



GRUPPO
DISTRIBUZIONE



GRUPPO DISTRIBUZIONE SP. Z. O.O
00-854 WARSZAWA, AL. JANA PAWŁA II /19
office@gruppodistribuzione.pl
WWW.GRUPPODISTRIBUZIONE.PL

CENNIK WAŻNY OD 5.09.2022



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 najprostszyc 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 najprostszyc 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 jasnołankowożółty
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
daniemi na bazie ryb.*



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.*



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 jasnołankowożółty
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.*



Prosecco De Bernard



PRESTIŽ 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



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



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.



Prosecco De Bernard



**GRAND CUVÉE ROSÉ
WINO MUSUJĄCE BRUT**

Metoda: Sylvoz

Położenie geograficzne: Conegliano i Valdobbiadene

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

Winogrona: 20% Marzemina, 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.



Bernardino



BERNARDINO 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.



BERNARDINO 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.



BERNARDINO 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.



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 jasnosłomkowy 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.



BERNARDYNO ROSÉ CUVÉE BRUT

Metoda: Sylvos

Położenie geograficzne: Conegliano i Valdobbiadene

Technika produkcji wina: odszypulkowanie winogron bez miazdżenia, oddzielania skórki natychmiastowe, winifikacja w kontrolowanej temperaturze, z powolną fermentacją metodą Charmat.

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 grejfruta 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.



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: drobnoziarnisty, zwarty i trwały nalot.

Koralowy róż z wyraźnymi refleksami, zapach jest delikatny, świeży i owocowy, z nutą grejfruta 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.



**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.



**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



**BAROQUE ROSÉ
WINO MUSUJĄCE BRUT**

Metoda: Sylvos
Położenie geograficzne: Conegliano i Valdobbiadene
Teknika 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

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

Baroque





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 orzeźwiający „aperitivo” podawane z lodem i plasterkiem pomarańczy.

Zawsze jest dobry czas na wypicie spritza



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 orzeźwiający „aperitivo” podawane na zimno z lodem i udekorowane miętą i limonką.

Zawsze jest dobry czas na picie Hugo



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.

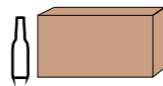
Uwagi degustacyjne: Aromatyczny, musujący świeży koktajl o aromacie cytrusowych przypraw i kwiatowym posmaku, kiedy go skosztujesz, możesz poczuć delikatne bąbelki i wyjątkowy smak prawdziwego włoskiego Spritz.

Objętość alkoholu: 8% obj.

Temperatura serwowania: 5-7°C

Propozycja podania: ALMARE Pink Spritz to orzeźwiający „aperitivo” podawane na zimno z lodem i udekorowane plasterkiem cytryny.

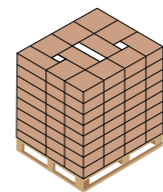
Zawsze jest dobry czas na picie Pink Spritz



BUTELKI W KARTONIE :

6

KONFIGURACJA PALETY



KARTONY NA PALETCIE:

80

IŁOŚĆ WARSTW NA PALETCIE :

5

IŁOŚĆ BUTELEK :

480

gift box



CENA 15.00 PLN netto



G R U P P O
D I S T R I B U Z I O N E