SIGNORVINO

CANTINA CON CUCINA

Bavte se s chutí!

LEKCE O VÍNĚ A VEČEŘE S DEGUSTACÍ

Bohatý kalendář akcí pro všechny chuťové buňky!



PRAHA: OC WESTFIELD CHODOV, VÝCHOD B

prague.chodov@signorvino.shop | Tel: +420770154454

Eventi_AutunnoInverno_2026_12pagine.indd 1 13/10/26 09:53


0,20 L
SIGNORVINO
CANTINA CON CUCINA

MONTELVINI

STŘEDA 4. LISTOPADU – 18:30 HOD.

Jedno z předních vinařství oblasti DOCG Asolo, ležící nedaleko Conegliano Valdobbiadene, vyrábí šumivá vína z odrůdy Glera metodou Charmat, která se vyznačují bohatou ovocnou chutí a příjemnou svěžestí.

ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY
Fritto Signorvino

ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT
Mortadella „Favola“ Palmieri a gnocco fritto

ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT
Mini sicilské cannoli

Tři vína se třemi kombinacemi jídel, včetně vody, za cenu 899 Kč.
Počet míst omezen, rezervace nutná.



ASTRONI

STŘEDA 11. LISTOPADU – 18:30 HOD.

Malé řemeslné vinařství sídlící v srdci Kampánie, které se již řadu let věnuje rozvoji původních odrůd révy v tomto regionu. Jedinečný terroir oblasti Campi Flegrei přináší typická místní vína s osobitou a nezaměnitelnou charakteristikou.

FALANGHINA "COLLE IMPERATRICE"
Vegetariánský slaný koláč

GRECO "VITIS AMINEA"
Ligurská focaccia se sýrem

PIEDIROSSO "COLLE ROTONDELLA"
Těstoviny mezze maniche all'amatriciana

Tři vína se třemi kombinacemi jídel, včetně vody, za cenu 899 Kč.
Počet míst omezen, rezervace nutná.



LA GIUVA

STŘEDA 18. LISTOPADU – 18:30 HOD.

Toto vinařství se zrodilo z vášně Alberta Malesaniho na východních kopcích oblasti Valpolicella a produkuje lokální vína s velkým důrazem na autenticitu místního terroir, díky kterému se do nich zamilujete hned po prvním doušku.

VALPOLICELLA "IL VALPO"
Hovězí masové kuličky v rajčatové omáčce

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
Tagliatelle s boloňským ragú

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
Sladký koláč "Sbrisolona"

Tři vína se třemi kombinacemi jídel, včetně vody, za cenu 899 Kč.
Počet míst omezen, rezervace nutná.



PODERE GUARDIA GRANDE

STŘEDA 25. LISTOPADU – 18:30 HOD.

Velmi mladé vinařství ze severu Sardinie. Některé vinice jsou staré více než 50 let a spolu s mladšími vinicemi přispívají k produkci vín s velkou hloubkou a aromatickou intenzitou.

VERMENTINO DI SARDEGNA "SALDENYA"
Prkénko s výběrem sýrů

CANNONAU DI SARDEGNA DOC, "ARBURÀ"
Těstoviny mezze maniche all'amatriciana

ISOLA DEI NURAGHI CAGNULARI "L'ALGHÉ"
Mini piemontský hovězí tatarák

Tři vína se třemi kombinacemi jídel, včetně vody, za cenu 899 Kč.
Počet míst omezen, rezervace nutná.



PICO MACCARIO

STŘEDA 2. PROSINCE – 18:30 HOD.

Vinařství, které se rozkládá mezi Monferrato a Langhe. Produkce se soustředí na různé odrůdy Barbera, Nebbiolo a Barolo. Vína reprezentují jednotlivá území a zdůrazňují charakteristické vlastnosti jednotlivých odrůd.

BARBERA D'ASTI "LAVIGNONE"
Piemontský hovězí tatarák

BAROLO SERRALUNGA D'ALBA
Hovězí líčka

MOSCATO D'ASTI "DOLCEVITA"
Talíř s dezerty

Tři vína se třemi kombinacemi jídel, včetně vody, za cenu 899 Kč.
Počet míst omezen, rezervace nutná.



Eventi_AutunnoInverno_2026_12pagine.indd 7 13/10/26 09:53

DONNAFUGATA

STŘEDA 9. PROSINCE – 18:30 HOD.

Vinařství, které se stalo jedním ze symbolů sicilského vinařství, se pyšní několika vinicemi v těch nejcennějších oblastech ostrova. Neustále překvapuje víny, která dokážou vyprávět příběhy v jediné skleničce.

SICILIA GRILLO "SUR SUR"
Fritto Signorvino

ETNA ROSSO DOC "SUL VULCANO"
Tagliatelle s boloňským ragú

PASSITO DI PANTELLERIA "BEN RYÉ"
Mini sicilské cannoli

Tři vína se třemi kombinacemi jídel, včetně vody, za cenu 899 Kč.
Počet míst omezen, rezervace nutná.





Eventi_AutunnoInverno_2026_12pagine.indd 9 13/10/26 09:53

SIGNORVINO

CANTINA CON CUCINA

MÁTE RÁDI VÍNO?

PŘIJĎTE OBJEVIT ITALSKÉ VÍNO S NAŠÍM ZÁKLADNÍM KURZEM

KAŽDÝ ČTVRTEK OD 17:30 DO 18:30

Zeptejte se našeho personálu
na více informací o programu!



PRAHA: OC WESTFIELD CHODOV, VÝCHOD B

prague.chodov@signorvino.shop | Tel: +420770154454

LEKCE VÍNA



ÚVODNÍ VINAŘSKÝ KURZ

Řízené degustace se 3 sklenkami vína

Jedna lekce: 400 Kč
6 lekcí: 1 600 Kč (2 zdarma)

- **Lekce pod vedením našeho someliéra**
- **3 sklenky vína**
- **Doprovodné italské občerstvení**



1. ÚVOD DO DEGUSTACE VÍNA
Čichová, chuťová a vizuální analýza

2. BUBLINKY, KLASICKÁ METODA VS. METODA CHARMAT
Rozdíly mezi Proseccem, šampaňským a Franciacortou

3. BÍLÁ VÍNA: SEVER VS. JIH
Rozdíly mezi odrůdami vinné révy ze severní a jižní Itálie

4. ČERVENÁ VÍNA: SEVER VS. JIH
Rozdíly mezi odrůdami vinné révy ze severní a jižní Itálie

5. VELKÁ KLASIKA
Ochutnávka 3 významných italských vín DOCG

6. PŘÍRODNÍ A ŘEMESLNÁ VÍNA
Ochutnávka bio a ancestral vín

PROMO AKCE:

U příležitosti každé lekce nabízíme pro účastníky:
20% slevu na nákup vína s sebou
20% slevu na večeři po skončení lekce

signorvino_cz

Eventi_AutunnoInverno_2026_12pagine.indd 11 13/10/26 09:53

SIGNORVINO

CANTINA CON CUCINA



signorvino_cz

PRAHA: OC WESTFIELD CHODOV, VÝCHOD B

prague.chodov@signorvino.shop | Tel: +420770154454

Eventi_AutunnoInverno_2026_12pagine.indd 12 13/10/26 09:53