



VINSKA LISTA

WINE LIST



PJENUŠCI

SPARKLING WINES

Peršurić, Misal „Prestige“, Istra 0,75l / 0,125l 200,00 kn

Kupaža od 50% Chardonnay-a te 50% Istarske Malvazije i Pinota crnoga.

Vino je ostavljeno 18 mjeseci na odležavanje u boci.

It is a blend of 50% Chardonnay and the rest of Istrian Malvasia and Pinot Noir.

The wine is left 18 months to age in a bottle.

Kabola „Re“, Istra, 0,75l / 0,125l 240,00 kn

Proizveden je klasičnom metodom od Chardonnay, Pinota crnog i Istarske Malvazije

te je nakon punjenja 12 mjeseci odležao u boci.

It is produced by a classical method of Chardonnay, Pinot noir and Istrian Malvasia,

later aged in the bottle for 12 months.

Capo, Oro'd Istria, Istra 0,75l 220,00 kn

Sorte korištene za ovaj pjenušac su: -Pinot sivi, Pinot crni, Chardonnay, Malvazija.

Pjenušavost postignuta metodom vrenja u tanovima.

The varieties used for this sparkling wine are: -Pinot Gray, Pinot Noir, Chardonnay, Malvasia.

Sparklingness achieved by the method of fermentation in tanks.

Tomac, Millenium, Brut, Plešivica 0,75l / 0,125l 220,00 kn

30% Chardonnay te 70% starih autohtonih plešivičkih sorti kao Belina i Plavec žuti,

odnjegovan više od dvije godine na kvascima te još godinu u boci.

30% Chardonnay and 70% of old Plesivica hill varieties as Belina and yellow Plavec,

it was matured for more than two years on the yeasts and one additional year in a bottle.

Prosecco, Rebuli, DOCG, Italija 0,75l / 0,125l 160,00 kn

100% od sorte Glera (Prosecco) iz zone Valdobbiadene-Vittorio Veneto,

proizveden sekundarnim vrenjem u tanku.

100% of the variety Glera (Prosecco) of zone-Valdobbiadene Vittorio Veneto,

produced by secondary fermentation in the tank.

Prosecco, Nino Franco, Rustico, DOCG, Italija 0,75l / 0,125l 240,00 kn

100% od sorte Glera s područja Valdobbiadene, proizveden sekundarnim vrenjem u tanku.

100% of the variety Glera of zone-Valdobbiadene, produced by secondary fermentation in the tank.

Prosecco, Franco, Primo, DOCG, Italija 0,75l / 0,125l 300,00 kn

Proizveden Charmat metodom od sorte Glera (Prosecco), te nakon nekoliko dana stabilizacije

u boci izlazi na tržište.

Produced by the Charmat method of the Glera (Prosecco), and after several days of stabilization

in the bottle, it is released on the market.

ROSÉ PJENUŠCI

ROSÉ SPARKLING WINES

Peršurić, Rosé sec, Istra

0,75l / 0,125 200,00 kn

Polusuhi pjenušac na bazi Pinota crnog te Malvazije Istarske i Chardonnay-a.

Vino je ostavljeno 12 mjeseci na odležavanje u boci.

Semi-dry sparkling wine based on Pinot Noir with Istrian Malvasia and Chardonnay.

The wine is left 12 months to age in a bottle.

Tomac, Rosé Brut, Kontinentalna Hrvatska

0,75l / 0,125l 220,00 kn

Pjenušac od primarno Chardonnay-a te Portugizca, klasičnom šampanjskom metodom.

Sparkling wine from Chardonnay and Portugizer wine variety, a classic champagne method.

Šember, Rosé, Brut, Kontinentalna Hrvatska

0,75l / 0,125l 220,00 kn

Isključivo od Pinota crnog s Plešivičkih obronka, proizveden šampanjskom metodom

Made only with Pinot Noir from Plesivica slopes, produced by champagne method

Ferrari, Maximum rose, Trentino

0,75l 300,00 kn

Zona s koje dolazi grožđe nalazi se na 600m nadmorske visine nedaleko Trentina, dobiven klasičnom metodom od 70%Pinota crnog i 30%Chardonnay-a, odležava tri godine u boci.

The grape growing area is located at 600m above sea level near Trentine, obtained by a classic method from 70% Pinot Noir and 30% Chardonnay, stays for three years in a bottle.

ŠAMPANJCI CHAMPAGNES

Drappier, Carte'Or, Francuska 0,75l 650,00 kn

Lagan, aromatičan, vočan od 75% Pinot Noir, 15% Chardonnay i 10% P.Meunier,
jedan manji dio vina odležava godinu dana u bačvama.

Light, aromatic, fruity, from 75% Pinot Noir, 15% Chardonnay and 10% P.Meunier,
a small part of the wine ages in barrels for one year.

Alexandre Bonnet cuvee Harmonie de blancs, Brut, Francuska 0,75l 750,00 kn

Polovični udjeli Pinota bijelog i Chardonnay-a od prosječno 25 godina starih rezervih vina.

Vinogradi se nazale uokolo grada Les Riceys-a.

The half-life of Pinot Noir and Chardonnay of about 25 years of old wine reserves.

The vineyards are placed around the town of Les Riceys.

Drappier, B. de Blancs, Signature Brut, Francuska 0,75l 800,00 kn

Kupaž u najvećem dijelu Chardonnay-a 95% te uz dodatak Pinota bijelog-a 5%
koji se u Šampanji naziva Blanc Vrai.

The main grape is Chardonnay 95% and 5% Pinot Blanc, witch is called Blanc Vrai in Champagne.

Ruinart, „R“ de Ruinart, Francuska 0,75l 750,00 kn

S najboljih položaja „Côte des Blancs“ i „Montagne de Reims“ šampanjske kuće,
od 50% Pinota crnog, 40% Chardonnay-a te 5-10% Pinot Meunier-a.

From the best positions of the "Côte des Blancs" and "Montagne de Reims" of this champagne house, made
from 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay and 5-10% Pinot Meunier.

Moët et Chandon, Grand Vintage, Francuska 0,75l 990,00 kn

Dobiven s više različitih područja Šampanje, to je „assemblage“

Chardonnay 42 %, Pinot Noir: 39 %,Pinot Meunier 19 %.

Obtained from many different areas of Champagne, this is the "assemblage"
of Chardonnay 42%, Pinot Noir: 39%, Pinot Meunier 19%.

Encry, Blanc de Blancs, Francuska 0,75l 1.080,00 kn

Od 100% Chardonnay-a, nakon sekundarne fermentacije ostaje na talogu do 36 mjeseci, bez dodanog šećera.

From 100% Chardonnay, after secondary fermentation remains on the lees up to 36 months, with no added sugar.

Drappier, Grande Sandree, Francuska 0,75l 1.200,00 kn

Nakon preše dio baznog vina odlazi u hrastove bačve do 9 mjeseci, dobiven od jednakih proporcija Chardonnay-a i Pinota crnog. Odnjegovano sedam godina u boci.

After pressing a part of the base wine goes into oak barrels for up to 9 months, obtained from equal proportions of Chardonnay and Pinot Noir. Spent seven years in a bottle.

Moët et Chandon, Dom Perignon, Francuska 0,75l 2.250,00 kn

Grožđe za ovaj šampanjac dolazi sa osam najznačajnijih „Grand Cru“ vinograda te je uvijek u kompoziciji Chardonnay-a i Pinota crnog.

The grapes for this champagne comes with eight major "Grand Cru" vineyard and is always in the composition of Chardonnay and Pinot Noir.

Ruinart, Dom Ruinart-Blanc de Blancs, Francuska 0,75l 2.550,00 kn

Elegantan i nježan "BdeB" od posebno probranog grožđa s položaja Côte des Blancs i Montagne de Reims-a. Elegant and gentle "BdeB" from a specially harvested grape from Côte des Blancs and Montagne de Reims.

Alexandre Bonnet, Expression roseé, Francuska 0,75l 900,00 kn

Robustan šampanjac punog okusa, od 100% Pinota crnog, prosječno 25 godina starih rezervi vina koriste se za ovaj šampanjac. Vinogradi se nazale uokolo grada Les Riceys-a.

Robust champagne full flavor, 100% Pinot Noir, an average of 25 years old wine reserves are used for this champagne. The vineyards are placed around the town of Les Riceys.

BIJELA VINA WHITE WINES

Malvazija Istarska / Istrian Malvazija

Cuj, Umag, Istra

0,75l 140,00 kn

Nastaje iz vinograda s tri različita tipa zemlje; Sv. Lucija – bijela zemlja, Bon Marcesse-smeđa te Vela Boška – crvenica.

It comes from vineyards with three different types of soils; Sv. Lucija - white, Bon Marcesse brown and Vela Boška – red soil.

Dobravac „Sonata“, Rovinj, Istra

0,75l 140,00 kn

Dobiveno iz tridesetak godina starih vinograda, nakon kratkotrajne maceracije odležavano u inoksu.
Obtained from thirty year old vineyards, after a short maceration aged in stainless steel barrels.

Tomaz, Motovun, Istra

0,75l 150,00 kn

Lagana i pitka Malvazija, dobivena od dvadeset dana maceracije te je kasnije odležavala u inoksu.
Light-body Malvazija Istarska, obtained by process of twenty-day maceration and aging in inox tanks.

Benvenuti, Kaldir, Istra

0,75l 750,00 kn

U okolici mjesta Kaldir kraj Motovuna sa terasastih vinograda bijele zemlje, odležano u inoksu.
From white soil earth terraced vineyards around of Kaldir near city Motovun, aged in stainless steel.

Franc Arman, Vižinada, Istra

0,75l 150,00 kn

Vinogradi iz kojih dobivamo ovu laganu i pitku malvaziju nalaze se na pozicijama uokolo mjesta Narduči.
The vineyards from which we get this light easy drinkable Malvasia are located in positions around location Narduči.

Medea „Montiron“, Vodnjan, Istra 0,75l 150,00 kn

Nakon fermentacije odležava tri mjeseca metodom 'sur lie'. Dolazi s nekoliko različitih vinograda u okolici Puče i Medulina.

After fermentation remains for three months at 'sur lie' method. It comes from several different vineyards near Pula and Medulin.

Poletti, Višnjan, Istra 0,75l 150,00 kn

Nakon odvojene fermentacije vina dobivenog s tri različite pozicije; Rogoviči, Vale i Brajda slijedi kupažiranje najbolje kombinacije.

After separate fermentation of the wine obtained from three different positions; Rogoviči, Vale and Brajda blend is formed from the best combination.

Kabola, Motovun, Istra 0,75l 160,00 kn

Vino dobiveno iz vinograda sa položaja Štancija, nakon kratke maceracije odležava u inoks tankovina.

Wine obtained in vineyards from the position of Štancija, after a short maceration it matures in stainless steel tanks.

Coronica, Koreniki, Istra 0,75l 160,00 kn

Istaknutih mineralnih karakteristika, odnjegovana samo u tankovima nehrđajućeg čelika, uz prethodnu kratku maceraciju.

Distinguished mineral characteristics, nurtured only in stainless steel tanks, along with previous short maceration.

Kozlović, Momjan, Istra 0,75l 180,00 kn

Kombinacija više različitih vinograda nekoliko različitih starosti, dozrijevano sedam mjeseci u inoks bačvama.

A combination of several different vineyards of different ages, which matured seven months in stainless steel barrels.

Odležana Malvazija / Aged Malvazija

Damjanić, Malvazija Akacija, Istra 0,75l 190,00 kn

Ova malvazija dolazi s duboke crvene zemlje te odležava u bačvama od akacije do godinu dana.
This Malvasia comes with deep red soil and matures in barrels of acacia up to a year.

Kabola, Unica, Istra 0,75l 210,00 kn

Nakon dvodnevne maceracije odležava godinu dana u bačvama slavonskog hrasta
te još godinu u boci nakon punjenja.
After two days of maceration, it stays one year in Slavonian oak barrels and another year
in the bottle after filling.

Coronica, Gran Malvazija, Istra 0,75l 240,00 kn

Sortiranje posebno dobrog grožđa vrši se u vinogradu te nakon vinifikacije odležava u
hrastovim bačvama do buteljiranja,
Sorting particularly good grapes for this wine is done in the vineyard, after vinification it ages in
oak barrels until bottling.

Trapan, Uroboros, Istra 0,75l 260,00 kn

Kupaž u najvećem dijelu Malvazije Istarske uz manji dio Chardonnay-a, nakon kratke maceracije odlazi na
odležavanje deset mjeseci u bačve hrasta i akacije a zatim četiri mjeseca u boci.
It is a coupage of Istrian Malvasia with a smaller part of Chardonnay, after a short maceration goes for ten
months in oak and acacia barrels and four months in the bottle.

Benvenuti, Anno Domini, Istra

0,75l 290,00 kn

S položaja Turkovo na kojemu su vrlo reducirani prinosi po trsu kako bi koncentrirali kvalitetu istih.

Nakon petnaestodnevne maceracije vino odležava dvije godine u bačvi hrastova drva.

From the position Turkovo where are very reduced yields per unit to concentrate the quality of the same.

After fifteen days of maceration, the wine is aged for two years in a oak barrel.

Clai, Sveti Jakov, Istra

0,75l 330,00 kn

Vrlo sturkturirano i robusno vino, dobiveno maceracijom od oko četrdeset dana te još godinu dana odležavano u velikim hrastovim bačvama.

Structured and robust wine, obtained by maceration from about forty days and another year aged in large oak barrels.

Santa Lucia, Kozlović, Istra

0,75l 290,00 kn

S istaknutog položaja nakon fermentacije do 6 dana odlazi na dozrijevanje 12 mjeseci u velike hrastove bačve te još 3 mjeseca u inox.

From the prominent position S. Lucia, after fermentation witch was up to 6 days it goes on maturing proces for 12 months in large oak barrels and another 3 months in stainless steel.

Capo, Virgo, Istra

0,75l 300,00 kn

Odležava do 18 mjeseci u kombinaciji manjih i velikih drvenih bačava francuskog hrasta.

Ages up to 18 months in a combination of small and large wooden barrels of French oak.

Chardonnay

Poletti, Markovac, Istra

0,75l 150,00 kn

S pozicije Rogovići. Lagan i pitak, odnjegovan samo u inoks tankovima do 7 mjeseci te još nekoliko mjeseci u boci.

From Rogovići position. Light-body, maintained only in stainless steel up to 7 months and a few more months in the bottle.

Radovan, Višnjan, Istra

0,75l 150,00 kn

Lagan i pitak, odnjegovan samo u inoks tankovima do 7 mjeseci te još nekoliko mjeseci u boci. Light-body, maintained only in stainless steel up to 7 months and a few more months in the bottle.

Krauthaker, Rosenberg, Kutjevo, Slavonija

0,75l 190,00 kn

Proslavljeni položaj Rosenberg do 300 metara nadmorske visine pod brdima Krndije, odnjegovan u "Barrique" bačvama te inoksu.

The famous appellation Rosenberg 300 meters above sea level under the hills of Krndija, matured in Barrique barrels and stainless steel.

Korak, „Sur Lie“, Pješivica

0,75l 320,00 kn

Vino odležava dvije godine od toga pola u barrique bačvicama u kojima se primjenjuje stara francuska „sur lie“ metoda (miješanje vina s talogom u odgovarajućim intervalima- npr. svakih 7 dana).

The wine is left for two years in barrels, from that one year in small barrique's in which it applies old French "sur lie" method.

Domaine Pattes Loup, Thomas Pico, Bio 2016, 0,75l 300,00 kn
Burgundy, Francuska

„Limoux“ u Languedoc-u igrom sudbine se nalaze ekološki njegovani vinogradi za ovo vino proizvedeno u Chabliu, fermentirano i odnjegovano u inoks tankovima.

"Limoux" in Languedoc as fate is set, are ecologically groomed vineyards for this wine produced in Chabli, fermented and layed in stainless steel tanks.

Domaine Jean Chartron, Hautes Côtes de Beaune En Bois 0,75l 340,00kn
Burgundy, Francuska

Tlo bogato glinom, silicijskim pijeskom i vapnom daju prekrasne cvijete i mineralne note kod ovog Chardonnaya -a dobivenog s apelacija uokolo grada Puligny Montrachet-a.

Soils rich in clay, silicon sand and lime give the beautiful blossoms and mineral notes of this Chardonnay obtained from appellation around the town of Puligny Montrachet.

Louis Moreau, Chablis Grand Cru, Burgundy, Francuska 0,75l 790,00 kn

Izrazitu mineralnost i eleganciju postiže odležavanjem u inoks takovima do godine i pol dana.

Loze se nalaze u srcu apelacije „Les Clos“.

Distinct minerality and elegance is achieved by aging in stainless steel up to year and a half.

The vines are located in the heart of the appellation "Les Clos".

Domaine Antonin Guyon, Puligny-Montrachet, 0,75l 1.840,00 kn
Burgundy, Francuska

Tla na kojem se ovo vino uzgoja je složena mješavina mineralne gline i vapnenačke stijene koja daje vino lijep zemljanu notu na okusu. Fermentacija se odvija u hrastovim „maštelima“ te ostaje na dozrijevanju do 15

mjeseci u velikim francuskim hrastovim bačvama.

The soils upon this vine is grown are a complex mix of mineral clay and limestone rock wich gives the wine nice earthy touch. Fermentation takes place in oak casks The wine is aged for 15 months in a big French oak barrels.

Sauvignon bijeli / Sauvignon Blanc

Pilato, Vižinada, Istra

0,75l 140,00 kn

Dobiveno sa vinograda posebnog mikrolokaliteta kod Brtonigle, odležava samo u inoks tankovima.
Obtained from vineyards on special micro location near Brtonigla, matures only in stainless steel tanks.

Kopjar, Budinščina, Međimurje

0,75l 190,00 kn

Iz ekološki uzgojenih vinograda. Fermentacija i odležavanje samo u inox tanku.
From ecologically grown vineyards. Fermentation and aging only in stainless steel tanks.

Tomac, Jastrebarsko, Plešivica

0,75l 190,00 kn

Nakon fermentacije u inoks-u odležava osam mjeseci u velikim hrastovim bačvama.
After fermentation in stainless steel, it is left for eight months in large oak barrels.

Korak, Jastrebarsko, Plešivica

0,75l 200,00 kn

Vino sa posebnog položaja od 1 ha, dobiveno kratkom maceracijom te odležavanjem u
3000 - 4000 l hrastovim bačvama.
Wine from 1 hectare of particular position, obtained by short maceration period and then maturation in
3000 - 4000 l oak barrels.

Monte Zovo, Veneto, Italija

0,75l 195,00 kn

Iz organski kultiviranih vinograda sa pozicije „Spizzi“ blizu grada Verone, odležava 3 mjeseca u inoksu.
From organic cultivated vineyards from the "Spizzi" position near the town of Veron, it stays 3 months in
stainless steel.

Peter Dipoli, Sauvignon Voglar, Alto Adige, Italija 0,75l 360,00 kn

Na terasastim vinogradima istoimenog vinograda do 600m nadmorske visine ovaj vinar proizvodi Sauvignon vrlo kompleksnih aroma. Odležava 3 mjeseca u tankovima te 1 godinu u boci.
On the terraced vineyards named "Voglar" up to 600 m above sea level, the winemaker produces Sauvignon with very complex aromas. Ages for 3 months in tanks and one year in the bottle.

Henri Bourgeois, Sancerre d'Antan (Silex), Francuska 0,75l 640,00 kn

Dio apelacije Sancerre pod nazivom d'Antan na kojemu je izrazit silicijski kremen što daje posebnu mineralnost. Bez filtriranja i bistrenja, fermentirano i odležavano u hrastovim bačvama.
From a part of the appellation Sancerre called d'Antan, on which is a highly silicone quartz present which gives a specific minerality. Without filtration and clarification, fermentation and aging in oak barrels.

Vincent Pinard, Sancerre, Flores, Francuska 0,75l 410,00 kn

Sa pedeset hektara organski kultiviranog vinograda, fermentira i odležava u tankovima sve do prvog punjenja u svibnju.
From fifty hectares of organic cultivated vineyard, fermented and aged in tanks until the first filling in May.

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, Novi Zeland 0,75l 380,00 kn

Koriste vinograde na krajnjem sjeveru regije Marlborough uzduž rijeke Wairau, fermentacija je postignuta u inoksu te nakon toga jedan manji dio vina odlazi na čuvanje u "Barrique" bačve francuskog hrasta.
Vineyards are located in different subzones at the northern end of Marlborough alongside Wairau river. Fermentation was primarily carried out in stainless steel, except for a small percentage that was fermented in old French oak barriques.

Bijele kupaže / White cuvées

Saint Hills, Mala Nevina, Istra

0,75l 180,00 kn

72% Malvazija Istarska te 28% Chardonnay, maceracija je izvršena u betonskim tankovima jajstog oblika, te kasnije vino odležava do 9 mjeseci u velikim bačvama francuskog hrasta.

72% Malvasia and 28% Chardonnay, maceration is made in egg shaped concrete tanks, and later is aged up to 9 months in large French oak barrels.

Matošević "Grimalda" Bijelo, Istra

0,75l 180,00 kn

Sa terasastog položaja na sjeveru Istre kraj grada Buja, dvanaest mjeseci odležano u manjim bačvama Francuskog tipa te još u inoksu i boci šest mjeseci.

From terraced vineyard in the north Istria near the town Buje, twelve months aged in small French type barrels and six months more in stainless steel and bottle.

Meneghetti, Meneghetti Bijelo, Istra

0,75l 295,00 kn

80% Chardonnay te 20% Pinota Bijelog, odležava godinu dana u velikim bačvama od slavonskog hrasta te još dvije godine u boci.

80% Chardonnay and 20% Pinot Blanc, left one year in large Slavonian oak barrels and two more years in a bottle.

Jo Ahearne, Wild skins, Dalmacija

0,75l 280,00 kn

Kuč, Bogdanuša i Pošip su sorte korištene za ovaj kupaž. Svaka sorta zasebno fermentira na vlastitim kvascima do mjesec dana te zatim odležava na 9 mjeseci u hrastovim bačvama.

Kuc, Bogdanuša and Posip varieties used for this blend. Each variety is fermented separately on own yeast

Bibich, Bas de Bas Bijelo, Dalmacija

0,75l 920,00 kn

Za ovo vino korištene su autohtone dalmatinske sorte, ponajviše Debit-90%. Tromjesečna maceracija odvija se u vapnenačkim kamenim tankovima „Kamenica“ te nakon toga vino odrasta u mješovitim drvenim bačvama.

Autochthonous Dalmatian varieties are used for this wine, mostly Debit-90%. Three month maceration takes place in limestone stone tanks called "Kamenica" and after that wine is matured in a mixed wooden barrels.

Jakončić, Bela Carolina, Slovenija

0,75l 320,00 kn

To je kombinacija s ponajviše Chardonnay-a zatim Rebule te u manjoj mjeri Picolita sa treasastih vinograda prekrasnog pejzaža Goriških brda. Nakon dvodnevne maceracije jedan dio Chardonnay-a odlazi na odležavanje u hrastove bačve te se nakon toga sljubljuje s ostatkom iz inoksa

It is a combination of most of Chardonnay, then Rebula, and lesser part with Picolit, from the truncated vineyards of the beautiful landscape in "Goriška brda". After two days of maceration, part of Chardonnay goes on aging in oak barrels and after that it is combed with a rest of the wine kept in stainless steel.

Schiopetto, Mario Schiopetto, Italija

0,75l 420,00 kn

Friulano (Sauvignonasse) je autohtona sorta koja dominira u ovom vinu no ima i ponešto Rieslinga, odležava u tankovima do devet mjeseci no na tržište izlazi nakon godine i pol po završetku stabilizacije u boci.

Friulano (Sauvignonasse) is an indigenous variety that dominates in this wine, there is also some Riesling present, ages in tanks up to nine months, but enters et market after a year and a half at the end of the stabilization in the bottle.

Manincor, Riserva della Contessa blanc, Italija

0,75l 220,00 kn

S dva istaknuta vinograda "Liebeneich" i "Campan" blizu Terлана, od Pinota bijelog 60 %, Chardonnay-a 30 %, Sauvignona bijelog 10 %, maverira i odležava devet mjeseci u hrastu.

With two prominent vineyards "Liebeneich" and "Campan" near Terlan, from Pinot blanc 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon blanc 10%, macerated and aged for nine months in oak.

*Domaine Vieux-Telegraphe, Chateaneuf-du-Pape Blanc,
Vall du Rhone, Francuska*

0,75l 920,00 kn

„Assemblage“ od Clairette 40%, Grenache blanc 25%, Roussane 25%, Bourboulenc 10%. Fermentacija te također maceracija ostvarena u Barrique-u, srednjim i velikim bačvama.

"Assemblage" of Clairette 40%, Grenache blanc 25%, Roussane 25%, Bourboulenc 10%. Fermentation and also maceration is done in Barrique, medium and large barrels.

Oranžna vina / Orange wines

Dobravac, Simfonija, Istra

0,75l 280,00 kn

Vrlo strukturirano vino punog tijela od Malvazije Istarske i Chardonnay-a, dugotrajne maceracije te odnjegovano u "Barrique" bačvama.

A structured , full body wine made of Istrian Malvasia and Chardonnay, prolonged maceration and nurtured in Barrique barrels.

Kabola, Amfora, Istra

0,75l 310,00 kn

Sedam mjeseci maceracije u amforama od 2000 l ukopanim u zemlju, vino odležava u velikim bačvama od slavenskog hrasta do godinu dana .

Seven months of maceration in 2000 l amphora tanks buried in the ground, then the wine ages in large Slavonian oak barrels up to a year.

Roxanich, Ines u bijelom, Istra

0,75l 320,00 kn

Sorte korištene za ovo vino su; Verduzzo, Sivi Pinot, Bijeli Pinot, Sauvignon Blanc, Friulano, Riesling Italico te Glera. Maceracija se odvija 70 dana u drvenim bačvama te kasnije odležava pet godina u francuskom hrastu. Vino bez filtracije i bistrenja.

The varieties used for this wine are; Verduzzo, Sivi Pinot, White Pinot, Sauvignon Blanc, Friulan, Riesling Italic and Glera. Maceration takes place in wooden barrels for 70 days and is later matured for five years in French oak. Wine without filtration and clarification.

Kabaj, Rebula, Slovenija

0,75l 260,00 kn

Vinogradi se nalaze na dvije ekspozicije Belo i Neblo. Nakon maceracije koja traje do mjesec dana u velikim hrastovim bačvama Francuskog hrasta odlazi na dozrijevanje u Francuski „Barrique“ jedni godinu te slijedi stabilizacija u boci nekoliko mjeseci.

Vineyards are located on two exposures of Belo and Neblo. After a one-month maceration in large French oak barrels goes for maturity in the French "Barrique" for one year, followed by stabilization in the bottle for several months.

Podveršić, Kaplja, Collio, Italija

0,75l 480,00 kn

Kupaž od „Chardonnay“ 40%, Friulano 30% i „Malvasia Istriana“ 30%. Fermentacija se odvija u hrastovim stožastim posudama do 90 dana. Nakon fermentacije, odlazi u bačve od 20 i 30 hl do 23 mjeseca na odležavanje te stabilizaciju u boci do 6 mjeseci.

From "Chardonnay" 40%, Friulano 30% and "Malvasia Istriana" 30%. The fermentation takes place in oak cone tank up to 90 days. After fermentation, it goes into the 20 and 30 hl barrels up to 23 months for aging then stabilization in the bottle for up to 6 months.

Ostala bijela vina / Other white wines

Krauthaker, Graševina Mitrovac, Slavonija 0,75l 150,00 kn

Sa jedinstvenog vinograda na položaju Mitrovac kraj Kutjeva, šest mjeseci u doticaju s hrastom.
From a single vineyard in the position Mitrovac near Kutjevo, six months in touch with wood.

Bolfan, Riesling, Međimurje 0,75l 150,00 kn

Nakon kratke maceracije na vlastitim kvascima, dozrijeva u velikim drvenim bačvama godinu dana.
After a short maceration on own yeasts, matures in large wooden barrels for a year.

Šember, Riesling, Plešivica 0,75l 160,00 kn

Iz vinograda sa položaja Popov Breg, nakon kratke maceracije odležava u velikim hrastovim
bačvama godinu dana.
From the vineyards of the Popov Breg site, after a short maceration, it is left in large oak
barrels for up to a year.

Tomac, Riesling, Plešivica 0,75l 180,00 kn

Nakon kratke maceracije na vlastitim kvascima, dozrijeva u velikim drvenim bačvama godinu dana.
After a short maceration on its own yeasts, matures in large wooden barrels for up to a year.

Krajančić, Pošip Intrada, Dalmacija 0,75l 190,00 kn

Fermentacija i kratka maceracija te odležavanje na selekcioniranim kvascima samo u inksu.
Fermentation and short maceration then aging on selected yeasts only in stainless steel.

Jokić, Pošip, Dalmacija 0,75l 170,00 kn

Između Velebita i jadranske obale prostiru se ekološki uzgajani vinogradi za ovaj robusni Pošip,
točnije u mjestu Lišanjski.
Between Velebit and the Adriatic coast ecologically grown vineyards for this robust Pošip are,
be precise in Lišanjski.

Stina, Pošip, Dalmacija

0,75l 240,00 kn

Grožđe za ovo vino dolazi iz novozasađenog vinograda Grabica, Dio vina odležava u hrastovim bačvama dok ostatak u inoksu do 6 mjeseci.

The grapes for this wine come from the newly-built vineyard Grabica, part of the wine lays in oak barrels while the rest leys in stainless steel for up to 6 months.

Jakončić, Sivi Pinot, Slovenija

0,75l 290,00 kn

Vinificirano i odnjegovano u inoks tankovima na vlastitom talogu do godine dana.

Vinified and nurtured in stainless steel tanks on its own lees up to one year.

From organic cultivated wines from the position "Porcino" near the lake of Lake Garda, it stays 3 months in stainless steel

Jakončić, Rebula, Slovenija

0,75l 170,00 kn

Fermentirano i odnjegovano u inoks tankovima u doticaju s kožicom grožđa do godine dana.

Fermented and stained in stainless steel tanks in contact with grape grapes up to a year.

Monte Zovo, Pinot Grigio, Italija

0,75l 150,00 kn

Iz organski kultiviranih vinograda sa pozicije „Porcino“ blizu jezera Lago di Garda, odležava 3 mjeseca u inoksu.

From organic cultivated wines from the position "Porcino" near the lake of Lake Garda, it stays 3 months in stainless steel.

Schiopetto, Pinot Bianco, Italija

0,75l 370,00 kn

Dvanaestodnevna fermentacija se odvija u otvorenim čeličnim tankovima te zatim odležava 8 mjeseci na talogu također u inoksu.

The 12 days fermentation takes place in stainless steel tanks, while the subsequent aging is carried out on the lees for 8 months.

Schiopetto, Pinot Grigio, Collio, Italija

0,75l 360,00 kn

Dvanaestodnevna fermentacija se odvija u otvorenim čeličnim tankovima te zatim odležava 5 mjeseci na talogu također u inoksu.

The 12 days fermentation takes place in stainless steel tanks, while the subsequent aging is carried out on the lees for 5 months.

Fred Loimer, Grüner Veltliner, Austrija 0,75l 280,00 kn

Proizvedeno od ekološki uzgojenog grožđa. Za fermentaciju korišteni drveni i čelični tankovi te kasnije odležava u inoksu 4 mjeseca.

Produced from ecologically grown grapes. For fermentation wooden and steel tanks are used, later aged in stainless steel for 4 months.

Zilliken, Riesling Butterfly, Mosel, Njemačka 0,75l 190,00 kn

U blizini grada Saarburga točnije vinograda Saarburger Rausch, vino dobiveno dugotrajnom hladnom maceracijom te odnjegovano u hrastovim 1000 l bačvama.

Saarburger Rausch is the vineyard around small town Saarburg, wine is produced by long and cold maceration in 1000 l wooden barrels.

Weingut Markus Molitor, Pinot Blanc Wehlener Klosterberg, Mosel, Njemačka* 0,75l 290,00 kn

Iz vinograda smještenog uokolo vinarije. Spontana fermentacija odvija se čeličnim tankovima dok vino odležava u velikim hrastovim bačvama do godine dana.

From vineyards located around winery. Spontaneous fermentation takes place in steel tanks while the wine is aged in large oak barrels for up to a year.

Weingut A. Christmann, Königsbacher Ölberg Riesling, Pfalz, Njemačka 0,75l 620,00 kn

Iz poznatog vinograda koji svojim svojstvima tla pridonosi izrazitoj mineralnosti u vinu (VDP.Erste Lange). Odnjegovano u spremniku od nehrđajućeg čelika i klasičnoj drvenoj bačvi.

From a distinctive vineyard with soil contributes to its remarkable minerality in wine (VDP.Erste Lange). Aged in stainless steel and a classic wooden barrels.

J.J. Prum, Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese, Mosel, Njemačka 0,75l 620,00 kn

Sa jedinstvenog vinograda blizu grada Bernkastel-Wehlen, proizveden dugotrajnom hladnom fermentacijom kasne berbe u drugoj polovici studenog.

From the single vineyard near the town of Bernkastel-Wehlen, produced by long term cold fermentation from late harvest in second half of November.

ROSÉ VINA ROSÉ WINES

Tomaz, Flaminio, Istra

0,75l 140,00 kn

Svježe, lagano i pitko vino s dozom ne provreloga šećera, dobiveno od Istarskog Terana.
Fresh, light and easy drinkable wine with a distinctive amount of unfermented sugar, made from the Istrian Teran.

Cuj, Umag, Istra

0,75l 140,00 kn

Vrlo zanimljiv rose dobiven od Terana 70% i Merlota 25% iz vlastitih vinograda te stare autohtone sorte Hrvatica (Croatina) od kooperanata.

Very interesting rosé obtained from Teran 70%, Merlot 25% grown in its own vineyards and native varieties Hrvatica (Croatina) of subcontractors.

Krauthaker, Rosé Cuvée, Slavonija

0,75l 150,00 kn

Kupaža više različitih sorti, odnjegovan šest mjeseci samo u tankovima nehrđajućeg čelika.
Blend of several different varieties, aged for six months only in stainless steel tanks.

Jo Ahearne, Rosina, Dalmacija

0,75l 240,00 kn

Od autohtone dalmatinske sorte Drnekuše koja macerira dulje nego uobičajeno za rose.

Vino odiše punčom i strukturom.

From indigenous Dalmatian varieties „Drnekuša“ which was macerated longer than usual for a rose.
It's a full bodied rosé filled with texture.

Guado al Tasso, Scalabrone Rosé, Italija

0,75l 190,00 kn

„Assemblaggio“ tri francuske sorte Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah odvojeno fermentirane i odnjegovane u inoksu.

"Assemblaggio" of three French varieties Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah separately fermented and rest in stainless steel.

Tormaresca, Calafuria Rosé, Italija 0,75l 190,00 kn

Iz vinograda „Calafuria“ rastegnutog gotovo kilometar uzduž granice s morem. Proizvodi se od autohtone sorte Negroamaro koje je odnjegovano u tankovima nehrđajućeg čelika.

From the vineyard "Calafuria" stretched almost a kilometer along the boundary with the sea.

Made from indigenous Negroamaro variety that are done in stainless steel tanks.

Chateau Minuty, M de Minuty, Francuska 0,75l 190,00 kn

Lagano i pitko odležano od sorti Grenache, Cinsault i Syrah u podjednakim omjerima s nekoliko različitih vinograda diljem „Provance“.

Lightly and easy to drink; by Grenache, Cinsault and Syrah varieties in equal proportions with several different vineyards throughout the "Provance".

Chateau Miraval, Rosé, Francuska 0,75l 290,00 kn

Od Cinsault-a, Grenache-a, Syrah-a i sorte Rolle (Vermentino) iz terasastih vinograda uokolo dvorca Miraval na 1200m nadmorske visine.

From Cinsault, Grenache, Syrah and Rolle (Vermentino) from the terraced vineyard around the Miraval castle at 1200m above sea level.

Minuty, Rosé et Or, Francuska 0,75l 360,00 kn

Glavna sorta za ovo vino je Grenache no Tibouren kao autohtona sorta za Provansu je također prisutna. Objektivno dobivene iz vinograda u blizini „Chateau-a“.

The main variety of this wine is Grenache but Tibouren as indigenous variety of Provence is also present.

Both obtained from the vineyard near the "Chateau".

CRVENA VINA

RED WINES

Teran

Fakin, Motovun, Istra 0,75l 130,00 kn

Lagani „Teran“ prepoznatljive svježine s položaja Bred, fermentiran i odležan u inoks tankovima
Light "Teran" with recognizable freshness from the position Bred(Motoun), fermented and laid in stainless steel tanks.

Poletti, Višnjan, Istra 0,75l 160,00 kn

Trsovi za ovo vino rastu na položaju Vala kraj Višnjana, vino macerira dva tjedna te odlazi na čuvanje u velike hrastove bačve do godine dana.
The vines for this wine grow in the position of Vala near Višnjan, the wine is macerated for two weeks and goes in large oak barrels for up to a year.

Kozlović, Momjan, Istra 0,75l 170,00 kn

Iz vinograda Žmergo podno Momjana, fermentacija i maceracija traje 10 dana te nakon toga odležava 8 mjeseci u velikim hrastovim bačvama.
From the vineyard Žmergo at the foot hill of Momjan, fermentation and maceration lasts for 10 days and after that it remains 8 months in large oak barrels.

Coronica, Gran Teran, Istra 0,75l 290,00 kn

Nakon trideset dana maceracije odležava više od godine dana u "Barrique" bačvama te godinu dana u boci.
After thirty days of maceration matures bit more than a year in the Barrique barrels and one year in the bottle.

Kabola, Momjan, Istra 0,75l 210,00 kn

Maceracija za ovo vino trajala je više od dva tjedna te nakon toga vino odležava u drvenim bačvama do godine i pol.
Maceration for this wine lasted for more than two weeks and after that the wine goes in wooden barrels roughly for one and a half year.

Franc Arman, Teran Barrique, Istra 0,75l 220,00 kn

Proizveden samo od najboljeg grožđa zatim ostavljena dvanaest mjeseci u malim hrastovim bačvama, te poslije dvije godine u boci.
Produced from only the finest grapes and aged for twelve months in small oak barrels, later two years in bottle.

Benvenuti, Kaldir, Istra 0,75l 290,00 kn

Položaj zvan Španjole na 300 m nadmorske visine, nakon dvotjedne maceracije odnjevovan dvije godine u velikim hrastovim bačvama.
From the position called Španjole at 300 m above sea level, after two weeks of maceration aged for two years in large oak barrels.

Refošk / Refosco

Clai, Brombonero, Istra

0,75l 480,00 kn

Organski način uzgoja, vrlo reducirani prinosi te duga maceracija u drvu bez uporabe bilo kakvih umjetnih intervencija filozofija su ovog vina, koje kasnije odležava u velikim hrastovim bačvama.

Organic farming, very reduced yields and long maceration in wood without the use of any artificial interventions are philosophy for making this wine, which later ages in large oak barrels.

Cabernet Sauvignon

Degrassi, Contarini Barrique, Istra

0,75l 190,00 kn

Položaj na koje rastu loze za ovo vino ističe se po tipičnoj mineralnoj „bijeloj“ zemlji. Fermentacija se odvija u inoks do 20 dana te nakon toga odlazi na sazrijevanje 2 godine, a od toga 18 mjeseci u malim hrastovim bačvicama.

The location on which the vines grow for this wine is highlighted by the typical mineral "white" soil. The fermentation takes place in stainless steel for up to 20 days and then goes on aging proces for 2 years, of which 18 months in small oak barrels.

Poletti, Markovac, Istra

0,75l 200,00 kn

Maceracija za ovo vino traje otprilike 15 dana te nakon toga odlazi na odležavanje u „barrique“ bačvice do tri godine te se nakon toga ponovo sljubljuje u inoksu te stabilizira u boci do šest mjeseci.

Maceration for this wine lasts for about 15 days and then goes into the barrique barrel for up to three years and then again blends in stainless steel and stabilized in the bottle up to six months..

Radovan, Višnjan, Istra

0,75l 240,00 kn

Fermentacija i maceracija postignute u inox tankovima te nakon toga odležava minimalno godinu dana u drvu te još toliko u boci.

Fermentation and maceration achieved in stainless steel tanks, after which it stays for at least a year in wood and exact much in the bottle.

Merlot

Tomaz, Motovun, Istra

0,75l 200,00 kn

Otprilike mjesec dana je trajala maceracija za ovo vino te nakon tog godinu dana odležava u velikim hrastovim bačvama.

Maceration for this wine lasted for approximately one month, and after that it remained in large oak barrels for about one year.

Medea, Punta Greca, Istra

0,75l 280,00 kn

Vinograd Punta Greca poseban je po tome što je okružen morem te tipologiji tla. Odležava do tri godine od toga 18-24 mjeseca u velikim hrastovim bačvama.

The Punta Greca Vineyard is unique because it is surrounded by the sea and have unique typology of the soil. Ages up to three years of which 18 to 24 months in large oak barrels.

Pinot Crni / Pinot Noir

Krauthaker, Kutjevo, Slavonija

0,75l 180,00 kn

Sazrijeva nešto više od godine dana u „barrique“ hrastovim bačvama do godinu dana.
It matures for more than a year in "barrique" oak barrels for up to a year.

Korak, Jastrebarsko, Pješivica,

0,75l 260,00 kn

Dobiven dvotjednom maceracijom te odnjegovan godinu dana u "Barrique" bačvama te kasnije dozrijeva još neko vrijeme u velikim hrastovim bačvama.
Acquired by two-week maceration and stays for a year in Barrique barrels then later matures some time in large oak barrels.

Bolfan, Primus, Zagorje-Međimurje

0,75l 320,00 kn

Punog tijela, u potpunosti ekološki uzgojen, odležava u velikim drvenim bačvama.
Full bodyd wine, completely ecologically cultivated, aged in large wooden barrels.

Jakončić, Dobrovo, Slovenija

0,75l 420,00 kn

Grožđe macerirano otprilike mjesec dana, odležava u „barrique“ bačvama Allier i slavonskog hrasta dvije godine.

Grapes macerated for about a month, ages in Allier and Slavonian oak "barrique" barrels for two years.

Philippe Pacalet, Gevrey-Chambertin-Beaune, Francuska

0,75l 820,00 kn

Organski uzgojeno grožđe dolazi u podrum u neposrednoj blizini vinograda, te se tamo sortira te najbolji primjerci odlaze na proces vinifikacije; bez upotrebe SO2, bez hlađenja mošta, uz minimalnu ljudsku intervenciju do 4 tjedana. Kasnije odležava u velikim bačvama 12 mjeseci.
Organically grown grapes are coming to a cellar close to the vineyards, then they are sorted there and the best examples are going to the vinification process; without useage of SO2, without cooling of the yeast, with minimal human intervention for up to 4 weeks. Later, it ages in large barrels for 12 months.

Crvene kupaže / Red Cuvée's

Capo, Taurus, Istra 0,75l 240,00 kn

To je „cuvée“ Cabernet Sauvignona i Cabernet Franca. Odležava do 18 mjeseci u kombinaciji manjih i velikih drvenih bačava francuskog hrasta.

This is a "cuvée" of Cabernet Sauvignon and Cabernet Franca. Ages up to 18 months in a combination with small and large French oak barrels.

Matošević, Grimalda, Istra 0,75l 260,00 kn

Nakon dvotjedne maceracije odlazi na odležavanje 15 mjeseci u bačve francuskog hrasta.

Kupaža Merlota uz manji dio Trerana.

A blend of Merlot with a small part of Treran. After two weeks of maceration goes on 15 months aging proces in French oak barrels.

Santa Lucia, Kozlović, Istra 0,75l 360,00 kn

Nakon dvotjedne maceracije odlazi na odležavanje 15 mjeseci u bačve francuskog hrasta.

Kupaža Merlota uz manji dio Trerana.

A blend of Merlot with a small part of Treran. After two weeks of maceration goes on 15 months aging proces in French oak barrels.

Roxanich, Ines u Crvenom, Istra 0,75l 380,00 kn

„Uvaggio“ od sorti Borgonja, Barbera, Cabernet Franc, Malvasia Nera, Lambrusco i Syrah sve s položaja Bačva, macerira mjese dana te nakon toga odležava šest godin u velikim drvenim bačvanma ali i jedan manji dio u „barrique“-u.

The „Uvaggio“ of Borgonja, Barbera, Cabernet Franc, Malvasia Nera, Lambrusco and Syrah, all fro the position Bacva. Macerated for a month and aged six years in a large wooden barrels, and also a smal part in a „barrique“.

Krauthaker, Merce, Slavonija 0,75l 220,00 kn

U većem dijelu Cabernet sauvignon te Merlot, odnjegovano 16 mjeseci u bačvama slavonskog hrasta.

In the majority made of Cabernet sauvignon and also Merlot, aged 16 months in Slavonian oak barrels.

Boškinac, Otok Pag, Dalmacija

0,75l 620,00 kn

Merlot 55% i Cabernet Sauvignon 45%, odvojena vinifikacija i maceracija, odlažava dvije godine u "Barrique"-u francuskog, američkog i slavonskog hrasta, kasnije spajanje u inoksu i stabilizacija šest mjeseci u boci.
Merlot 55% and Cabernet Sauvignon 45%, separate vinification and maceration, matures two years in French, American and Slavonian oak Barrique barrels, later merged in stainless steel and stabilized of six months in the bottle.

Meneghetti Red, Bale, Istra

0,75l 660,00 kn

Ponajviše Merlot-a slijede Cabernet Sauvignon uz dodatak Cabernet Franc-a, odležava godinu i pol u "Barrique" bačvama te nekoliko mjeseci u boci radi stabilizacije.
Mostly Merlot followed by Cabernet Sauvignon with the addition of Cabernet Franc, is aged a year and a half in Barrique barrels and a few months in bottle for stabilization.

Jakončić, Carolina Rdeča, Slovenija

0,75l 480,00 kn

Klasični Bordoški kupaž Cabernet Sauvignona75% ,C. Franca5% te Merlota15%, mjesec dana macerira te odležava dvije godine u"barrique" bačvicama slavonskog i francuskog hrasta.
Classic Bordeaux Cabernet Sauvignon75%, C. Franc5% and Merlota15%, macerated for a month and matures two years in Slavonian and French oak barrique barrels.

*Châteauneuf-du-Pape Rouge, Domaine du Vieux Télégraphe,
Rhône, Francuska*

0,75l 1.080,00 kn

Grenache 65%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%, Cinsault i Clairette po 5% iz južnijih dijelova apelacije su korišteni za ovo vino. Nakon 40 dana maceracije odlazi na odležavanje 22 mjeseca te na tržište izlazi nakon 2 godine stabilizacije u boci.
Grenache 65%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%, Cinsault and Clairette per 5% from the southern parts of the appellation were used for this wine. After 40 days of maceration, it goes on aging for 22 months and is released on the market after 2 years of stabilization in the bottle.

Ostala crvena vina / Other red wines

Gracin, Babić, Primošten, Dalmacija 0,75l 360,00 kn

Bucavac i Šljinovac su naj istaknutiji položaji s kojih dolazi grožđe za ovo vino. Odležava 18 mjeseci u „barrique“-u salvonskog i francuskog hrasta.

Bucavac and Šljinovac are the most prominent places that grapes come from for this wine. It is put for 18 months in old "barrique" of Slavonian and French oak.

Korak, Syrah, Plešivica 0,75l 350,00 kn

Maceracija u velikim "barrique" u trajanju do 16 dana te nakon toga odležava na talogu u malim "barrique" bačvicama od 12 do 16 mjeseci.

Maceration in a large "barrique" for up to 16 days and after that it is stored on the residue in a small "barrique" barrel for 12 to 16 months.

Baković, Plavac Murvica, Dalmacija 0,75l 240,00 kn

Vrlo bogat na mirisu te jakog tijela, odležava u kombinaciji velikih drvenih bačva i "Barrique-a".

Full-body, very rich on the nose, ages in combination of small Barrique and large wooden barrels.

Tomić, Plavac, Dalmacija 0,75l 170,00 kn

S nekoliko različitih južnih i sjevernih položaja na Hvaru. Nakon kratke maceracije odležava 4 mjeseca u "barrique"-u.

With several different southern and northern locations on the island of Hvar. After a short maceration, it stays 4 months in "barrique".

Jo Ahearne, Plavac mali, Dalmacija 0,75l 500,00 kn

Strmi, kameni, izrazito osunčani vinogradi, bijele zemlje na položaju Svete Nedjelje gdje nije dopuštena uporaba nikakve mehanizacije. Vino odležava u kombinaciji francuskog i slavonskog "barrique"-a.

Steepy, rocky, extremely sunny, white soil vineyards are at position Sveta Nedjelja where use of any machinery is not allowed. Wine is left in combination of French and Slavonian "barrique".

San Marzano, „Talo“ Malvasia Nera, Italija

0,75l 170,00 kn

San Marzano, Salento, Puglia su zone s kojih dolazi grožđe na preradu u vinariju koja se nalazi u gradu Brindisi te nakon 10 dana maceracije odležava 6 mjeseci u francuskom hrastu.

San Marzano, Salento, Puglia are areas where grapes are being harvested for processing in a winery located in Brindisi, after 10 days of maceration it stays for 6 months in French oak.

Santa Cristina Sangovese 2015

0,75l 150,00 kn

Grožđe se bere u različitim razdobljima i fermentirani odvojeno te zatim odležava u tankovima od čelika.

The grapes were picked in different periods and fermented separately and then is aged in stainless steel tanks.

Tormaresca, Trentangeli, Italija

0,75l 220,00 kn

Kupaž od 65% Aglianico, 25% Cabernet Sauvignon i 10% Syrah-a, nakon dvotjedne fermentacije i maceracije u inoksu odlazi na dozrijevanje u bačve od Francuskog i Mađarskog hrasta do 10 mjeseci te slijedi stabilizacija u boci od 9 mjeseci.

A 65% Aglianico, 25% Cabernet Sauvignon and 10% Syrah after two weeks of fermentation and maceration in stainless steel goes to French and Hungarian oak for up to 10 months for aging, followed by 9 months stabilization in a bottle.

Elvio Cogno, Barolo, Cascina Nuova, Italija

0,75l 620,00 kn

Iz mlađih nasada vinograda, nakon fermentacije u inokse odležava 24 mjeseca u bačvama slavonskog hrasta te još 6 mjeseci u boci.

From the youngest vineyards, after fermentation into the inokes, it is aged 24 months in Slavonian oak barrels and 6 months in the bottle.

Siro Pacenti, Brunello di Montalcino DOCG, Italija

0,75l 1.200,00 kn

Brda Piancornello i Pelagrilli su pozicije na kojim raste Sangiovese za ovu vinsku kreaciju, nakon stvaranja vina u inoksu odležava 24 mjeseca u francuskim 225l bačvicama.

The hills Piancornello and Pelagrilli are positions on which Sangiovese grow for this wine creation, after the winemaking in stainless steel, wine ages for 24 months in 225l French barrels.

Casanova di Neri, Brunello di Montalcino, Italija 0,75l 3.180,00 kn

Od izabranog grožđa sa sedam različitih vinograda ove vinarije. Dvadesetodnevna fermentacija i maceracija se odvijaju konusnim fermentorima te nakon toga vino zrije u hrastovim bačvama do tri godine.

From the selected grape with seven different vineyards of this winery. Twenty days fermentation and maceration take place with cone-shaped fermenters and then the wine is aged in oak barrels for up to three years.

Chateau le Puy, Emilien, Francuska 0,75l 460,00 kn

Od 85% Merlota, 14% Cabernet Sauvignona i 1% Carménère. Biodinamički uzgoj vinograda koji se nalaze u dvije francuske apečacije unutar regije Bordeaux; St. Emilien i Pomerol. Odležava 24 mjeseca u drvenim tankovima i bačvama.

85% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon and 1% Carmenere. Biodynamic farming of vineyard located in the two French appellation within the Bordeaux region; St. Emilien and Pomerol. Ages for 24 months in wooden tanks and barrels.

Caliterra, Edition Limitada M Cuvée, Chile 0,75l 260,00 kn

To je kupaž od 63% Syraha, 23% Grenachea, 13% Carignan i 1% Roussanne. Nakon fermentacije vino se njeguje 18 mjeseci u francuskim hrastovim bačvama. Grožđe potječe iz vinograda "Caliterra", "Las Vertientes" i "El Sauzal".

It is a blend of 63% Syrah, 23% Grenache, 13% Carignan and 1% Roussanne. After fermentation the wine is aged for 18 months in French oak barrels. The grapes are sourced from the "Caliterra", "Las Vertientes" and "El Sauzal" vineyards.

Penfolds, Bin 28 Kalimna Shiraz, Južna Australija 0,75l 450,00 kn

Robusno vino, punog tijela, dobiveno iz vinograda s više različitih regija, a najzastupljenija je Barossa Valley. Godinu dana odležava u tankovima Američkog hrasta.

Robust and full-body wine, obtained from several vineyards with different Ausy. regions, most notable from Barossa Valley. For a year, is matured in American Oak's tanks.

DESERTNA VINA

DESSERT WINES

Kozlović, Muškat Momjanski, Istra 0,5l 180,00 kn

Iz vinograda pod nazivom Vale, nakon kratke maceracije odležava samo u inoksu.
From vineyard called Vale, after quick fermentation goes in inox tanks for aging.

Agrolaguna, Muškat Ruža, Istra 0,5l 180,00 kn

Položaj Vižinada, plod ostavljen na lozi radi kratkotrajnog prosušivanja a zatim nakon fermentacije odležava godinu dana u tankovima nehrđajućeg čelika.
Position around Vižinada, grapes are left to be dried shortly, after fermentation aged in stainless steel tanks for a year.

Benvenuti, Corona Grande, Istra 0,375l 220,00 kn

Malvazija Istarska 75%, Muškat bijeli 15% te Ulovina 10%, grožđe kasnije brano i sušeno dva mjeseca prije obrade.
75% Istrian Malvasia, 15% Muscat Blanc and 10% Ulovina, grapes are harvested later and dried for two months before processing.

Clai, Tasel, Istra 0,375l 370,00 kn

Od Muškata bijelog, fermentacija na kožici u otvorenim posudama, bez dodavanja odabranih kvasaca i enzima, te kasnije dozrijeva u malim drvenim bačvama.
From Muscat white, fermentation with the skin in open containers, without adding selected yeasts and enzymes, and later matured in small wooden barrels.

Tomić, Prošek Hektorović, Dalmacija 0,5l 260,00 kn

Dobiven prosušivanjem izabranih bobica grožđa sorti Bogdanuša, Maraština, Prč i Muškat bijeli.
Produced from carefully picked mature grapes which are dried first of indigenous sorts: Bogdanuša, Maraština, Prč and Muscat blanc.

Capo, Žuti Muškat, Istra 0,5l 150,00 kn

Tipične organoleptičke karakteristike jednog muškata, nakon kratke maceracije odležava samo u inoksu.
Typical organoleptic characteristics of a Muscat wine, after a short maceration, only ages in s.s. tanks.

“In vino veritas”

Alcaeus - Greek lyric poet

Fortificirana vina / Fortified wines

<i>Solera Reserva Jerez Fino Sherry „Jarana“</i>	<i>0,05l</i>	<i>20,00 kn</i>
<i>Grahams Port Extra Dry White</i>	<i>0,05l</i>	<i>20,00 kn</i>
<i>Solera Reserva Dry Oloroso Sherry „Don Nuno“</i>	<i>0,05l</i>	<i>25,00 kn</i>
<i>Madeira Barbeito Reserva Velha Boal 10 Y.O.</i>	<i>0,05l</i>	<i>30,00 kn</i>
<i>Arini Superiore Riserva Storica 1988</i>	<i>0,05l</i>	<i>30,00 kn</i>
<i>Grahams Port 30 Y.O.</i>	<i>0,05l</i>	<i>90,00 kn</i>

Magnum boc / Magnum bottles

<i>Peršurić, Misal Prestige, Istra</i>	<i>1,5l</i>	<i>480,00 kn</i>
<i>Benvenuti, Teran, Istra</i>	<i>1,5l</i>	<i>520,00 kn</i>
<i>Chateau Miravalas Rosé, Francuska</i>	<i>1,5l</i>	<i>580,00 kn</i>
<i>Kabola, Teran, Istra</i>	<i>1,5l</i>	<i>000,00 kn</i>
<i>F. Arman, Merlot 2009, Istra</i>	<i>1,5l</i>	<i>000,00 kn</i>
<i>Matošević, Grimalda, Plava Istra</i>	<i>1,5l</i>	<i>000,00 kn</i>

*Sve cijene su izražene u hrvatskim kunama. U cijenu je uračunata usluga i porez.
All prices shown are in Croatian HRK. Prices include service and tax.*