

Wine Partners

bar de vinos • bar á vin • weinbar • bar winny

WINE PARTNERS sp. z o.o.
OO-854 Warszawa, Al. Jana Pawła II/19
biuro@winepartners.pl
www.winepartners.pl



1948
de BERNARD
PROSECCO



Linia - Prosecco De Bernard

Zlokalizowana w sercu wzgórz Conegliano, dokładnie w gminie San Pietro di Feletto, firma De Bernard Prosecco wykorzystuje wyłącznie winogrona najwyższej jakości do tworzenia doskonałych win musujących Prosecco DOCG oraz wysokiej jakości win musujących. Pozyskiwane metodą Charmat-Martinotti wina łączą pasję, sztukę i naukę, aby zaoferować wyjątkowy produkt, zdolny upiększyć nasze chwile, od najprostszych po te najważniejsze.



Linia - Bernardino

Zlokalizowana w sercu wzgórz Conegliano, dokładnie w gminie San Pietro di Feletto, firma De Bernard Prosecco wykorzystuje wyłącznie winogrona najwyższej jakości do tworzenia doskonałych win musujących Prosecco DOCG oraz wysokiej jakości win musujących. Pozyskiwane metodą Charmat-Martinotti wina łączą pasję, sztukę i naukę, aby zaoferować wyjątkowy produkt, zdolny upiększyć nasze chwile, od najprostszych po te najważniejsze.



Linia - Baroque

Zlokalizowana w sercu wzgórz Conegliano, dokładnie w gminie San Pietro di Feletto, firma De Bernard Prosecco wykorzystuje wyłącznie winogrona najwyższej jakości do tworzenia doskonałych win musujących Prosecco DOCG oraz wysokiej jakości win musujących. Pozyskiwane metodą Charmat-Martinotti wina łączą pasję, sztukę i naukę, aby zaoferować wyjątkowy produkt, zdolny upiększyć nasze chwile, od najprostszych po te najważniejsze.

Prosecco De Bernard



VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE 7 Cieni

Położenie geograficzne: Conegliano i Valdobbiadene

Odmiana: z winogron Glera z niewielkim procentem winogron Verdiso i Perera

Okres zbiorów: od końca września do połowy października

Winifikacja: winifikacja na białe, czyli przy braku skórek kontrolowana temperatura 20°C.

Właściwości organoleptyczne: kolor jasnosłomkowożółty z tendencją do zielonkawej i nieskazitelnej przejrzystości. Mieszane z minuty na minutę do osiągnięcia doskonałego perlage.

Ma intensywny i trwały owocowy zapach, bardzo dobra jakość wyraźnie przypomina dojrzałe, złote jabłka i kwiaty akacji.

Pozostałość cukru: 13,0 g / l

Zawartość alkoholu: 11,5% obj.

Proponujemy serwowanie tego wina musującego, temperatura w zakresie 5-7 °C. Ciśnienie: 5,5 atm

Połączenia z jedzeniem: świetne jako aperitif, dobrze komponuje się z lekkimi daniami na bazie ryb.

Nº1



VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE BRUT MILLESIMATO

Położenie geograficzne: Conegliano i Valdobbiadene

Winifikacja: „na białe”, czyli przy braku skórek, w temperaturze

kontrolowanej w 20°C. Druga fermentacja odbywa się z powolną refermentacją w dużych zamkniętych pojemnikach, w temperaturze 12-14°C z odpoczynkiem na osadzie przez około 2 miesiące.

Właściwości organoleptyczne: ma zachęcający zielonkawy kolor, jasny, i uporczywe perlage. Zapach jest intensywny, bardzo delikatne i owocowe, na dole wyczuwalne wyraźne nuty złocistego jabłka. Jest wytrawny, świeży, gładki i dobrze zbalansowany, z dobrą aromatyczną trwałością i przyjemnie owocowe zakończenie.

Pozostałość cukru: 8,0 g / l

Zawartość alkoholu: 11,5% obj.

Proponujemy serwowanie tego wina musującego do

temperatury w zakresie 5-7 °C.

Zbiory: połowa września

Ciśnienie: 5,5 atm

Połączenia z jedzeniem: świetne jako aperitif, ale dobrze komponuje się z rybą lub makaronem.

Nº2



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EKSTRA DRY

Położenie geograficzne: Conegliano i Valdobbiadene

Odmiana: z winogron Glera z niewielkim procentem winogron Verdiso i Perera

Okres zbiorów: od końca września do połowy października

Winifikacja: winifikacja na białe, czyli przy braku skórek kontrolowana temperatura 20°C i późniejsza duża fermentacja zamknięte pojemniki w temperaturze 12-14°C, odpoczywając na osadzie przez około 3 miesiące.

Właściwości organoleptyczne: kolor jasnosłomkowożółty z tendencją do zielonkawej i nieskazitelnej przejrzystości i nieustanny perlage. Ma intensywny i trwały owocowy zapach, bardzo dobra jakość wyraźnie przypomina dojrzałe, złote jabłka i kwiaty akacji. Jest słodki i świeży.

Pozostałość cukru: 15,0 g / l

Zawartość alkoholu: 11,5% obj.

Sugerujemy serwowanie tego wina musującego do temperatury w zakresie 5-7 °C.

Połączenie jedzenia i wina: doskonale jako aperitif, bardzo dobrze smakuje. Dobre do lekkich dań na bazie ryb.

Nº3

Prosecco De Bernard



PRESTIŻ PROSECCO DOC TREVISO EKSTRA DRY

Położenie geograficzne: Treviso DOC

Odmiana: 100% winogron Glera

Okres zbiorów: od końca września do połowy października

Winifikacja: delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w temperaturze kontrolowanej, Druga fermentacja w dużych zamkniętych pojemnikach, w temperaturze 12-14°C z odpoczynkiem na osadzie przez około 2 miesiące.

Właściwości organoleptyczne: kolor jasnosłomkowy, z refleksami zielonkawymi, ziarno drobne, zwarte i trwałe.

Zapach jest typowy, delikatny, intensywny, z nutami jabłka i banana, szczególnie owocowe. Odpowiednia równowaga między słodyczą a kwasowością.

Pozostałość cukru: 13,5 g / l

Zawartość alkoholu: 11% obj.

Proponujemy serwowanie tego wina musującego do temperatury w zakresie 5-7 °C.

Ciśnienie: 5,5 atm

Nº4



ROSECCO DOC ROSA

Położenie geograficzne: Treviso DOC

Winogrona: od 90% winogron Glera i 10% winogron Pinot Nero

Okres zbiorów: od końca września do połowy października

Winifikacja: delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w temperaturze kontrolowanej, Druga fermentacja w dużych zamkniętych pojemnikach, w temperaturze 12-14°C z odpoczynkiem na osadzie przez około 2 miesiące.

Właściwości organoleptyczne: Perlage o drobnym, zwartym i trwałym ziarnie. W kolorze koralowo-różowym z refleksami światła. Pojawia się delikatny, świeży i owocowy smak, z nutą grejpfruta i maliny, z nutą kwiatową. Wytrawny i aksamitny, ma dobrą soczystość i wytrwałość.

Pozostałość cukru: 13 g / l

Zawartość alkoholu: 11% obj.

Proponujemy serwowanie tego wina musującego do temperatury w zakresie 5-7 °C.

Ciśnienie w butelce wynosi 5,5 atm

Nº5



CUVÉE PRESTIGE MILLESIMATO BRUT

Położenie geograficzne: Wino musujące Cuvée Prestige produkowane jest z winogron pochodzących z regionu Veneto

Odmiana: z winogron Glera i innych białych winogron

Okres zbiorów: od połowy września do początku października

Winifikacja: delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w temperaturze kontrolowanej, Druga fermentacja w dużych zamkniętych pojemnikach, w temperaturze 12-14°C z odpoczynkiem na osadzie przez około 2 miesiące.

Właściwości organoleptyczne: kolor jasnosłomkowy, z refleksami zielonkawymi, perlage jest delikatny i trwały. Delikatny, intensywny i szczególnie pachnący nutami jabłka i banana. Na podniebieniu prezentuje świeży, czysty, bardzo harmonijny, przyjemnie żywy smak z odpowiednią równowagą między słodyczą a kwasowością

Pozostałość cukru: 11,0 g / l

Zawartość alkoholu: 11,0% obj

Proponujemy serwowanie tego wina musującego do temperatury w zakresie 5-7 °C.

Ciśnienie w butelce wynosi 5,40 atm

Połączenie jedzenia i wina: jako aperitif w połączeniu z owocami, nawet do delikatnych słonych potraw.

Nº6

Prosecco De Bernard



GRAND CUVÉE ROSÉ WINO MUSUJĄCE BRUT

Metoda: Sylvoz

Położenie geograficzne: Conegliano i Valdobbiadene

Technika winifikacji: odszypulkowanie winogron bez tłoczenia, natychmiastowe oddzielenie skórek, winifikacja w temperaturze kontrolowanej. Druga fermentacja w autoklawie metodą powolnego Charmata.

Winogrona: 20% Marzemino, 70% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Perlage: drobnoziarnisty, zwarty i trwały

Kolor: koralowy róż z refleksami światła

Bukiet: delikatny, świeży i owocowy, z nutą grejpfruta i maliny, z nutą kwiatową

Smak: miękki, ale wytrawny i aksamitny, dobry smak i trwałość.

Zawartość alkoholu: 11,5% obj.

Temperatura serwowania: 10-12°C

Ciśnienie: 5,5 atm

Połączenie jedzenia i wina: doskonale jako aperitif i na deser, pasuje do dań z makaronu i rybnych risotto.

Nº7

Bernardino



BERNARDYNO PRESTIGE PROSECCO DOC EXTRA DRY

Położenie geograficzne: Treviso DOC

Odmiana: 100% winogron Glera

Okres zbiorów: od września do połowy października

Winifikacja: delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w temperaturze kontrolowanej, druga fermentacja w dużych zamkniętych pojemnikach, w temperaturze 12-14°C z przerwą na osadzie przez około 2 miesiące.

Właściwości organoleptyczne: kolor jasnosłomkowy z zielonymi refleksami gnoli, konsystencja jest drobna, zwarta i trwała.

Zapach jest typowy z nutą jabłka i banana.

Na podniebieniu prezentuje świeży, czysty, bardzo harmonijny, przyjemnie żywy smak, równowaga między słodyczą a kwasowością

Pozostałość cukru: 13,5 g / l

Zawartość alkoholu: 11% obj.

Sugerujemy serwowanie tego wina musującego w temperaturze między 5-7 °C.

Ciśnienie: 5,5 atm.

Nº8



ERNARDYNO CUVÉE PRESTIGE EXTRA DRY MILLESIMATO

Położenie geograficzne: Wino musujące Cuvée Prestige produkowane jest z winogron pochodzących z regionu Veneto

Odmiana: z winogron Glera i innych białych winogron

Okres zbiorów: od połowy września do początku października

Winifikacja: delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w temperaturze kontrolowanej.

Druga fermentacja w dużych zamkniętych pojemnikach, w temperaturze 12-14°C z przerwą na osadzie przez około 2 miesiące.

Właściwości organoleptyczne: kolor jasnosłomkowy z zielonymi refleksami perlage jest trwałe. Zapach jest nowy, intensywny i szczególnie wyczuwalne nuty jabłka i banana. Na podniebieniu jest świeży, czysty, bardzo harmonijny, przyjemnie żywy z odpowiednią równowagą między słodyczą a kwasowością.

Pozostałość cukru: 13,5 g / l

Zawartość alkoholu: 11,0% obj

Sugerujemy serwowanie tego wina musującego w temperaturze między 5-7 °C.

Ciśnienie w butelce wynosi 5,40 atm

Połączenie jedzenia i wina: jako aperitif, w połączeniu z owocami, ale także do delikatnych słonych potraw.

Nº9



BERNARDYNO CUVÉE PRESTIGE BRUT MILLESIMATO

Położenie geograficzne: Wino musujące Cuvée Prestige produkowane jest z winogron pochodzących z regionu Veneto

Odmiana: z winogron Glera i innych białych winogron

Okres zbiorów: od połowy września do początku października

Winifikacja: delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w temperaturze kontrolowanej. Druga fermentacja w dużych zamkniętych pojemnikach, w temperaturze 12-14°C z przerwą na osadzie przez około 2 miesiące.

Właściwości organoleptyczne: kolor jasnosłomkowy z zielonymi refleksami. Zapach jest intensywny i szczególnie pachnący nutami jabłka i banana.

Na podniebieniu jest świeży, czysty, bardzo harmonijny, przyjemnie żywy z odpowiednią równowagą między słodyczą a kwasowością.

Pozostałość cukru: 13,5 g / l

Zawartość alkoholu: 11,0% obj

Sugerujemy serwowanie tego wina musującego w temperaturze między 5-7 °C.

Ciśnienie w butelce wynosi 5,40 atm

Połączenie jedzenia i wina: jako aperitif, w połączeniu z owocami, ale także do delikatnych słonych potraw.

Nº10

Bernardino



BERNARDYNO CUVÉE PRESTIGE DEMI-SEC

Położenie geograficzne: Wino musujące Cuvée Prestige produkowane jest z winogron pochodzących z regionu Veneto
Odmiana: z winogron Glera i innych białych winogron
Okres zbiorów: od połowy września do początku października
Winifikacja: delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w temperaturze kontrolowanej. Druga fermentacja w dużych zamkniętych pojemnikach, w temperaturze 12-14°C z przerwą na osadzie przez około 2 miesiące.

Właściwości organoleptyczne: kolor jasnośłomkowy z zielonymi refleksami
Zapach jest nowy, intensywny i szczególnie pachnący nutami jabłka i banana.
Na podniebieniu jest świeży, czysty, bardzo harmonijny, przyjemnie żywy z odpowiednią równowagą między słodyczą a kwasowością.

Pozostałość cukru: 40 g/l
Zawartość alkoholu: 11,0% obj
Sugerujemy serwowanie tego wina musującego w temperaturze między 5-7 °C.
Ciśnienie w butelce wynosi 5,40 atm

Połączenie jedzenia i wina: jako aperitif, w połączeniu z owocami i deserami.

Nº11



BERNARDYNO ROSÉ CUVÉE BRUT

Metoda: Sylvoz
Położenie geograficzne: Conegliano i Valdobbiadene
Technika produkcji wina: odszypułkowanie winogron bez miazdżenia, oddzielania skórki natychmiastowe, winifikacja w kontrolowanej temperaturze, z powolną fermentacją metodą Charmat.
Winogrona: 20% Marzemino, 70% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Perlage: droбноziarnisty, zwarty i trwały
Kolor: koralowy róż z refleksami światła
Bukiet: delikatny, świeży i owocowy, z nutą grejpfruta i maliny.
Smak: miękki, ale wytrawny i aksamitny.
Zawartość alkoholu: 11,5% obj.
Temperatura serwowania: 10-12°C

Połączenie jedzenia i wina: doskonale jako aperitif i na deser, pasuje do dań z makaronu i rybnych risotto.

Nº12



ERNARDYNO PROSECCO DOC ROSÉ

Położenie geograficzne: Treviso DOC
Winogrona: od 90% winogron Glera i 10% winogron Pinot Nero
Okres zbiorów: od września do połowy października
Winifikacja: delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w temperaturze kontrolowanej, druga fermentacja w dużych zamkniętych pojemnikach, w temperaturze 12-14°C z przerwą na osadzie przez około 2 miesiące.

Właściwości organoleptyczne: droбноziarnisty, zwarty i trwały nalot.
Koralowy róż z wyraźnymi refleksami, zapach jest delikatny, świeży i owocowy, z nutą grejpfruta i maliny.
Smak jest miękki, ale wytrawny i aksamitny.

Pozostałość cukru: 13 g / l
Zawartość alkoholu: 11% obj.
Sugerujemy serwowanie tego wina musującego w temperaturze między 5-7 °C.
Ciśnienie w butelce wynosi 5,5 atm

Połączenie jedzenia i wina: jako aperitif i podczas posiłku.

Nº13



**BAROQUE GOLD
EXTRA DRY**

Położenie geograficzne: Wino musujące Cuvèe Prestige produkowane jest z winogron pochodzący z regionu Veneto

Odmiana: z winogron Glera i innych białych winogron

Okres zbiorów: od połowy września do początku października

Winifikacja: delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w temperaturze kontrolowanej. Druga fermentacja w dużych zamkniętych pojemnikach, w temperaturze 12-14°C z odpoczynkiem na osadzie przez około 2 miesiące.

Właściwości organoleptyczne: kolor jasnosłomkowy, z refleksami zielonkawymi, perlage jest delikatny i trwały. Zapach jest delikatny, intensywny i szczególnie pachnący nutami jabłka i banana.

Na podniebieniu świeży, czysty, bardzo harmonijny, przyjemnie żywy z odpowiednią równowagą między słodyczą a kwasowością

Pozostałość cukru: 13,5 g / l

Zawartość alkoholu: 11,0% obj

Proponujemy serwowanie tego wina musującego w temperaturze w zakresie 5-7 °C.

Ciśnienie w butelce wynosi 5,40 atm

Połączenie jedzenia i wina: jako aperitif, w połączeniu z owocami ale nawet do delikatnych słonych potraw.

Nº14



**BAROQUE PROSECCO DOC
EXTRA DRY**

Położenie geograficzne: Treviso DOC

Odmiana: 100% winogron Glera

Okres zbiorów: od końca września do połowy października

Winifikacja: delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w temperaturze kontrolowanej, druga fermentacja w dużych zamkniętych pojemnikach, w temperaturze 12-14°C z odpoczynkiem na osadzie przez około 2 miesiące.

Właściwości organoleptyczne: kolor jasnosłomkowy, z refleksami zielonkawymi, ziarno drobne, zwarte i trwałe.

Zapach jest typowy, delikatny, intensywny, z nutami jabłka i banana.

Na podniebieniu świeże, czyste, bardzo harmonijne, przyjemnie ożywione z odpowiednią równowagą między słodyczą a kwasowością.

Pozostałość cukru: 13,5 g / l

Zawartość alkoholu: 11,5% obj.

Proponujemy serwowanie tego wina musującego do temperatury w zakresie 5-7 °C.

Ciśnienie w butelce wynosi 5,5 atm

Połączenie jedzenia i wina: jako aperitif

Nº15



**BAROQUE ROSÉ
WINO MUSUJĄCE BRUT**

Metoda: Sylvos

Położenie geograficzne: Conegliano i Valdobbiadene

Technika winifikacji: odszypułkowanie winogron bez tłoczenia, natychmiastowe oddzielenie skórek, winifikacja w temperaturze kontrolowanej.

Druga fermentacja w autoklawie metodą powolnego Charmata.

Winogrona: 20% Marzemino, 70% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Perlage: drobnopięnisty, zwarty i trwały

Kolor: koralowy róż z refleksami światła

Bukiet: delikatny, świeży i owocowy, z nutą grejpfruta i maliny, z nutą kwiatową

Smak: miękki, ale wytrawny i aksamitny, dobry smak i trwałość.

Zawartość alkoholu: 11,5% obj.

Temperatura serwowania: 10-12°C

Połączenie jedzenia i wina: doskonale jako aperitif i na deser, pasuje do dań z makaronu i rybnych risotto.

Nº16



napelnij
kieliszek
lodem



wlej
ALMARE



udekoruj
miętą, limonką lub pomarańczą
ciesz się !



SPRITZ ALMARE Classico Aperitivo Italiano

Wyprodukowano w naszej winnicy w San Pietro di Feletto (TV), w sercu obszaru Prosecco na północnym wschodzie Włoch: Region Veneto

Skład: winogrona Glera z naturalnymi wybranymi aromatami.
Nuty smakowe: Kolor pomarańczy o zachodzie słońca, orzeźwiający, wyczuwalne cytrusowe smaki, kiedy go skosztujesz.
Wyczuwalne są delikatne bąbelki i wyjątkowy smak prawdziwego włoskiego Spritz.
Objętość alkoholu: 8% obj.
Temperatura serwowania: 5-7°C
Propozycja podania: Spritz to orzeźwiające „aperitivo” podawane z lodem i plasterkiem pomarańczy.
Zawsze jest dobry czas na wypicie spritz

Nº1A



ELDERFLOWER SPRITZ (Hugo) Aperitivo Italiano

Wyprodukowano w naszej winnicy w San Pietro di Feletto (TV), w sercu obszaru Prosecco na północnym wschodzie Włoch: Region Veneto
Skład: Winogrona Glera z kwiatami bzu czarnego, naparami z mięty i cytryny

Uwagi degustacyjne: Aromatyczny, musujący świeży koktajl o aromacie cytrusowych przypraw i kwiatowym posmaku, kiedy go skosztujesz, możesz poczuć delikatne bąbelki i wyjątkowy smak prawdziwego włoskiego Hugo Spritz.
Objętość alkoholu: 8% obj.
Temperatura serwowania: 5-7°C
Propozycja podania: Hugo to orzeźwiające „aperitivo” podawane na zimno z lodem i udekorowane miętą i limonką.
Zawsze jest dobry czas na picie Hugo

Nº2A

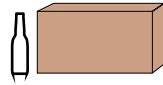


PINK GRAPEFRUIT SPRITZ ROSA Aperitivo Italiano

Wyprodukowano w naszej winnicy w San Pietro di Feletto (TV), w sercu obszaru Prosecco na północnym wschodzie Włoch: Region Veneto
Skład: Winogrona Glera z naturalnymi wyselekcjonowanymi gorzkimi ziołami i naparami grejpfrutowymi.

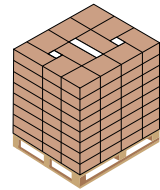
Uwagi degustacyjne: Aromatyczny, musujący świeży koktajl o aromacie cytrusowych przypraw i kwiatowym posmaku, kiedy go skosztujesz, możesz poczuć delikatne bąbelki i wyjątkowy smak prawdziwego włoskiego Spritz.
Objętość alkoholu: 8% obj.
Temperatura serwowania: 5-7°C
Propozycja podania: ALMARE Pink Spritz to orzeźwiające „aperitivo” podawane na zimno z lodem i udekorowane plasterkiem cytryny.
Zawsze jest dobry czas na picie Pink Spritz

Nº3A



BUTELKI W KARTONIE :	6
----------------------	---

KONFIGURACJA PALETY



KARTONY NA PALECIE:	80
IŁOŚĆ WARSTW NA PALECIE :	5
IŁOŚĆ BUTELEK :	480

gift box



CENA 15.00 PLN netto



Wine Partners

bar de vinos • bar á vin • weinbar • bar winny