



TOPLIVO
energy for you

**ВИННАЯ
КАРТА**

Игристое вино

Ламбруско дель Эмилия Риальто IGT, белое полусладкое



Страна: **Италия**
Регион: **Эмилия-Романья**
Состав: **ламбруско**

ЦВЕТ
У вина нежно-соломенный цвет.
ВКУС
Насыщенный, гармоничный вкус вина с фруктовыми тонами, умеренной кислотностью и чарующим послевкусием.
АРОМАТ
Интенсивный аромат вина раскрывается оттенками спелых фруктов и засахаренных ягод.
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ
Вино послужит прекрасным аперитивом, а также будет хорошо сочетаться с мясными блюдами, рыбными деликатесами и фруктами.



900 ₽

Андре Ренар, Компани Франсез де Гран Вэн, белое брют



Страна: **Франция**
Состав: **уни блан**

ЦВЕТ
Игристое вино светло-золотистого цвета с утонченным перляжем.
ВКУС
Игристое вино демонстрирует чистый, освежающий вкус с фруктово-цветочными оттенками, приятной кислинкой и легкими цитрусовыми нюансами в послевкусии.
АРОМАТ
Игристое вино обладает гармоничным, свежим ароматом, сотканным из нот белых косточковых фруктов и цветов.
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ
Игристое вино является отличным аперитивом. Также оно гармонично сочетается с легкими салатами и блюдами из морепродуктов.



1300 ₽

Маркес де Ларес Брют Кава DO Лопес Моренас, белое брют



Страна: **Испания**
Аппелласьон: **Cava DO**
Состав: **макабео, пареллада**

ОСОБЕННОСТИ
Сбор урожая. Сортировка ягод. Мягкое прессование. Винификация по классическому методу в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре.
ОРГАНОЛЕПТИКА
Светло-соломенный цвет с лаймовыми отблесками. Нежный аромат раскрывается оттенками белых цветов, абрикоса, меда акации и легкими сливочными нюансами. Вкус свежий, сбалансированный, фруктовый, оставляющий гладкое обволакивающее послевкусие средней длины.
СОЧЕТАЕМОСТЬ
Рекомендуется подавать к морепродуктам, моллюскам, запеченной морской рыбе с душистыми травами, ризотто со шпинатом и зеленым горошком, молодым мягким сыром.



1900 ₽

Вилла дельи Олми Просекко Спуманте Экстра Драй, белое брют



Страна: **Италия**
Регион: **Венето**
Состав: **глера**

ОСОБЕННОСТИ
Алкогольная ферментация и вторичная ферментация проходят в терморегулируемых емкостях из нержавеющей стали.
ОРГАНОЛЕПТИКА
Обладает характерным свежим фруктово-цветочным ароматом с нотками незрелой клубники и очень приятным сладковатым фруктовым вкусом. Хороший баланс кислотности.
СОЧЕТАЕМОСТЬ
Идеально в качестве аперитива или сопровождения к десертам.



2000 ₽

Вина Франции

Кюве Спесьяль Вердье, белое сухое



Страна: **Франция**
Состав: **белые сорта винограда**

ЦВЕТ
Вино демонстрирует желто-золотистый цвет.
ВКУС
Вкус вина – гармоничный, питкий, с тонами желтых фруктов и сбалансированным, сухим послевкусием.
АРОМАТ
У вина чарующий фруктовый аромат, нежный аккорд которого украшен легкими акцентами белых цветов.
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ
Вино станет хорошим сопровождением для жареной рыбы, салатов, блюд из белого мяса и мягких сыров.



1400 ₽

Кюве Спесьяль Вердье, красное сухое



Страна: **Франция**
Состав: **красные сорта винограда**

ЦВЕТ
Вино темного рубинового цвета.
ВКУС
В гармоничном вкусе вина сбалансированная кислотность хорошо дополняет яркую палитру оттенков чернослива, вишни и смородины. Послевкусие сухое, терпковатое.
АРОМАТ
Приятный, чарующий аромат вина составляют оттенки красных и черных фруктов и ягод.
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ
Вино сочетается с блюдами из красного мяса, сырами, пиццей, барбекю.



1400 ₽

Вина Италии / белое

Кари Лентоцци Совиньон Блан Тревенеция IGT, сухое



Страна: **Италия**
Регион: **Венето**
Состав: **совиньон блан**

ЦВЕТ
Вино бледно-соломенного цвета.
ВКУС
Вино обладает чистым, свежим вкусом с фруктово-минеральными оттенками и приятной кислинкой в легком послевкусии.
АРОМАТ
Вино характеризуется освежающим ароматом с фруктово-цветочными оттенками.
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ
Вино рекомендуется подавать как аперитив, в сочетании с традиционной итальянской пастой, пиццей, белой рыбой, мясом птицы и дарами моря.



1400 ₽



320 ₽

Кари Лентоцци Пино Гриджио делле Венеция DOC, сухое



Страна: **Италия**
Регион: **Венето, Венеция**
Состав: **пино гриджио**

ЦВЕТ
У вина бледно-соломенный цвет с едва уловимыми золотистыми бликами.
ВКУС
Вино демонстрирует легкий, сбалансированный вкус с цитрусово-минеральными оттенками и хрустящей кислинкой в гармоничном послевкусии.
АРОМАТ
Вино привлекает утонченным ароматом, сотканным из нот цитрусовых фруктов, минералов и весенних цветов.
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ
Вино рекомендуется подавать как аперитив, в сочетании с традиционной итальянской пастой, пиццей, белой рыбой, мясом птицы и дарами моря.



1400 ₽

Вина Италии / красное

Коли Кьянти DCG, сухое



Страна: **Италия**
Регион: **Тоскана**
Состав: **санджовезе, канайоло, nero trebbiano, мальвазия**

ОСОБЕННОСТИ
После традиционной винификации вино выдерживается в течение 6 месяцев в чанах из нержавеющей стали.
ОРГАНОЛЕПТИКА
Вино обладает насыщенным рубиновым цветом, которое приобретает красивый гранатовый оттенок за время выдержки, ароматом диких ягод с оттенками специй и мягким, бархатистым вкусом.
СОЧЕТАЕМОСТЬ
Прекрасно сочетается с блюдами итальянской кухни - пастой, сырами, мясными блюдами.



2000 ₽

Кари Лентоцци Неро д'Авола Сицилия DOC, сухое



Страна: **Италия**
Регион: **Сицилия**
Состав: **неро д'авола**

ЦВЕТ
Вино рубиново-красного цвета.
ВКУС
Вкус вина сбалансированный, фруктовый, с округлыми танинами, бархатистой текстурой и мягким послевкусием.
АРОМАТ
Привлекательный фруктовый аромат вина наполнен тонами черной сливы, вишни, ежевики и легкими бальзамическими нотками.
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ
Вино рекомендуется подавать к плотным салатам, приготовленным на гриле овощам, ростбифу, блюдам из красного мяса (ягнятина, говядина), пасте с томатным соусом, мягким козьим сыром.



1400 ₽



320 ₽

Вина Испании / Риоха

Монте Клавиho Виура Риоха DOCa, белое сухое



Страна: **Испания**
Регион: **Риоха**
Состав: **виура, темларнильо бланко**

ОСОБЕННОСТИ
Вино блестящего нежно-соломенного, с зеленоватыми бликами, цвета. Свежий тонкий аромат зеленого яблока, лайма, лимона, белых луговых цветов. Легкий вкус белых фруктов, горького миндаля, сбалансированная кислотность и очаровательное послевкусие с цитрусовыми нотами.
ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ
Рекомендуется подавать как аперитив, либо к блюдам из белой рыбы, морепродуктов, нежирного белого мяса, зеленым салатам с фруктами и морепродуктами, молодым мягким сыром.



1800 ₽

Монте Клавихо Темпранильо Риоха DOCa, красное сухое



Страна: **Испания**
Регион: **Риоха**
Состав: **темпранильо**

ОСОБЕННОСТИ

Вино пурпурного, с вишневым оттенком, цвета. Яркий жизнерадостный аромат темной вишни, красных слив, ежевики, малины, сладких пряностей с легким цветочным акцентом. Свежий ягодный вкус с тонкой нотой черного лакричника, бодрящей кислотностью, мягкими танинами и сочным гармоничным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

Рекомендуется подавать к испанским мясным деликатесам (хамон, колбаса фуэт, морсилья), простым блюдам из красного мяса, закускам тапас, острой тушеной фасоли, овощам-гриль, неострым твердым сырам.



1800 ₺

Вина Испании / Манхавакас

Флор Морена Айрен Манхавакас, белое сухое



Страна: **Испания**
Регион: **Наварра**
Состав: **айрен**

ЦВЕТ

Вино бледно-соломенного цвета.

ВКУС

Вино демонстрирует чистый, гармоничный вкус с фруктово-цитрусовыми оттенками и утонченной кислоткой в освежающем послевкусии.

АРОМАТ

Вино интригует легким, свежим ароматом с доминирующими оттенками алычи, персика, минералов и цветов.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Вино является отличным аперитивом, также прекрасно сочетается с блюдами из белого мяса, птицы и морепродуктами.



1400 ₺



320 ₺

Флор Морена Темпранильо Манхавакас, красное сухое



Страна: **Испания**
Регион: **Наварра**
Состав: **темпранильо**

ЦВЕТ

Вино красно-рубинового цвета.

ВКУС

Вкус вина округлый, мягкий, гармоничный, с приятными танинами и долгим послевкусием.

АРОМАТ

Вино демонстрирует элегантный аромат

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Вино прекрасно гармонирует с грибами, жарким, дичью, птицей.



1400 ₺



320 ₺

Вина Новой Зеландии

Така Совиньон Блан Мальборо, белое сухое



Страна: **Новая Зеландия**
Регион: **Мальборо**
Состав: **совиньон блан**

ОСОБЕННОСТИ

Ручной сбор урожая. Отбор ягод. Мягкое прессование пневматическим прессом. Терморегулируемая алкогольная ферментация при низких температурах в емкостях из нержавеющей стали.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Бледно-соломенный цвет. В комплексном аромате преобладают ноты цитрусовых, дыни и свежескошенной травы. Вкус вина наполнен яркими штрихами цитрусовых, придающие букету свежую минеральность и изящное послевкусие.

СОЧЕТАЕМОСТЬ

Рекомендуется подавать к салатам из зелени и свежих овощей, морепродуктам, блюдам из рыбы.



2800 ₺

Вина Аргентины

Гриль Мастер Фан Клуб Шардоне-Шенен, белое полусухое



Страна: **Аргентина**
Регион: **Мендоса**
Состав: **шардоне, шенен блан**

ОСОБЕННОСТИ

Ручной сбор винограда. Гребнеотделение и 5-часовая холодная мацерация при температуре -10°C. Мягкое прессование и охлаждение сока до +5°C. Осветление отстаиванием суста в течение 36 часов при низких температурах. 21-дневная алкогольная ферментация при контролируемой температуре +5°C. Осветление, стабилизация, фильтрация.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Бледно-золотистый цвет. Свежий аромат с яркими цветочными и цитрусовыми оттенками. Хрустящий, хорошо сбалансированный вкус и легкое послевкусие средней длины.

СОЧЕТАЕМОСТЬ

Рекомендуется подавать к блюдам на основе морепродуктов, приготовленной на гриле рыбе, пастам и ризотто с овощами или курицей, овощным салатам, суши или сашими.



1800 ₺

Гриль Мастер Фан Клуб Мальбек-Шираз, красное полусухое



Страна: **Аргентина**
Регион: **Мендоса**
Состав: **мальбек, шираз**

ОСОБЕННОСТИ

Ручной сбор винограда и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация. Фильтрация.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Глубокий рубиновый цвет с фиолетовым отливом. Фруктовый аромат с оттенками свежей сливы и ежевики и легкими нотами ванили и шоколада. Вкус со средним телом, отлично сбалансированной кислотностью и мощными танинами.

СОЧЕТАЕМОСТЬ

Рекомендуется подавать к разнообразным блюдам на основе красного мяса, например к барбекю, стейкам, чили кон карне, спагетти с фрикадельками, пасте болоньезе, буррито, бургерам, а также к полутвердым сырам.



1800 ₺

Вина Чили

Эль Паро Шардоне-Совиньон Блан, белое сухое



Страна: **Чили**
Регион: **Центральная Долина**
Состав: **совиньон блан, шардоне**

ЦВЕТ

Вино блестящего золотисто-соломенного цвета.

ВКУС

Вкус вина легкий, хорошо сбалансированный, с деликатными травяными и цветочными нотами в послевкусии.

АРОМАТ

Свежий аромат вина наполнен оттенками белых цветов и полевых трав.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Вино рекомендуется подавать к блюдам из рыбы и белого мяса, ризотто и пасте со сливочным соусом.



1300 ₺



320 ₺

Эль Паро Каберне Совиньон-Мерло, красное сухое



Страна: **Чили**
Регион: **Центральная Долина**
Состав: **каберне совиньон, мерло**

ЦВЕТ

Вино насыщенного гранатового цвета.

ВКУС

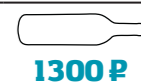
Вкус вина хорошо сбалансированный, с плотной текстурой, бархатистыми танинами и округлым послевкусием.

АРОМАТ

Гармоничный аромат вина раскрывается оттенками черной смородины, ежевики и сухой древесины.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Вино рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, мясным закускам, сырам.



1300 ₺



320 ₺

Вина Австралии

Уоллоби Крик Совиньон блан, белое сухое



Страна: **Австралия**
Регион: **Юго-Восточная Австралия**
Состав: **совиньон блан**

ОСОБЕННОСТИ

Классическая винификация при контролируемой температуре в емкостях из нержавеющей стали.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым оттенком. Обладает освежающим ароматом с тонами гуавы, маракуйи, персика, грейпфрута и крыжовника. У вина мягкий свежий вкус с нотами тропических фруктов, цветов, минеральными нюансами, хрустящей кислотностью и долгим послевкусием.

СОЧЕТАЕМОСТЬ

Рекомендуется подавать в качестве аперитива, а также к свинине, цыпленку под соусом или блюдам из рыбы с насыщенными соусами.



1600 ₺

Уоллоби Крик Шираз, красное сухое



Страна: **Австралия**
Регион: **Юго-Восточная Австралия**
Состав: **шираз**

ОСОБЕННОСТИ

Классическая винификация при контролируемой температуре в емкостях из нержавеющей стали.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Вино темно-бордового цвета с терракотовыми оттенками. Насыщенный богатый аромат вина вообрал в себя оттенки сливы, вишни, шоколада, сладкой выпечки, молотого перца, лаврового листа, тлеющего угля. Среднетелое вино с сильным вкусом, в котором деликатно проступают мягкие танины и сдержанно заявляет о себе невысокая кислотность. Ноты вишни, сливы и древесины дополнены оттенками молочного шоколада, сигарной коробки и пряных специй. Послевкусие долгое, чувственное, с пикантной горчинкой оттенков рябины.

СОЧЕТАЕМОСТЬ

Вино подается к блюдам из красного мяса и зрелым сырам.



1600 ₺

Вина ЮАР

Дип Крик Шенен Блан Западный Кейп WO, белое сухое



Страна: ЮАР
Регион: Западный Кейп
Состав: шенен блан

ОСОБЕННОСТИ

Сбор винограда при максимальной зрелости, дробление ягод. Ферментация. Мягкое прессование и отстаивание в течение 12 часов. Малолактическая ферментация. Мацерация. Двойная фильтрация. Непродолжительная выдержка в нейтральных емкостях.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет вина блестящий соломенно-желтый. Нежный аромат с оттенками белых цветов, тропических фруктов и полевого меда. Вкус освежающий, мягкий, с хорошим балансом в гармоничном послевкусии.

СОЧЕТАЕМОСТЬ

Рекомендуется подавать к холодным закускам и легким основным блюдам из белого и розового мяса или рыбы, пряным видам пасты и ризотто.



1600 ₺



350 ₺

Дип Крик Пинотаж Западный Кейп WO, красное сухое



Страна: ЮАР
Регион: Западный Кейп
Состав: пинотаж

ОСОБЕННОСТИ

Сбор винограда при максимальной зрелости, дробление ягод. Ферментация. Мягкое прессование и отстаивание в течение 12 часов. Малолактическая ферментация. Мацерация. Двойная фильтрация. Непродолжительная выдержка в нейтральных емкостях.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Вино блестящего рубинового цвета, с ярким и спелым ароматом с оттенками темных фруктов и специй. Вкус сочный с хорошим балансом и мягкими танинами в послевкусии.

СОЧЕТАЕМОСТЬ

Рекомендуется подавать к холодным мясным закускам и простым в приготовлении основным блюдам на основе красного мяса, мясу, приготовленному на гриле, пастам с мясными соусами, полутвердым сырам.



1600 ₺



350 ₺

Вина Грузии

Алазанская Долина, Братья Асканели, белое полусладкое



Страна: Грузия
Состав: ркацители, тетра, цоликаури, белые сорта винограда

ОСОБЕННОСТИ

Сбор урожая. Сортировка ягод. Гребнеотделение. Бережное прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в стальных резервуарах в течение 8-10 дней.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Чистый соломенный цвет. Аромат с тонами душистых желтых яблок и груш, садовых цветов и нежных цитрусовых оттенков. Во вкусе легкое, округлое с мягкой обволакивающей текстурой и ярким фруктовым послевкусием.

СОЧЕТАЕМОСТЬ

Рекомендуется подавать к пряным зеленым салатам, блюдам из рыбы, например белой треске с пюре из сельдерея и мидиями, белому мясу, грушевому тарту с рикоттой, фруктовым десертам, мягким сырам.



1500 ₺

Алазанская Долина, Братья Асканели, красное полусладкое



Страна: Грузия
Состав: салерави, александрули, муджуретули, оджалеши

ОСОБЕННОСТИ

Сбор урожая. Сортировка ягод. Гребнеотделение. Бережное прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в стальных резервуарах в течение 8-10 дней.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Насыщенный красно-рубиновый цвет. Мощный фруктовый аромат с тонами вишни, сливы, чернослива и черной смородины с прозрачным шлейфом оттенков пряных специй. Яркий, гармоничный вкус с плотной текстурой, хорошим балансом, легкими терпкими нюансами и мягким фруктовым послевкусием.

СОЧЕТАЕМОСТЬ

Рекомендуется подавать к теплым салатам, ростбифу с черной смородиной и черносливом, красному мясу, приготовленному на гриле, блюдам на основе мясного фарша, например долма и хинкали, хачапури по-аджарски, овечьим сырам.



1500 ₺

TOPLIVO CAFE AND LOUNGE BAR

НАШИ КОНТАКТЫ

 +7 905-744-44-00

<http://www.toplivo.group/>

https://instagram.com/toplivo_cafe

<https://www.facebook.com/toplivo.cafe/>

http://T.me//toplivo_cafe

АДРЕС:

Мкр. Путилково, ул. Новотушинская, 2