50%  
**OBJEM** - 0,75 l

**Cena bez DPH: 3,92 €**

**Cena s DPH: 4,70€**



## Rosato di Raboso

Frizzante

**FARBA** - ružová s červenými odleskami  
**ARÓMA** - ovocná s tónmi čerešne, čučoriedky a lipových kvetov  
**TYP** - perlivé ružové  
**CHUŤ** - jemná, svieža chuť.  
**PODÁVANIE** - odporúčame podávať k talianskym predjedlám, morským plodom a rybím pokrmom, pri teplote 8-10 ° C.  
**SKLADOVANIE** - na chladnom mieste, chránené pred svetlom a teplom.  
**OBSAH ALKOHOLU** - 11,50%  
**OBJEM** - 0,75 l

**Cena bez DPH: 3,92 €**

**Cena s DPH: 4,70€**



## Manzoni Bianco

**FARBA** - svetlo žltá so zelenkavými odleskami  
**ARÓMA** - ovocná s tónmi ananásu, marhúl a broskyňových kvetov  
**TYP** - suché víno biele  
**CHUŤ** - harmonická chuť, výborná rovnováha medzi kyslosťou a ďalšími zložkami  
**PODÁVANIE** - odporúčame podávať k rybám, bielemu mäsu a zeleninovým pokrmom, pri teplote 10-12 ° C.  
**SKLADOVANIE** - na chladnom mieste, chránené pred svetlom a teplom.  
**OBSAH ALKOHOLU** - 12,50%  
**OBJEM** - 0,75 l

**Cena bez DPH: 4,50 €**

**Cena s DPH: 5,40€**



## Sauvignon

FARBA - svetlo žltá so zelenkavými odleskami  
 ARÓMA - jemne ovocná s tónmi tropického ovocia, broskyňových kvetov a šalvie  
 TYP - suché víno biele  
 CHUŤ - vyvážená, harmonická chuť  
 PODÁVANIE - odporúčame podávať k šunke, rybám a mäkkým syrom pri teplote 8-10 ° C.  
 SKLADOVANIE - na chladnom mieste, chránené pred svetlom a teplom.  
 OBSAH ALKOHOLU - 12,5%  
 OBJEM - 0,75 l

**Cena bez DPH: 4,50 €**  
**Cena s DPH: 5,40€**



## Pignot Grigio

FARBA - žltá so zelenkavými odleskami  
 ARÓMA - široký záber vóní s tónmi vlašských orechov, pražených mandlí a jablák  
 TYP - suché víno biele  
 CHUŤ - elegantná, harmonická chuť  
 PODÁVANIE - odporúčame podávať k predjedlám, polievkam a rybím pokrmom, pri teplote 10-12 ° C.  
 SKLADOVANIE - na chladnom mieste, chránené pred svetlom a teplom.  
 OBSAH ALKOHOLU - 12%  
 OBJEM - 0,75 l

**Cena bez DPH: 4,50 €**  
**Cena s DPH: 5,40€**



## Cabernet Sauvignon

FARBA - rubínovo červená s fialovými odleskami  
 ARÓMA - mierne bylinková, s tónmi červených plodov ako napr. malina, ostružina, čierne ríbezle s podtónom škoric; starnutím uvoľňuje vôňu, stáva sa jemnejšou  
 TYP - suché víno červené  
 CHUŤ - plnohodnotná, harmonická chuť  
 PODÁVANIE - odporúčame podávať k bielemu alebo červenému mäsu, k hydine, zverine ako aj k zrejúcim syrom, pri teplote 18-20 ° C.  
 SKLADOVANIE - na chladnom mieste, chránené pred svetlom a teplom  
 OBSAH ALKOHOLU - 12,50%  
 OBJEM - 0,75 l

**Cena bez DPH: 3,92 €**  
**Cena s DPH: 4,70€**



## Refosco

FARBA - rubínovo červená s fialovými odleskami.  
 ARÓMA - je zrejme, že to je červené ovocie, ako ostružina, malina, mierne bylinné.  
 TYP - suché víno červené  
 CHUŤ - harmonická, príjemne teplá  
 PODÁVANIE - víno pre všetky jedlá, ale odporúčame podávať najmä k bielemu alebo červenému mäsu a stredne zrejúcim syrom, pri teplote 18-20 ° C.  
 SKLADOVANIE - na chladnom mieste, chránené pred svetlom a teplom.  
 OBSAH ALKOHOLU - 12,50%  
 OBJEM - 0,75 l

**Cena bez DPH: 3,92 €**  
**Cena s DPH: 4,70€**



## Merlot

FARBA - rubínovo červená s fialovými odleskami  
 ARÓMA - mierne pikantná s tónmi červených plodov, najmä maliín, čerešní a višní  
 TYP - suché víno červené  
 CHUŤ - plnohodnotná, harmonická chuť  
 PODÁVANIE - odporúčame podávať k bielemu alebo červenému pečenému mäsu, k hydine, ako aj k zrejúcim syrom, pri teplote 18-20 ° C.  
 SKLADOVANIE - na chladnom mieste, chránené pred svetlom a teplom  
 OBSAH ALKOHOLU - 13%  
 OBJEM - 0,75 l

**Cena bez DPH: 3,92 €**  
**Cena s DPH: 4,70€**



## Malbec

FARBA - rubínovo červená s fialovými odleskami  
 ARÓMA - korenistá s tónmi červených plodov ako napr. malina, čerešňa, višňa s podtónom škoric a tabaku  
 TYP - suché víno červené  
 CHUŤ - harmonická, stredne trieslová s vyváženou kyslosťou  
 PODÁVANIE - odporúčame podávať k bielemu alebo červenému mäsu, k zrejúcim syrom, pri teplote 18-20 ° C.  
 SKLADOVANIE - na chladnom mieste, chránené pred svetlom a teplom.  
 OBSAH ALKOHOLU - 12,50%  
 OBJEM - 0,75 l

**Cena bez DPH: 3,92 €**  
**Cena s DPH: 4,70€**

Ponúkané vína sú z vinárskej oblasti Veneto. Veneto je miestom, kde sa rodia talianske šumivé, perlivé vína. Veneto patrí k jedným z najznámejších vinohradníckych a vinárskych oblastí Talianska. Patrí do severovýchodnej časti Talianska. V tejto oblasti sa najviac pestujú odrody ako Garganega, Corvina a Trebbiano. Prístupnými odrodami sú aj Chardonnay a Pinot blanc, avšak smú sa len kupážovať, ak je základom Garganega (až 70%). Z modrých odrôd sa pestuje Merlot, Cabernet franc a autochtónna odroda Raboso.

Farma Vignepiane na území Motta di Livenza má 14 hektárov viniča, ktoré tvoria telo vinárstva. Pestované odrody sú autochtónne aj medzinárodné a používajú sa na výrobu mladých, čerstvých vín. Vďaka moderným výrobným technológiám získavajú vína intenzitu, podobu a chuť, ktoré sú skutočným výrazom územia. V každej výrobnéj fáze sa starostlivo starajú o pestovanie viniča na vinifikáciu v ich pivniciach, na zdokonaľovanie vín, ktoré sú plnené v plnej zrelosti.

Vinárstvo spravuje Ugo Daniel, majiteľ a enológ, ktorý absolvoval prestížnu enologickú školu Conegliano Veneto. Za pomoci svojej rodiny riadi všetky fázy výroby, od príchodu hrozna do pivnice až po plnenie fľaš. Vináreň bola vybavená všetkými najmodernejšími technológiami zameranými na transformáciu hrozna, čím sa zlepšili ich kvalitatívne vlastnosti. Veľká pozornosť sa venuje výberu hrozna a jeho dozrievaniu podľa vyhradeného enologického projektu. Ugo je neustále odhodlaný s nadšením poskytovať svojim zákazníkom zdravé, originálne víno, ktoré vždy vyjadruje najlepšie vlastnosti územia. Každá fľaša vína obsahuje aj jednu z jej osobností.