

Ponudba vin za poslovna darila 2010



integrirani | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano

Integrirana pridelava je naravi prijazen način pridelave, kjer se z uporabo naravnih virov in mehanizmov, ki zmanjšujejo negativne vplive kmetovanja na okolje in zdravje ljudi, prideluje kakovostna in zdrava hrana.

Certifikat daje potrošnikom zagotovilo, da proizvodi ustrezajo višjim standardom kakovosti.

Pri delu, ki ga vsak dan opravljamo, srečamo veliko ljudi. Nekatere vidimo vsak dan in jih morda niti ne pozdravljamo več. Druge srečamo samo nekajkrat v življenju in so zelo pomembni za naš posel.

Bodimo pripravljeni, da bomo lahko tako prve kot druge presenetili z darilom.

Na naslednjih straneh so predstavljena vina Rikotove kmetije, ki Vam lahko služijo kot novoletna ali poslovna darila.

BELA VINA



Sauvignon

cena: 5,0 €

Zaradi sortno značilne arome ga dokaj hitro prepoznamo že z vonjanjem. Spominja na cvetoči bezeg in sveže pokošeno travo. Žlahtne kapljice žarijo v zelenkastorumeni barvi. Telo je polno, svežino mu daje kislina.

Letnik:	2008
Alkohol:	14,5 vol.%
Sladkorna stopnja:	suho
Vsebina:	0,75 l
Serviranje:	8-12 °C

Zelen

cena: 7,0 €

Avtohtona vipavska sorta. Nežna z mehko aromo in mešanim lahkim okusom. Postrezite ga k lahkim jedem in ribam ali samostojno ob večernem klepetu.

Letnik:	2006
Alkohol:	11,6 vol.%
Sladkorna stopnja:	polsuho
Vsebina:	0,75 l
Serviranje:	8-10 °C

Sivi pinot

cena: 6,0 €

Ob dobri letini je lahko eno najkvalitetnejših vin v kleti. Aroma nas ponese v sadovnjak hrušk in nasad paprike. Barva vina je rumena z rahlim odtenkom rjave.

Z ostankom sladkorja se prilega sladkim testeninam, suh pa ocvrtemu siru.

Letnik:	2006
Alkohol:	14,3 vol.%
Sladkorna stopnja:	suho
Vsebina:	0,75 l
Serviranje:	8-10 °C



RDEČA VINA



Merlot

cena: 5,5 €

Njegove značilnosti se kažejo v izraziti sadni cvetici, pitkosti in rubinastordeči barvi. S podaljšano maceracijo in nadzorovanim doziranjem jagodnih pešk med prešanjem postane vino elegantnejše in harmonično. Prilega se k mesnim jedem.

Letnik:	2006
Alkohol:	12,7 vol.%
Sladkorna stopnja:	suho
Vsebina:	0,75 l
Serviranje:	14-16 °C

Cabernet Sauvignon

cena: 6,0 €

Bogata cvetica se lepo dopolnjuje s polnim telesom vina.

Primeren je za arhiviranje.

Lepo dopolnjuje mineštre s suhim mesom, srednje dozorele aromatične sire, začinjene goveje jedi in jedi iz divjačine.

Letnik:	2004
Alkohol:	12,2 vol.%
Sladkorna stopnja:	suho
Vsebina:	0,75 l
Serviranje:	14-16 °C

Barbera

cena: 5,0 €

Rdeče vino, rubinaste barve z vonjem ribeza in murve. Sveže, z izraženo kislino. S staranjem pridobi žametast okus in kislina rahlo ponikne.

Letnik:	2003
Alkohol:	11,7 vol.%
Sladkorna stopnja:	polsuho
Vsebina:	0,75 l
Serviranje:	14-16 °C



POSEBNI VINI



Sušeni jagodni izbor

cena: 20 €

Na prehodu v leto 2001 je v mrzli zimski burji iz vsake jagode pritekla le drobna, a prav zato dragocena kapljica. Iz teh redkih biserov smo na Rikotovi kmetiji donegovali to posebno vino.

Letnik:	2000
Alkohol:	12,2 vol.%
Sladkorna stopnja:	sladko
Vsebina:	0,5 l
Serviranje:	14-16 °C

posebna embalaža
(steklenica 0.5 l v lesenem zabojčku z lesenimi ostružki in dekoracijo)

Rumeni muškatac

cena: 7,0 €

Vino je globoke rumene barve. Vonj je močno izražen in spominja na limeto in limono. Izrazita aroma povdara preostanek sladkorja.

Zaradi izraženih lastnosti ga lahko zaužijamo samostojno, ob sladica in ribjih jedeh.

Letnik:	2007
Sladkorna stopnja:	polsuho
Vsebina:	0,75 l
Serviranje:	8-12 °C

IZ MAMINE ŠPAJZE



Vinski kis z zelišči

cena: 2,5 €

Vinski kis pripravljen po tradicionalnem stoječem postopku v kleti zori tri leta. Zaradi dodajanja zelišč v času zorenja ima značilno barvo, obogateno aromo in zdravilni učinek.

Letnik:	2005
---------	------

Vsebina:	0,5 l
----------	-------

Muškatni tropinovec

cena: 8 €

Tropine rumenega muškata odvezamo iz vinske stiskalnice pred zadnjim stiskanjem in jih pripravimo za samostojno fermentacijo. Nastali alkohol in muškatno aromo ločimo od suhih in drugih manj hlapnih snovi z destilacijo v žganjarskem kotlu.

Letnik:	2005
---------	------

Vsebina:	0,5 l
----------	-------



Merlotov liker

cena: 10 €

Liker je pripravljen iz vina merlot, kateremu prilijemo mešanico sokov, ki so bili pred tem pripravljene iz rastlin in sadja, ki so čudovit naravni vir prijetnih arom.

Sestavine in razmerje sokov v mešanici, s katerimi hišna gospodarica oblikuje značaj tega likerja so najbrž neznani celo gospodarju.

Liker je sladek in primeren serviranje kot aperitiv.

Letnik:	2006
---------	------

Vsebina:	0,5 l
----------	-------



Orehovec

cena: 10 €

Domače orehe potrgamo dokler imajo zelen ovoj in jih potopimo v tropinovo žganje. Dosladkamo z medom in pustimo zoreti več mesecev na močnem primorskem soncu. Pijača je zaradi orehov obarvana rjavo in je prijetno trpka.

Letnik:	2007
---------	------

Vsebina:	0,5 l
----------	-------

EMBALAŽA

Ročka enojna natur Rikot:	0,65 €
Ročka dvojna rjava:	0,85 €
Karton za 6 steklenic:	brez doplačila
Karton za 12 steklenic:	brez doplačila
Paprina vrečka natur, enojna:	0,40 €

Enojno ročko lahko oblikujemo in potiskamo po vaših željah.

Cena zavisi od zahtevnosti. Rok dobave se lahko podaljša tudi za dva tedna.

ETIKETE

Etiketa Rikot glede na sorto:	brez doplačila
Etiketa po želji naročnika:	glede na zahtevnost

Etikete lahko oblikujemo in tiskamo po vaših željah.

Rok dobave se lahko podaljša tudi za dva tedna.



Naročanje

- Izdelke predstavljene v tem katalogu lahko naročite po telefonu na eno od spodnjih števil ali pošljete sporočilo na naš e-mail naslov. Vedno smo Vam na voljo za dodatna pojasnila.
- NAROČANJE: 031 458 856 (Gregor), 031 394 961 (Marko), vinarikot@gmail.com
- PRI NAROČILU NAD 60 STEKLENIC NUDIMO POPUST!
- Vse cene so brez DDV-ja. Smo pavšalni zavezanci in davek odvajamo drugače kot davčni zavezanci.

O RIKOTOVI KMETIJI



Terase naših vinogradov so zarezane v flišnata tla gričev spodnje Vipavske doline. Ta dajejo vinu visok ekstrakt, ki je predpogoj za dozorela bela in starana rdeča vina. Med petimi vinogradi izstopajo Želodi. Iz vasi do "brega" kakor domačini pravimo vinogradu, je petnajst minut hoda.

Vas Zalošče leži ob vznožju vinorodnih gričev. Znana je po številnih dobrih vinarjih in njihovih odličnih vinih. Rikotovo kmetijo spoznate po velikem tlakovanem dvorišču in latniku obraščenem z vinsko trto. Na hišni številki 15a je vsak obiskovalec vedno dobrodošel.

Rikotova kmetija
Zalošče 15 a
5294 Dornberk

Tel.: 00386 5 301854
Gsm.: +38631 458 856 (Gregor)
vinarikot@gmail.com
www.rikot.com



Mnogo je načinov, kako izkazati ljudem pozornost. Ob vinu so se razvili že nešteti pogovori, z njim so nazdravili že brezštevlnim dogodkom in gotovo bo žlahtna kapljica ostala vse to tudi naprej, saj se postopki pridelave vsako leto izpopolnjujejo in tako lahko vsako leto nazdravimo s kozarcem odličnejšega vina.

Vinarji smo mojstri pridelave in negovanja. S svojim delom v vinogradu in kleti ustvarjamo zgodbe, ki se vpletajo v vino in hočejo biti izpovedane. Kvaliteta vina ni samo v okusu in vonju, ki ju analitik lahko izmeri in analizira, temveč je bogastvo vsake kapljice oplemeniteno tudi s svojo zgodbo.

Vina Rikotove kmetije imajo kontrolirano fermentacijo in s tem dosegajo svežino in mehkobo. Pri zmernem uživanju, blagodejno učinkujejo na zdravje ter nam nudijo čutne užitke, ki so neponovljivi.

Intenzivno oglaševanje ni naša tržna pot. Skušamo se držati starih načinov, ki temeljijo na medsebojnih odnosih in zaupanju. Želimo, da stranke postanejo prijatelji in o kvaliteti Rikotovega vina presodijo sami, v kleti, pri sodu, s kozarcem v roki. To je naš odnos do vina in do ljudi.

Verjamemo, da boste med našimi vini našli taka, ki se prilegajo vašemu razpoloženju, okusu in hrani.

Vrata Rikotove kleti so vedno odprta za:

- degustacije,
- poslovna srečanja,
- martinov obisk kleti ...

Na zdravje!

Rikotova kmetija

