



WINNICA GENNARI - BEZPOŚREDNI IMPORTER WIN

WWW.GENNARI.PL

Wina czerwone



Bonarda - UNIKATOWE, NIEZAPOMNIANY SMAK

Wino czerwone półsłodkie, lekko musujące. Produkt powstał ze szczepu **Bonarda** D.O.C. Uprawianego na wzgórzach regionu piacentino - Północne Włochy. Kolor czerwony rubinowy, błyskotliwy w różnych odcieniach. Zapach migdałowy, charakterystyczny. Doskonałe do zup, deserów, owoców i ciast. Podawać w temperaturze 18°C.



Barbera

Wino czerwone wytrawne. Produkt powstał ze szczepu **Barbera** D.O.C. uprawianego na wzgórzach regionu piacentino – północne Włochy. Kolor czerwony, rubinowy. Zapach charakterystyczny lekko winny cząbrowy. Doskonałe do zup, makaronów, pierwszych dań z sosem, mięs gotowanych, wieprzowiny. Podawać w temperaturze 18°C.



Gutturnio

Wino czerwone półwytrawne, delikatnie musujące. Produkt powstał ze szczepów **Barbera** 60% - **Bonarda** 40% D.O.C. Uprawianego na wzgórzach regionu piacentino - Północne Włochy. Kolor czerwono rubinowy, błyskotliwy w różnych odcieniach. Zapach charakterystyczny winny, świeży. Doskonałe do spożycia z zupami, czerwonym mięsem, dziczyzną i serami. Serwować w 18°C.



WINNICA GENNARI - BEZPOŚREDNI IMPORTER WIN

WWW.GENNARI.PL

Wina białe



Malvasia Dolce - UNIKATOWE, NIEZAPOMNIANY SMAK

Wino białe półsłodkie, lekko musujące. Produkt powstał ze szczepu **Malvasia** D.O.C. Uprawianego na wzgórzach regionu piacentino - Północne Włochy. Kolor biały, słomkowy z zielonkawym odcieniem. Zapach intensywny, kontynuowalny, aromatyczny harmonijny. Doskonałe do deserów. Orzeźwiający. Serwować w 10°C.



Ortrugo

Wino białe półwytrawne, delikatnie musujące. Produkt powstał ze szczepu Ortrugo D.O.C uprawianych na wzgórzach regionu piacentino – północne Włochy. Kolor żółty, słomkowy. Smak delikatny. Doskonałe do przystawek, wędlin, salami, ryżu ,risotto i ryb. Podawać w temperaturze 10°C.



IL SUCCO D`UVA – WINO Z RODZYNEK , TRUDNE W PRODUKCJI

Wino białe słodkie. Produkt powstał z rodzynek specjalnie wyselekcjonowanych winogron szczepu **Malvasia** D.O.C. uprawianego na wzgórzach regionu piacentino – północne Włochy. Intensywny złoty kolor. Doskonałe do deserów. Podawać w temperaturze 10°C.