



# SENSAZIONI DELIZIE

## SPIS TREŚCI

<b>1. Terroir Marsali i Wino Perpetuo .....</b>	<b>Str. 2</b>
- EVA Metodo Ancestrale .....	Str. 3
- Zibibbo (krótki okres dojrzewania) .....	Str. 4
- Metodo Classico – Grillo <i>Pas Dosé</i> .....	Str. 5
- Grillo Classico (długi okres dojrzewania) .....	Str. 6
- Merlot (długi okres dojrzewania) .....	Str. 7
- Scurdatu ( <i>Metoda wieczysta</i> ) .....	Str. 8
<b>2. Terroir Caltanissetta i czerwone wina .....</b>	<b>Str. 9</b>
- Nero d'Avola .....	Str. 10
- Sangiovese .....	Str. 11
- Cabernet .....	Str. 12
<b>3. Terroir Etny i Regulacje Etna DOC .....</b>	<b>Str. 13</b>
- Luce di Lava - Biały .....	Str. 14
- Luce di Lava - Czerwony .....	Str. 15
- Contrada Crasà - Biały (długi okres dojrzewania) .....	Str. 16
- Contrada Crasà - Czerwony (długi okres dojrzewania) .....	Str. 17
- Rampante - Czerwony Riserva (długi okres dojrzewania) .....	Str. 18
- Metodo Classico - Mon Pit Brut .....	Str. 19
- Metodo Classico - Mon Pit Brut Rosé .....	Str. 20



# SENSAZIONI e DELIZIE

## Terroir Marsali i Wino Perpetuo

Znajdujemy się w Marsali, na wyjątkowej ziemi, gdzie winorośl uprawiana jest na glebie porównywalnej do weneckiej, ale z typowo śródziemnomorskim klimatem.

Podłoże Marsali charakteryzuje się obecnością wapienia, gliny oraz tufu, co tworzy glebę doskonale zdrenowaną i żyzną, idealną dla uprawy winorośli. Klimat śródziemnomorski z gorącymi i wietrznymi latami zapewnia optymalne dojrzewanie winogron, ograniczając ryzyko chorób grzybowych. Bliskość morza dodaje naturalną słonawą nutę, która odbija się w smaku tutejszych win. Długotrwała ekspozycja na słońce sprzyja koncentracji cukru, idealnej do produkcji win o solidnej strukturze i wyjątkowej złożoności.

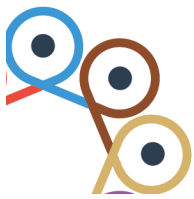
Dodatkowym wyróżnikiem terroir Marsali są słonawe wody gruntowe, charakterystyczne dla pobliskiej Laguny dello Stagnone, które bezpośrednio wpływają na mineralny skład gleby. To właśnie one przyczyniają się do unikalnej słoności oraz mineralności, wyczuwalnej w winach z tego regionu.

Najbardziej kultowym elementem marsalskiej tradycji winiarskiej jest technika dojrzewania zwana „Perpetuo” (z łac. „ciągły”), starożytna metoda przechowywania wina w beczkach, do których regularnie dodaje się świeżego wina. Dzięki tej praktyce wino zyskuje niezwykłą złożoność, długowieczność oraz bogaty, wielowymiarowy profil aromatyczny, czyniąc je unikalnym na skalę światową.

W bardzo ograniczonych ilościach w naszej piwnicy dostępne są także butelki wyjątkowego Wina Perpetuo, będącego prawdziwym rarytasem enologicznym, opowiadającym historię i tożsamość sycylijskiego winiarstwa.



Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563





# SENSAZIONI DELIZIE

## EVA Metodo Ancestrale

### Informacje Techniczne

- Szczep: Grillo
- Rocznik: 2023
- Region produkcji: Sycylia, Marsala
- Metoda produkcji: Metodo Ancestrale (metoda pradawna)
- Zawartość alkoholu: 12%
- Pojemność: 750 ml

### Charakterystyka Sensoryczna

- Kolor: Słomkowo-żółty, naturalnie mętny, z obecnością osadu
- Aromat: Intensywne nuty kwiatowe i owocowe, wzbogacone o akcenty cytrusów i skórki świeżego chleba
- Smak: Świeży, wibrujący, o zrównoważonej kwasowości i przyjemnym mineralnym finiszu; zawieszono drożdże nadają winu miękkość, strukturę oraz długotrwałe odczucie w ustach



### Propozycje Kulinarne

Doskonale jako aperitif na letnie popołudnia, idealnie komponuje się ze świeżymi, lekkimi potrawami, takimi jak carpaccio z ryb, ostrygi, skorupiaki czy świeże sery miękkie.

Zaskakująco dobrze łączy się także z intensywnymi smakami, np. z solonymi anchois w oliwie, doskonale podkreślając równowagę między słonością a świeżością.

### Unikalne Cechy

- Produkowane według pradawnej metody Metodo Ancestrale, najstarszej techniki produkcji win musujących, z fermentacją spontaniczną i bez filtracji, co pozwala zachować czystość i integralność wina.
- Dojrzewanie na drożdżach bez degorzowania, co przekłada się na złożoną strukturę oraz nieustannie ewoluujący profil aromatyczny.
- Brak dodatku siarczynów oraz innych substancji chemicznych, gwarantujący wino autentyczne i naturalne, wyjątkowo lekkostrawne, bez typowych niedogodności związanych ze stosowaniem dodatków enologicznych. Jego czystość pozwala na cieszenie się winem nawet w większych ilościach, bez uczucia ciężkości czy nagłego odurzenia, które są zwykle związane z mniej naturalnymi procesami winifikacji, a nie z ilością spożytego alkoholu.

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI e DELIZIE

Zibibbo 2023

## Informacje Techniczne

- Szczep: 100% Zibibbo
- Rocznik: 2023
- Region produkcji: Sycylia, Marsala
- Gleba: Czerwone gleby śródziemnomorskie (Terre Rosse Mediterranee)
- Metoda uprawy: Niski szpaler, z przycinaniem w stylu „candelabro” (kandelabr)
- Okres zbiorów: Połowa sierpnia, ręczny zbiór do skrzynek
- Chłodzenie winogron: Natychmiast po zbiorze winogrona schładzane są do 2°C w chłodni
- Winifikacja: Kriomaceracja przez 48 godzin; fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 14-16°C przez około 20 dni
- Dojrzewanie: Odpoczynek w butelce przez około 3-4 miesiące przed wprowadzeniem na rynek
- Zawartość alkoholu: 12,5%
- Pojemność: 750 ml • Temperatura serwowania: 10-12°C



## Propozycje Kulinarne

- Doskonale do ryb pieczonych w soli, ostryg oraz potraw wegetariańskich.
- Świetnie współgra również z wybranymi serami, jak Brie, Taleggio czy Robiola, które podkreślają jego świeżość poprzez kremową konsystencję.
- Pasuje także do średnio dojrzewających serów pecorino oraz łagodniejszych serów pleśniowych, gdzie aromatyczny charakter wina idealnie równoważy ich słoność

## Unikalne Cechy

- Użycie winogron szczepu Zibibbo w 100% nadaje winu wyjątkowy i charakterystyczny aromatyczny profil.
- Proces kriomaceracji i fermentacja w niskiej temperaturze wzmacniają świeżość i intensywność aromatów.
- Natychmiastowe chłodzenie winogron po zbiorze pozwala zachować ich aromatyczną integralność oraz najwyższą jakość wina.

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI e DELIZIE

## V.S.Q. Metodo Classico Grillo 2022

### Informacje Techniczne

- Szczep: 100% Grillo
- Dostępne roczniki: 2014 - 2022
- Region produkcji: Sycylia, Marsala
- Gleba: Czerwone gleby śródziemnomorskie (Terre Rosse Mediterranee)
- Metoda uprawy: Niski szpaler z przycinaniem w stylu „candelabro” (kandelabr)
- Okres zbiorów: Ręczny zbiór do skrzynek na początku sierpnia
- Chłodzenie winogron: Natychmiast po zbiorze winogrona schładzane są do 2°C w chłodni
- Winifikacja: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze przez około 20 dni
- Druga fermentacja: Refermentacja w butelce zgodnie z Metodo Classico
- Dojrzewanie na osadzie drożdżowym: Nawet do 10 lat, w zależności od rocznika
- Remuage i Degorżowanie: Ręczny remuage na pupitrach oraz tradycyjne degorżowanie
- Zawartość alkoholu: ~12,5%
- Dosage: ZERO, PAS DOSÉ
- Temperatura serwowania: 6-8°C



### Charakterystyka Sensoryczna

- Kolor: Słomkowo-żółty z drobnym i trwałym perlage
- Aromat: Nuty świeżego chleba, cytrusów, orzechów laskowych oraz białych kwiatów

### Propozycje Kulinarne

Doskonale do ostryg, skorupiaków, tatarów z ryb oraz wyrafinowanych dań kuchni morskiej.

Dzięki świeżości i delikatnej pienistości Metodo Classico jest idealnym winem do oczyszczania podniebienia podczas posiłków. Świetnie współgra z potrawami o intensywnym, słonym smaku, jak carbonara, kontrastując kremowość policzka wieprzowego i sera pecorino, podkreślając smaki bez uczucia ciężkości.

### Unikalne Cechy

- Metodo Classico z dojrzewaniem na drożdżach do 10 lat, zapewniające wyjątkową strukturę i złożoność.
- Bardzo drobny i trwały perlage, będący oznaką elegancji i precyzji enologicznej.
- Wyrafinowana ekspresja szczepu Grillo, z charakterystyczną mineralnością i imponującym potencjałem starzenia.
- Dosage ZERO (PAS DOSÉ), brak dodatku cukru, co pozwala zachować autentyczny charakter wina.
- Wysokiej jakości sycylijska alternatywa dla wielu prestiżowych szampanów.

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI DELIZIE

## V.S.Q. Metodo Classico Grillo 2014

### Informacje Techniczne

- Szczep: 100% Grillo
- Dostępne roczniki: 2014
- Region produkcji: Sycylia, Marsala
- Gleba: Czerwone gleby śródziemnomorskie (Terre Rosse Mediterranee)
- Metoda uprawy: Niski szpaler z przycinaniem w stylu „candelabro” (kandelabr)
- Okres zbiorów: Ręczny zbiór do skrzynek na początku sierpnia
- Chłodzenie winogron: Natychmiast po zbiorze winogrona schładzane są do 2°C w chłodni
- Winifikacja: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze przez około 20 dni
- Druga fermentacja: Refermentacja w butelce zgodnie z Metodo Classico
- Dojrzewanie na osadzie drożdżowym: Nawet do 10 lat, w zależności od rocznika
- Remuage i Degorżowanie: Ręczny remuage na pupitrach oraz tradycyjne degorżowanie
- Zawartość alkoholu: ~12,5%
- Dosage: ZERO, PAS DOSÉ

### Charakterystyka Sensoryczna

- Kolor: Słomkowo-żółty z drobnym i trwałym perlage
- Aromat: Nuty świeżego chleba, cytrusów, orzechów laskowych oraz białych kwiatów

### Propozycje Kulinarne

Doskonale do ostryg, skorupiaków, tatarów z ryb oraz wyrafinowanych dań kuchni morskiej.

Dzięki świeżości i delikatnej pienistości Metodo Classico jest idealnym winem do oczyszczania podniebienia podczas posiłków. Świetnie współgra z potrawami o intensywnym, słonym smaku, jak carbonara, kontrastując kremowość policzka wieprzowego i sera pecorino, podkreślając smaki bez uczucia ciężkości.

### Unikalne Cechy

- Metodo Classico z dojrzewaniem na drożdżach do 10 lat, zapewniające wyjątkową strukturę i złożoność.
- Bardzo drobny i trwały perlage, będący oznaką elegancji i precyzji enologicznej.
- Wyrafinowana ekspresja szczepu Grillo, z charakterystyczną mineralnością i imponującym potencjałem starzenia.
- Dosage ZERO (PAS DOSÉ), brak dodatku cukru, co pozwala zachować autentyczny charakter wina.
- Wysokiej jakości sycylijska alternatywa dla wielu prestiżowych szampanów.



Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI e DELIZIE

## Grillo Classico 2013/14/16

### Informacje Techniczne

- Szczep: 100% Grillo
- Rocznic: 2013, 2014, 2016
- Region produkcji: Sycylia, Marsala
- Gleba: Czerwone gleby śródziemnomorskie (Terre Rosse Mediterranee)
- Metoda uprawy: Niski szpaler z przycinaniem w stylu „candelabro” (kandelabr)
- Okres zbiorów: Ręczny zbiór do skrzynek
- Chłodzenie winogron: Natychmiastowe schładzanie winogron w chłodni do temperatury 2°C
- Winifikacja: Fermentacja w kadziach stalowych w temperaturze 14-16°C przez około 20 dni
- Dojrzewanie: W dębowych beczkach typu tonneaux przez 12-24 miesiące
- Zawartość alkoholu: ~13,5%
- Pojemność: 750 ml
- Temperatura serwowania: 10-12°C

### Charakterystyka Sensoryczna

- Kolor: Intensywny złocisto-żółty
- Aromat: Nuty suszonych owoców, miodu, przypraw i kandyzowanych cytrusów
- Smak: Strukturalny, złożony, długo utrzymujący się, z nutami wanilii i mineralności



### Propozycje Kulinarne

- Doskonale do dojrzałych serów, wyszukanych dań rybnych oraz białych mięs w sosie.
- Wyjątkowe połączenie tworzy z potrawami i serami z dodatkiem trufli.

### Unikalne Cechy

- Grillo o dużym potencjale starzenia, rozwijające się niezwykle elegancko wraz z upływem czasu.
- Dojrzewanie w beczkach tonneaux wzbogaca wino o wyjątkową złożoność i głębię.
- Autentyczna ekspresja sycylijskiej tradycji winiarskiej z imponującą możliwością długotrwałego dojrzewania.

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI DELIZIE

Merlot 2003/04/06/09/11

## Informacje Techniczne

- Szczep: 100% Merlot
- Roczniaki: 2003, 2004, 2006, 2009, 2011
- Region produkcji: Sycylia, Marsala
- Metoda uprawy: Ręczny zbiór do skrzynek
- Winifikacja: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze
- Dojrzewanie: 24 miesiące w beczkach z dębu
- Zawartość alkoholu: 14%
- Pojemność: 750 ml

## Charakterystyka Sensoryczna

- Kolor: Intensywny, głęboki rubinowy z refleksami granatu
- Aromat: Wyrazisty, z nutami czerwonych owoców, przypraw, skóry oraz delikatnymi akcentami dębowymi
- Smak: Pełny, mocny i aksamitnie miękki, wyróżnia się eleganckimi, kremowymi taninami

## Propozycje Kulinarne

Idealne do dojrzewających serów, czerwonych mięs oraz długo gotowanych gulaszy mięsnych.

## Unikalne Cechy

- Długotrwałe dojrzewanie zapewnia wyjątkową harmonię i złożoność smaków.
- Zachwycająca ewolucja w czasie, dzięki której wino nabiera jeszcze większej głębi i charakteru.
- Unikalne połączenie struktury, mocy i aksamitności, które wyróżnia ten Merlot spośród innych win z tego szczepu.



Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI e DELIZIE

## Scurdatu (*Wino wieczyste*)

### Informacje Techniczne

- Szczep: 100% Grillo
- Region produkcji: Sycylia, Marsala
- Gleba: Czerwone gleby śródziemnomorskie (Terre Rosse Mediterranee)
- Metoda uprawy: Niski szpaler z przycinaniem w stylu „candelabro” (kandelabr)
- Winifikacja: Dojrzewanie metodą Perpetuo w beczkach dębowych, wykorzystując najlepsze rezerwy wina Grillo, corocznie uzupełniane świeżym winem
- Zawartość alkoholu: ~18%
- Pojemność: 750 ml
- Temperatura serwowania: 14-16°C

### Charakterystyka Sensoryczna

- Kolor: Złocistożółty
- Aromat: Bogaty, intensywny, z nutami suszonych owoców, orzechów oraz delikatnym akcentem przypraw
- Smak: Złożony, wyrazisty i harmonijny, o niezwyklej głębi i długiej trwałości



### Propozycje Kulinarne

Idealne do wędzonych ryb, dojrziałych serów oraz tradycyjnych sycylijskich słodkich wypieków.

### Unikalne Cechy

- Metodo Perpetuo: Pradawna sycylijska technika polegająca na ciągłym dojrzewaniu wina w beczkach, do których każdego roku dodawana jest porcja młodszeo wina, co nadaje produktowi niepowtarzalną złożoność i charakter.
- Limitowana Produkcja: Dostępne w bardzo ograniczonych ilościach, co czyni je prawdziwym rarytasem enologicznym.
- Wyraża bogatą historię i tożsamość winiarskiej tradycji Marsali, sięgającej ponad stu lat przed narodzinami słynnego wina Marsala, będąc dumą rodzinnych winiarni regionów Marsala i Trapani.

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI DELIZIE

## Terroir Caltanissetty i czerwone wina

W samym sercu **środkowej Sycylii, w Caltanissetta**, winiarstwo łączy w sobie głęboko zakorzenioną tradycję z nowoczesnymi technikami produkcji, tworząc wina o wyjątkowym charakterze.

### Unikalne cechy terroir i klimatu

- Wapienno-gliniaste gleby, które zapewniają idealną równowagę między świeżością a strukturą czerwonych win.
- Winnice położone powyżej 400 m n.p.m., co pozwala na wolniejsze dojrzewanie winogron i intensyfikację aromatów.
- Niska ilość opadów oraz gorące lata sprzyjają uzyskaniu owoców bogatych w polifenole, co przekłada się na miękkie, dojrzałe taniny.

### Wyjątkowość metody produkcji

- Połączenie lokalnych i międzynarodowych odmian, które wiernie oddają unikalny charakter środkowej Sycylii.
- Nowoczesne techniki winifikacji, które wydobywają idealną równowagę między intensywnością aromatów a świeżością wina.

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI e DELIZIE

## NERO D'AVOLA Sicilia DOC



Nazwa apelacji: Nero d'Avola Sicilia DOC  
Odmiana winorośli: 100% Nero d'Avola.  
Dojrzewanie: 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu  
Zawartość alkoholu: 13,5% vol  
Temperatura serwowania: 16-18°C  
Pojemność: 750 ml

### Charakterystyka Sensoryczna

Nero d'Avola o intensywnym, otulającym charakterze, stanowiące autentyczny wyraz najgłębszej Sycylii. Bukiet otwiera się aromatami dojrzałych czerwonych owoców – wiśni i śliwki, wzbogaconymi o eleganckie nuty przyprawowe: czarny pieprz, wanilię i słodki tytoń. Dojrzewanie w beczkach nadaje winu aksamitną strukturę, miękkość i doskonałą harmonię, prowadząc do długiego, bogatego finiszu z subtelnymi niuansami balsamicznymi i mineralnymi. W ustach pełne i jedwabiste, o doskonale zbalansowanych taninach.

### Pairing Gastronomiczny

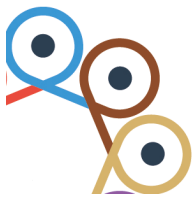
Wino o potężnej elegancji, które idealnie komponuje się z:

- Grillowanymi czerwonymi mięsami i pieczeniami z czarnej świnii Nebrodi
- Dojrzewającymi serami, zwłaszcza pecorino affinato
- Makaronami z ragù z dziczyzny lub bogatymi sosami
- Parmigianą z bakłażanów i tradycyjnymi sycylijskimi daniami
- Ciemną czekoladą i korzennymi deserami

### Produkcja i Filozofia

Winogrona pochodzą z najbardziej prestiżowych terenów Sycylii, gdzie staranna selekcja i precyzyjna winifikacja pozwalają zachować tożsamość zarówno szczepu, jak i terroir. Fermentacja odbywa się w kontrolowanej temperaturze, a długie dojrzewanie w beczkach podkreśla złożoność i potencjał ewolucyjny wina. To Nero d'Avola o wielkiej osobowości, stworzone dla tych, którzy szukają w kieliszku intensywności, struktury i emocji.

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563





# SENSAZIONI e DELIZIE

## SANGIOVESE Sicilia IGT



Nazwa apelacji: Sangiovese Sicilia IGT  
Odmiana winorośli: 100% Sangiovese  
Dojrzewanie: 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu  
Zawartość alkoholu: 14% vol  
Temperatura serwowania: 16-18°C  
Pojemność: 750 ml

### Charakterystyka sensoryczna

Sangiovese o podwójnej naturze, łączące energiczny charakter Toskanii z hojnością sycylijskiego słońca. W aromacie dominują soczyste czerwone owoce – wiśnia i malina – otoczone subtelnymi nutami słodkich przypraw, skóry i tytoniu. Dojrzewanie w beczkach nadaje winu eleganckie akcenty tostowe i balsamiczne, wzbogacając jego strukturę i nadając mu przyjemną pełnię. W ustach świeże i dynamiczne, o aksamitnych taninach i idealnej równowadze między kwasowością a trwałością aromatyczną. Długi, mineralny finisz podkreślają nuty lukrecji i gorzkiego kakao.

### Pairing gastronomiczny

Eleganckie i wszechstronne wino, które doskonale komponuje się z:

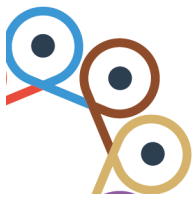
- Dojrzewającymi serami i wędlinami
- Makaronami z mięsnymi sosami, takimi jak ragù wołowe lub z dzika
- Grillowanymi mięsami i pieczeniami w aromatycznych przyprawach
- Daniem na bazie grzybów i trufli
- Ciemną czekoladą i rustykalnymi deserami

### Produkcja i filozofia

Powstające z winogron Sangiovese uprawianych na najbardziej prestiżowych terenach Sycylii, to wino jest efektem starannej winifikacji, która podkreśla zarówno świeżość, jak i złożoność odmiany. Dojrzewanie w beczkach wzmacnia jego strukturę, nie przytłaczając przy tym elegancji. To Sangiovese o silnej osobowości, które z czasem rozwija swój potencjał i zaskakuje z każdym kolejnym kieliszkiem.

Cena gastronomiczna (netto):..... 54,86 zł / butelka

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563





# SENSAZIONI e DELIZIE

## CABERNET SICILIA IGP



Szczep: 100% Cabernet Sauvignon  
Dojrzwianie: 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu  
Zawartość alkoholu: 13,5%  
Temperatura serwowania: 16-18°C  
Pojemność: 750 ml

### Charakterystyka sensoryczna:

Cabernet Sauvignon o zaskakującej harmonii, będący wyrazem niezwyklej terroir, który nadaje tej międzynarodowej odmianie unikalną osobowość. W kieliszku prezentuje intensywny rubinowy kolor z fioletowymi refleksami, ukazując od razu swój zdecydowany charakter. W nosie dominują głębokie i kuszące aromaty dojrzałych czerwonych owoców, czarnej porzeczki i dzikich jeżyn, wzbogacone nutami przypraw oraz akcentami balsamicznymi, wynikającymi z umiejętnego dojrzwiania w beczkach. W ustach wino ujawnia mocną strukturę i przyjemną miękkość, a delikatne taniny zapewniają równowagę i trwałość smaku, oferując długi, przyjemnie korzenny finisz.

### Propozycje kulinarne:

- Dojrzwiałe wędliny i sery
- Czerwone mięsa z grilla, pieczenie oraz dania z przyprawami
- Dziczyzna oraz potrawy z grzybami i trufkami
- Gorzka czekolada i rustykalne wypieki

### Produkcja i filozofia:

Ten Cabernet zaskakuje swoją zdolnością do pełnego wyrażenia potencjału międzynarodowego szczepu w wyjątkowym terroir Sycylii. Śródziemnomorski klimat w połączeniu z rzemieślniczą dbałością o szczegóły oraz poszanowaniem lokalnych tradycji, nadają winu wyjątkową osobowość, łączącą moc z elegancją. Cabernet Sauvignon, który dzięki doskonałej równowadze między innowacją a szacunkiem do terroir, oferuje niezwykle i nieoczekiwany efekt, dojrzwiając pięknie z czasem i zaskakując przy każdym kolejnym łyku.

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI DELIZIE

## Terroir Etny i Regulacje Etna DOC

Znajdujemy się na obszarze najwyższego aktywnego wulkanu Europy – Etny, gdzie terroir tworzą wyjątkowe warunki wulkaniczne. Winnice usytuowane są nawet na wysokości 1200 m n.p.m., gdzie rośliny wystawione są na znaczne różnice temperatur pomiędzy dniem a nocą, co sprzyja niezwyklej złożoności aromatycznej oraz świeżości win.

Regulacje Etna DOC, ustanowione dla ochrony jakości win z tego regionu, precyzyjnie określają zasady produkcji. To dzięki nim wina odzwierciedlają wyjątkowy charakter tego niezwykłego miejsca.

Contrade – mozaika mikro-terroir

Unikalnym elementem winiarstwa na Etnie są tzw. Contrade – małe obszary, wyznaczone przez historyczne potoki lawowe. Każda Contrada posiada odmienną kompozycję mineralną gleby, nadając winom niepowtarzalny charakter i styl aromatyczny.

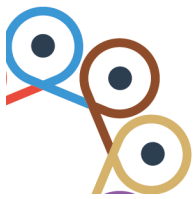
Cechy wyróżniające regulacje Etna DOC:

- Gleby wulkaniczne o wysokiej zawartości minerałów i doskonałych właściwościach drenujących.
- Wysokie położenie winnic (do 1200 m n.p.m.), gwarantujące winom świeżość, elegancję i niezwykle finezję.
- Duże amplitudy temperatur między dniem a nocą, wpływające na złożoność aromatyczną win.
- Precyzyjnie określone zasady winifikacji i dojrzewania, które umożliwiają najlepszą ekspresję charakteru poszczególnych win z różnych Contrade.

Te elementy czynią Etna DOC unikalnym miejscem na winiarskiej mapie świata, dającym wina niezwyklej elegancji, głębi i wyjątkowego potencjału, zdolne rywalizować z najlepszymi winami na arenie międzynarodowej.



Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563





# SENSAZIONI DELIZIE

## Luce di Lava Bianco

### Informacje Techniczne

- Szczep: 100% Carricante
- Rocznik: Najnowszy dostępny
- Region produkcji: Północne zbocze Etny, Sycylia
- Wysokość: 650-800 m n.p.m.
- Gleba: Wulkaniczna, bogata w minerały
- Metoda uprawy: Ekstremalna uprawa (viticoltura eroica), na własnym korzeniu (a piede franco)
- Winifikacja: Fermentacja w stalowych zbiornikach w kontrolowanej temperaturze
- Dojrzewanie: 6-12 miesięcy w stali, następnie w butelce
- Zawartość alkoholu: ~12,5%

### Charakterystyka Sensoryczna

- Kolor: Jasny słomkowo-żółty
- Aromat: Nuty cytrusów, białych kwiatów oraz subtelne akcenty mineralne
- Smak: Świeży, żywy, z wyraźną, wulkaniczną mineralnością i długim finiszem

### Unikalne Cechy

- Autentyczna ekspresja terroir Etny, z intensywną mineralnością.
- Uprawa w ekstremalnych warunkach na dużej wysokości, na glebach wulkanicznych.
- Wszechstronne wino, idealne do różnorodnych połączeń kulinarnych, zarówno z daniami morskimi, jak i wyrazistymi serami.



Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI e DELIZIE

## Luce di Lava Rosso

### Informacje Techniczne

- Szczep: Nerello Mascalese
- Rocznik: Najnowszy dostępny
- Region produkcji: Sycylia, Etna
- Wysokość: 650-800 m n.p.m.
- Gleba: Wulkaniczna, bogata w minerały
- Metoda uprawy: Ekstremalne warunki uprawy (viticoltura eroica)
- Winifikacja: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej z maceracją na skórkach
- Dojrzwanie: W stalowych zbiornikach, dojrzewanie na osadzie drożdżowym
- Zawartość alkoholu: ~13% • Pojemność: 750 ml
- Temperatura serwowania: 16-18°C

### Charakterystyka Sensoryczna

- Kolor: Rubinowy z granatowymi refleksami
- Aromat: Nuty czerwonych owoców, suszonych kwiatów, ziół, przypraw oraz subtelne akcenty balsamiczne
- Smak: Elegancki, strukturalny, o delikatnych taninach i wyrazistej mineralności



### Propozycje Kulinarne

Idealnie komponuje się z czerwonymi mięsami, dziczyzną oraz tradycyjnymi, sycylijskimi, intensywnymi daniami makaronowymi.

### Unikalne Cechy

- Autentyczna ekspresja wulkanicznego terroir Etny, odznaczająca się wyraźną mineralnością.
- Wino pochodzące z ekstremalnych warunków uprawy wysoko położonych winnic na stokach Etny.
- Doskonała równowaga między siłą a elegancją, typowa dla szczepu Nerello Mascalese.

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI e DELIZIE

## Contrada Crasà Bianco

### Informacje Techniczne

- Szcep: 100% Carricante
- Rocznik: Najnowszy dostępny
- Region produkcji: Contrada Crasà, Etna, Sycylia
- Wysokość: 750-900 m n.p.m.
- Gleba: Wulkaniczna, bogata w minerały
- Metoda uprawy: Ekstremalne warunki uprawy (viticoltura eroica)
- Winifikacja: Fermentacja w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze
- Dojrzewanie: 12 miesięcy w stalowych zbiornikach, następnie dojrzewanie w butelce
- Zawartość alkoholu: ~13%

### Charakterystyka Sensoryczna

- Kolor: Intensywny słomkowy
- Aromat: Nuty cytrusów, białych kwiatów oraz wyraziste akcenty wulkanicznej mineralności
- Smak: Strukturalny, świeży, niezwykle trwały, z wyraźną słono-mineralną końcówką



### Propozycje Kulinarne

Doskonale do wyszukanych dań rybnych, skorupiaków oraz miękkich serów. Świetnie komponuje się także z serami półtwardymi i dojrzewającymi, których aromatyczną złożoność oraz strukturę doskonale równoważy wyraźna mineralność wina. Idealne także do świeżych i dojrzałych serów kozich, których charakter zostaje wzmocniony świeżością i mineralnością szczepu Carricante.

### Unikalne Cechy

- Czysta ekspresja szczepu Carricante uprawianego na dużych wysokościach.
- Wyrazista wulkaniczna mineralność zapewniająca wyjątkową świeżość i długowieczność.
- Doskonała równowaga między strukturą a kwasowością, pozwalająca na szeroką gamę połączeń kulinarnych.

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI e DELIZIE

## Contrada Crasà Rosso

### Informacje Techniczne

- Szczepy: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%
- Rocznik: Najnowszy dostępny
- Region produkcji: Contrada Crasà, Etna, Sycylia
- Wysokość: 750-900 m n.p.m.
- Gleba: Wulkaniczna, bogata w minerały
- Metoda uprawy: Ekstremalne warunki uprawy (viticoltura eroica)
- Winifikacja: Fermentacja w stalowych kadziach z maceracją na skórkach
- Dojrzewanie: 18-24 miesiące w beczkach typu tonneaux z francuskiego dębu
- Zawartość alkoholu: ~13%

### Charakterystyka Sensoryczna

- Kolor: Rubinowy z intensywnymi granatowymi refleksami
- Aromat: Nuty dojrzałych czerwonych owoców, przypraw korzennych oraz balsamiczno-mineralne akcenty
- Smak: Elegancki, dobrze zbudowany, z delikatnymi taninami oraz niezwykle długim finiszem

### Propozycje Kulinarne

Idealne do czerwonych mięs, dziczyzny oraz dojrzałych serów.

### Unikalne Cechy

- Elegancka, autentyczna ekspresja terroir Etny z finezyjnym charakterem szczepu Nerello Mascalese.
- Długotrwałe dojrzewanie zapewnia doskonale zintegrowanie tanin oraz wyjątkową głębię smaku.
- Pochodzi z jednej z najbardziej prestiżowych Contrade na obszarze Etny.



Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI e DELIZIE

## Rampante (Riserva)

### Informacje Techniczne

- Szczep: 100% Nerello Mascalese
- Rocznik: Najnowszy dostępny
- Region produkcji: Contrada Rampante, Etna, Sycylia
- Wysokość: 750-900 m n.p.m.
- Gleba: Wulkaniczna, bogata w minerały
- Metoda uprawy: Ekstremalne warunki uprawy (viticoltura eroica)
- Winifikacja: Fermentacja w kadziach stalowych z długą maceracją na skórkach
- Dojrzewanie: 24 miesiące w tonneaux z francuskiego dębu
- Zawartość alkoholu: ~13,5%

### Charakterystyka Sensoryczna

- Kolor: Rubinowy, głęboki z granatowymi refleksami
- Aromat: Nuty czerwonych owoców leśnych, przypraw, tytoniu oraz wyraźna mineralność
- Smak: Elegancki, bogaty i strukturalny, z aksamitnymi taninami i długą, mineralną kością



### Propozycje Kulinarne

Idealnie komponuje się z czerwonymi mięsami, pieczeniami, dziczyzną oraz dojrzałymi serami.

### Unikalne Cechy

- Nerello Mascalese pochodzące z jednego z najwyższych położonych i najbardziej prestiżowych cru na Etnie.
- Wyjątkowy potencjał starzenia, zapewniający złożoność dzięki długiemu dojrzywaniu w beczkach.
- Doskonała reprezentacja charakteru terroir Etny, z niezwykle wyrazistą mineralnością i elegancją.

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI DELIZIE

## Mon Pit Brut

### Informacje Techniczne

- Szcep: 100% Carricante • Rocznik: Najnowszy dostępny
- Region produkcji: Północne zbocze Etny, Sycylia
- Wysokość: 750-900 m n.p.m.
- Gleba: Wulkaniczna, bogata w minerały
- Metoda uprawy: Ekstremalne warunki uprawy (viticoltura eroica)
- Winifikacja: Fermentacja w zbiornikach stalowych w kontrolowanej temperaturze
- Druga fermentacja: Metodo Classico, wtórna fermentacja w butelce
- Dojrzewanie na osadzie drożdżowym: 36 miesięcy
- Zawartość alkoholu: ~12,5%

### Charakterystyka Sensoryczna

- Kolor: Słomkowo-żółty z delikatnym, trwałym perlage
- Aromat: Nuty cytrusowe, świeżego chleba i drożdży
- Smak: Świeży, elegancki, o wyraźnej kwasowości, z mineralnym akcentem i długim finiszem



### Propozycje Kulinarne

Perfekcyjne jako aperitif oraz do potraw z ryb, ostryg i skorupiaków. Dzięki świeżości i delikatnej pienistości świetnie oczyszcza podniebienie, co czyni je znakomitą wyborem również do smażonych dań rybnych, tempury, tłustych wędlin jak mortadela czy lardo oraz potraw na bazie kremowych serów. Doskonale także z pierwszymi daniami makaronowymi oraz serami o miękkiej konsystencji.

### Unikalne Cechy

- Elegancka interpretacja szczepu Carricante uprawianego na dużych wysokościach.
- Metodo Classico z długim dojrzewaniem na drożdżach, zapewniającym strukturę i kompleksowość.
- Wyjątkowo subtelne, trwałe perlage, będące gwarancją jakości i precyzji produkcji.

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563



# SENSAZIONI DELIZIE

## Mon Pit Brut Rosé

### Informacje Techniczne

- Szczep: 100% Nerello Mascalese
- Rocznik: Najnowszy dostępny
- Region produkcji: Północne zbocze Etny, Sycylia
- Metoda produkcji: Metodo Classico (wtórna fermentacja w butelce)
- Dojrzewanie na osadzie drożdżowym: 36 miesięcy
- Wysokość: 750-900 m n.p.m.
- Gleba: Wulkaniczna, bogata w minerały
- Zawartość alkoholu: ~12,5%

### Charakterystyka Sensoryczna

- Kolor: Delikatny różowy z drobnym i trwałym perlage
- Aromat: Nuty czerwonych owoców, subtelne akcenty kwiatowe oraz świeże aromaty drożdżowo-mineralne
- Smak: Świeży, elegancki, o wyrazistej kwasowości i długim, mineralnym finiszu



### Propozycje Kulinarne

Doskonale pasuje do przystawek z ryb, owoców morza, sushi oraz tataru z tuńczyka. Dzięki świeżości i kwasowości idealnie współgra także z daniami z drobiu, delikatnymi wędlinami oraz lekkimi potrawami smażonymi. Znakomite do świeżych serów miękkich, których kremowość harmonijnie równoważy żywa kwasowość wina.

### Unikalne Cechy

- Metodo Classico oparty na szczepie Nerello Mascalese – eleganckim, typowym dla Etny.
- Dojrzewanie na drożdżach przez 36 miesięcy nadaje winu doskonałą strukturę oraz kompleksowość.
- Uniwersalne wino musujące, które znakomicie łączy się zarówno z daniami rybnymi, jak i mięsnymi.

Sensazioni & Delizie Sp.z.o.o.  
Regus Equal Park  
Wielicka 28, 30 -552 Kraków  
NIP: 6793314563