



**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 Р**

## 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 Р**

## 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 сырам.



**1900 Р**

## Вилла дельи Олми Просекко Слуманте 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 Р**

# Вина Франции

## Кюве Спесьяль Вердые, 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 Р**

## Кюве Спесьяль Вердые, 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 Р**

# 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 Р



320 Р

## 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 Р

# Вина Италии / красное

## Коли Кьянти DOCG, сухое



Страна: **Италия**  
Регион: **Тоскана**  
Состав: **санджовезе, канайоло, nero тробьяно, 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 Р

## 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 Р



320 Р

# Вина Испании / Риоха

## Монте Клавиho Виура Риоха DOCa, белое сухое



Страна: **Испания**  
Регион: **Риоха**  
Состав: **виура, темпарнильо 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 Р

## Монте Клавиго 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 P

# 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 кислинкой 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 P



320 P

## 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 эlegantный аромат

### ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

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



1400 P



320 P

# 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 P

# 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 султа 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 P

## 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 P

# 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 P



320 P

## 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 P



320 P

# 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 P

## 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 вобрал 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 P

# 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 Р



350 Р

## 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 Р



350 Р

# 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 Р

## Алазанская Долина, Братья Асканели, красное полусладкое



Страна: Грузия  
Состав: саперави, александрюли, 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 Р



# TOPLIVO CAFE AND LOUNGE BAR

## НАШИ КОНТАКТЫ

 +7 905-744-44-00

[www.toplivo.group](http://www.toplivo.group)

[www.instagram.com/toplivo\\_cafe](https://www.instagram.com/toplivo_cafe)

[www.facebook.com/toplivo.cafe/](https://www.facebook.com/toplivo.cafe/)

[t.me/toplivo\\_cafe](https://t.me/toplivo_cafe)

### АДРЕС:

Мкр. Путилково, ул. Новотушинская, 2