



*eatalia*  
Food & Wine  
RESTAURACJA



# Wina Białe

**Feudi Salentini / 125 Gocce Malvasia Bianco del Salento IGP** / szczep: Malvasia / region: Apuglia

W aromacie dominują owoce cytrusowe nuty kwiatowe, a także zielonego jabłka.

Delikatnie kwasowe z miękką owocową strukturą. Doskonale do ryb, owoców morza i sera.



15 zł



75 zł

---

**Endrizzi / Cuvee Dalis Bianco IGP** / szczep: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Nosiola

region: Trydent i Górna Adyga / Bogaty, intensywny bukiet. W zapachu wyczuwalne kwiaty bzu, biała porzeczka, zielone jabłko. W smaku aromat kwiatów akacji i miodu. Wino o dobrej strukturze z długim, przyjemnym finiszem



105 zł

---

**Aldegheri / Le Querce Lugana DOC** / szczep: Trebiano di Lugana / region: Veneto

Pachnące egzotycznymi owocami, nektarynkami i morelami. Aromatyczne i niezwykle przyjemne wino dojrzewające w stalowych kadziach.



22 zł



110 zł

---

**Aldegheri / Pinot Grigio delle Venezie DOC** / szczep: Pinot grigio / region: Verona

Delikatne wino o aromacie siana i prażonych migdałów.

Jego bukiet ujawnia się dopiero w ustach, prezentując suchy, harmonijny smak.



18 zł



90 zł

---

**Vigne&Vini / Primadonna Chardonnay** / szczep: Chardonnay 100% / region: Pulia

Głęboki złoty kolor wina z zielonymi refleksami. Intensywnie aromatyczne z nutą ananasa i tropikalnych kwiatów i pikanterii. Doskonale połączy się z rybami i owocami morza.



18 zł



90 zł

---

# Wina Czerwone



## **Varviglione / 12 e Mezzo Primitivo del Salento IGP** / szczep: Primitivo / region: Puglia

Organiczne wino o nutach czerwonych owoców i czarnych porzeczek delikatnie łączących się z gałką muskatołową, lukrecją, czekoladą i wanilią uwolnionych, po krótkim przebywaniu we francuskim dębie.

Wino zbalansowane o lekkiej kwasowości, pozostawia na podniebieniu nuty kokosu i owoców.



17 zł



85 zł

---

## **Endrizzi / Teroldego Rotaliano DOP** / szczep: Teroldego / region: Trydent i Górna Adyga

Wino o owocowym aromacie i harmonijnym bukicie z nutami jeżyn i malin. Delikatne,

pełne wino o rustykalnym aromacie, długim finiszem i harmonijnymi taninami.



22 zł



110 zł

---

## **Ebrio / Montepulciano d'Abruzzo DOP** / szczep: Montepulciano / region: Abruzja

Wino o bukicie dojrzałych owoców jagodowych, z delikatnymi nutami kakao, wanilii i lukrecji.

Ma wyjątkową rubinową barwę z refleksami fioletu. Pełne wino z przyjemnymi, aksamitnymi taninami.



19 zł



95 zł

---

## **Natale Verga / Nero d'Avola Sicilia vino biologico** / szczep: Nero d'Avola / region: Sycylja

Wino organiczne wykonane w harmonii z naturą. Pikantne i zbilansowane w smaku.

Długi finisz zapewniają przyjemne taniny.



17 zł



85 zł

---

## **Varvaglione / Il Cardinale Primitivo di Manduria DOP Linea Oro** / szczep: Primitivo do Manduria/

region: Puglia. Wino o aromacie suszonej śliwki, drewna / czerwonej porzeczki i czekolady. W ustach pełne o dobrej strukturze. Nuta końcowa jest skoncentrowana i bardzo długa.

Wino leżakowane 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu.



175 zł

---



  
*eatalia*  
Food & Wine  
RESTAURACJA