



**GUSTO
ROSSO**

CARNERIA RISTORANTE VEGGERIA

ferrowine

Selezione **Vini**
a cura di
Angelo Sabbadin
miglior **sommelier**
d'Italia della guida
dell'Espresso 2011

Giudice internazionale
dal 2012 del Decanter
World **Wine Awards**



p.4

La Ricerca Rapida



p.8

Le Riserve



p.10

Metodo Charmat
Metodo Classico
Crémant
Champagne



p.18

Vini Bianchi



p.26

Vini Rossi



p.40

Vini Dolci

IL SOMMELIER PROPONE IN MESCITA



LA RICERCA RAPIDA

BOLLICINE: METODO CHARMAT

Prosecco Valdobbiadene Conegliano Docg Brut Millesimato Nani Rizzi	euro	24	pag	10
Prosecco Extra-Dry Doc Treviso Nani Rizzi	euro	22	pag	10
Durello Lessini Spumante Brut S.A. Dal Maso	euro	24	pag	10
Brut Rosé Spumante S.A. Moroder	euro	22	pag	10

BOLLICINE: METODO CLASSICO

LOMBARDIA

Franciacorta Brut Biologico S.A. Biondelli	euro	34	pag	11
Franciacorta Brut Satén "Cesonato" S.A. Villa Crespia	euro	34	pag	11
Franciacorta Brut Prestige S.A. Ca' del Bosco	euro	54	pag	11
Franciacorta Brut Grand Cuvée Alma S.A. Bellavista	euro	54	pag	11
Franciacorta Satén Sanseverè S.A. Monterossa	euro	44	pag	11

TRENTINO

Trentodoc Brut Millesimato Revì	euro	34	pag	12
Trentodoc Dosaggio Zero Millesimato Revì	euro	35	pag	12
TrentoDoc Rosé Millesimato Revì	euro	35	pag	12
Trentodoc Brut Perlè Ferrari	euro	46	pag	12
Trento Spumante Extra Brut "Riserva Lunelli" Ferrari	euro	105	pag	12

CRÉMANT

Crémant de Jura Domaine Rolet	euro	34	pag	13
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Extra-Brut Vitteaut-Alberti	euro	34	pag	13
Crémant de Bordeaux Domaine de Lisennes	euro	29	pag	13

CHAMPAGNES

Champagne Brut Blanc De Blancs Grand Cru S.A. Lallier	euro	68	pag	14
Champagne Brut Nature Duc de Chanaïs	euro	48	pag	14
Champagne Blanc de Blancs S.A. Ruinart	euro	165	pag	14
Champagne Brut Special Cuvée S.A. Bollinger	euro	85	pag	14
Champagne Brut Réserve S.A. Pol Roger	euro	90	pag	14
Champagne Brut Rosé S.A. Ruinart	euro	140	pag	14
Champagne Brut Dom Pérignon	euro	290	pag	14

LA RICERCA RAPIDA

VINI BIANCHI

VENETO

Soave Classico Pieropan	euro	28	pag	18
Gambellara Ca' Fischele Dal Maso	euro	23	pag	18
Lugana Sorgente Citari	euro	23	pag	18
Lugana Santa Cristina Zenato	euro	28	pag	18

TRENTINO-ALTO ADIGE

Kerner Trentino Valle di Cembra Zanotelli	euro	25	pag	19
Riesling Trentino Valle di Cembra Zanotelli	euro	25	pag	19
Muller Thurgau Alto Adige San Michele Appiano	euro	27	pag	19
Chardonnay Fallwind Alto Adige Doc San Michele Appiano	euro	26	pag	19
Sauvignon Myron Alto Adige Josef Weger	euro	27	pag	19
Gewurztraminer Alto Adige San Michele Appiano	euro	30	pag	19

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla Colli Orientali Gigante	euro	26	pag	20
Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli Gigante	euro	26	pag	20
Friulano Colli Orientali del Friuli Gigante	euro	26	pag	20
Sauvignon Colli Orientali del Friuli Gigante	euro	26	pag	20
Chardonnay Colli Orientali Doc Gigante	euro	26	pag	20
Pinot Grigio Lis Neris	euro	28	pag	20
Sharjs Livio Felluga	euro	26	pag	20

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Il Coroncino Fattoria Coroncino	euro	26	pag	21
--	------	----	-----	----

ABRUZZO

Pecorino Terre di Chieti Tenuta Ulisse	euro	24	pag	21
Passerina Terre di Chieti Tenuta Ulisse	euro	24	pag	21

PUGLIA

Malvasia del Salento I2 e mezzo Varvaglione	euro	22	pag	22
---	------	----	-----	----

SICILIA

Kiké Gewurztraminer-Sauvignon Terre Siciliane Fina	euro	24	pag	22
Sauvignon Terre Siciliane Mamari Fina	euro	24	pag	22

FRANCIA

Chablis Domaine Michelet	euro	33	pag	23
Gewurztraminer Alsace 2 Freres Charles Frey	euro	32	pag	23
Sauvignon-Colombard Cote de Gascogne Domaine Uby	euro	24	pag	23

VINO ROSATO

Rosae Les Tortues Cote de Gascogne Domaine Uby	euro	24	pag	23
--	------	----	-----	----

LA RICERCA RAPIDA

Per facilitare la scelta vi riportiamo qui sotto una suddivisione dei **vini rossi** in base alla struttura. Premesso che tutti i **vini rossi** scelti hanno dei denominatori comuni che sono quelli di avere profumi fini, fruttati, **floreali** e speziati, **eleganza** e finezza gustativa, legame con la zona di provenienza e col **vitigno**, abbiamo pensato che sia utile per facilitare la scelta una suddivisione in base al **corpo**, dai più leggeri ai più strutturati.

VINI ROSSI DI CORPO LEGGERO E MEDIO

Vini rossi di corpo leggero e **medio**, con profumi fruttati, **floreali**, **speziati**, **fragranti**, di facile approccio gustativo, dotati di bella **freschezza** senza rinunciare alla complessità e alla **persistenza**. Versatili nell'abbinamento passando dal pesce alla carne senza problemi, passando per antipasti di verdure e primi piatti.

Cabernet Amarè Veneto Igt Il Mottolo	euro	26
Colli Euganei Merlot Comezzara Il Mottolo	euro	26
Valpolicella Classico Superiore Zenato	euro	25
Valpolicella Classico Rubinelli Vajol	euro	24
Pinot Nero Alto Adige San Michele Appiano	euro	28
Lagrein Alto Adige Stoa Josef Weger	euro	26
Schioppettino Colli Orientali del Friuli Zof	euro	24
Dolcetto d'Alba Pian Balbo Poderi Colla	euro	24
Nebbiolo Coste della Sesia "Velut Luna" Paride Iaretti	euro	26
Chianti Docg Biologico Famalgallo San Fabiano a Calcinai	euro	24
Rosso di Montepulciano La Ciarliana	euro	25
Aion Rosso Conero Moroder	euro	23
Malvasia Nera del Salento I2 e mezzo Varvaglione	euro	24
Negroamaro I2 e Mezzo Varvaglione	euro	23
Etna Rosso Vigna Nica 2016 Cantina Edomè	euro	30
Bourgogne Rouge 2016 Domaine Coillot	euro	35

LA RICERCA RAPIDA

VINI ROSSI DI MEDIA STRUTTURA

Vini rossi di media **struttura**, con un registro olfattivo fruttato, **floreale** e speziato espresso con una certa **intensità**. Al palato si offrono generosi e intensi, più completi e complessi dei primi senza rinunciare ad una adeguata dose di **freschezza**.

Colli Euganei Rosso Riserva Vignalta	euro	26
Colli Euganei Rosso Marrano Vignalta	euro	32
Colli Euganei il Serro Rosso Il Mottolo	euro	40
Valpolicella Classico Ripasso Rubinelli Vajol	euro	30
Valpolicella Classico Ripasso Villabella	euro	28
Valpolicella Terre del Cereolo Trabucchi d'Illasi	euro	48
Merlot Breganze Zonta	euro	26
Valpolicella Ripassa Superiore Zenato	euro	34
Pinot Nero Meczan Hofstatter	euro	32
Cabernet franc Colli Orientali del Friuli Gigante	euro	26
Refosco El Rè Colli Orientali del Friuli Marco Sara	euro	26
Merlot Colli Orientali del Friuli Gigante	euro	26
Barbera d'Alba Costa Bruna Poderi Colla	euro	26
Rosso di Montalcino Castelli Martinozzi	euro	28
Chianti Classico Docg San Fabiano a Calcinaia	euro	24
Nobile di Montepulciano La Ciarliana	euro	32
Chianti Classico Peppoli Antinori	euro	28
Bolgheri Rosso Doc Grattamacco	euro	37
Primitivo del Salento Cubardi Schola Sarmenti	euro	27
Nerio Nardò Rosso Riserva Schola Sarmenti	euro	24
Syrah Terre Siciliane Fina	euro	24
Nero d'Avola Bausa Terre Siciliane Fina	euro	26
Graves Rouge Chateau Piron	euro	28
Lalande de Pomerol Chateau Siaurac	euro	60

VINI ROSSI CORPOSI E COMPLESSI

Vini rossi corposi, generosi e **complessi**. All'olfatto inebriano con profumi ampi, minerali e **speziati** con chiari rimandi a sentori di frutta scura e in confettura, tabacco, radici, bacche e boisée legato ai legni di maturazione. Al palato sono di notevole **struttura**, contraddistinti da decisa presenza **tannica**, **calore** e adeguata componente di **freschezza**. Vini di autorevole persistenza, hanno bisogno per essere abbinati di una adeguata compagnia per esprimere il potenziale.

Colli Euganei Rosso Igt "Vignanima" Il Mottolo	euro	45
Venegazzù della Casa Loredan Gasparini	euro	34
Amarone della Valpolicella Trabucchi d'Illasi	euro	80
Amarone Classico Riserva Fracastoro Villabella	euro	65
Breganze Cabernet Due Santi Zonta	euro	38
Amarone della Valpolicella Classico Zenato	euro	80
Barbaresco Roncaglie Poderi Colla	euro	60
Barolo Bussia Poderi Colla	euro	70
Montecucco Rosso Riserva Bio ColleMassari	euro	28
Brunello di Montalcino Castelli Martinozzi	euro	48
Rosso Conero Riserva Dorico Moroder	euro	50
Montepulciano d'Abruzzo Amaranta Tenuta Ulisse	euro	28
Primitivo di Manduria Dop Papale Oro Varvaglione	euro	36



LE RISERVE

Rosso di Montalcino Doc 2019 Poggio di Sotto

euro 110

Questo vino è una delle migliori espressioni del Sangiovese. Un vino prodotto da vigne situate a Castelnuovo dell'Abate, nella valle del fiume Orcia. Le uve vengono raccolte a mano: dopo la maturazione, vengono immediatamente sottoposte a un rigoroso processo di selezione. La vinificazione avviene dopo la fermentazione spontanea in fusti di legno. Il vino rimane in botti di rovere da 30 hl per 24 mesi e altri 6 mesi in bottiglia prima della vendita. Grazie all'incredibile ed unico terroir di Poggio di Sotto, insieme all'espressività del Sangiovese, questo Rosso di Montalcino può facilmente competere con alcuni dei Brunelli della Denominazione. Con delicate note di lampone e ribes nero, spezie, erbe aromatiche e cedro, si dimostra un vino molto elegante e raffinato. Concentrato e complesso al palato con una nota fresca ben bilanciata. Pura eleganza con la finezza di un Borgogna.

Brunello di Montalcino Docg Poggio di Sotto

euro 260

Ogni anno solo le uve migliori vengono lavorate per giungere a questo Brunello eccellente. La zona di produzione è quella di Castelnuovo dell'Abate, dove le viti provengono da vigneti a 200, 300 e 450 metri sul livello del mare. Il terreno è molto povero e roccioso, composto in primis da roccia sedimentaria. Dopo la fermentazione spontanea, l'invecchiamento nel vino avviene per 42 mesi in botti di rovere sloveno da 30 hl. Un vino che ha bisogno di tempo per esprimersi al meglio: all'inizio si scoprono note di erbe selvatiche, legno di cedro, uvetta, zenzero e menta. A poco a poco emergono note di prugna, tabacco e cioccolato. Stile raffinato con tannini setosi: nonostante la sua consistenza aromatica, risulta fresco e delicato.

Amarone della Valpolicella Classico Doc Quintarelli

euro 450

Vino iconico, sia per la cantina Quintarelli che per l'intera cultura enologica italiana. Nell'Amarone la famiglia Quintarelli riesce a infondere la passione e la cultura della ricerca inesorabile della perfezione, con le caratteristiche di un terroir unico al mondo destinato a produrre vini indimenticabili. Il colore è quello tipico di questo vino: rosso granato carico e impenetrabile. I sentori di amarena e mandorla amara, i primi ad arrivare al naso avvicinando il bicchiere, lasciano ben presto spazio a sfumature più evolute, di tabacco e liquirizia, cacao e spezie. Al sorso lo ritroviamo caldo e potente, piacevolmente armonico ed elegante, con un finale lungo e persistente.

Valpolicella Doc Superiore 2013 Quintarelli

euro 180

Grande vino della Valpolicella, prodotto da una delle aziende più rappresentative. Ottenuto per metà da uve fatte appassire in cassetta per un paio di mesi e per metà da uve "fresche". È un vino dotato di grande capacità di invecchiamento, che trascorre sei anni in botti grandi di rovere di Slavonia per raggiungere la sua completa maturazione, prima di essere imbottigliato. Le uve di Corvina, Rondinella e Cabernet, dopo la raccolta e la pigiatura soffice, fermentano con lieviti indigeni per circa 7-8 giorni. Vino dal caratteristico color rosso rubino, al naso si avvertono da subito sentori speziati con un piacevolissimo aroma di amarena. In bocca è intenso, dai tannini fini ed eleganti e dal corpo caldo e avvolgente.





**GUSTO
ROSSO**

BOLLICINE

BOLLICINE: METODO CHARMAT



Prosecco Valdobbiadene Conegliano Docg Brut Millesimato Nani Rizzi

euro 24

L'azienda, a conduzione familiare, da oltre cento anni coltiva la vite, con una passione per la vite ed il territorio immutata nel tempo. L'azienda utilizza solo uve glera provenienti dalle colline di Guia, nel Brut si apprezzano le note di mela, pesca e acacia, al palato piace molto per la sua cremosità e il finale asciutto come si conviene ad un brut.

Prosecco Extra-Dry Doc Treviso Nani Rizzi

euro 22

Vigneti situati nelle colline trevigiane a 200 mt./slm. La vinificazione di queste uve, dopo la raccolta rigorosamente manuale, viene fatta nel rispetto delle tecniche tradizionali avvalendosi di moderne tecnologie, per garantire sempre un prodotto tanto genuino quanto ricercato. Profumo intenso pulito e fine, sul palato facile approccio, poco impegnativo.

Durello Lessini Spumante Brut S.A. Dal Maso

euro 24

Dal Durello, vitigno autoctono dei Colli Berici, arriva questa bollicina giovane e alternativa. Diversa da tutte, ha carattere da vendere, esprime fragranze floreali come sambuco, biancospino, pompelmo e un soffio vulcanico che lo rende intimamente legato al territorio. Sul palato una sferzata fresca lo rende adatto a chi cerca carattere nel vino.



Brut Rosé Spumante S.A. Moroder

euro 22

Il Brut Rosè è prodotto con uve Merlot 40%, Syrah 40%, Cabernet Franc 20%. Colline ai piedi del monte Conero, suolo di argille e marne calcaree intercalate a sabbie. Al naso risaltano note delicate di piccoli frutti rossi come ribes, lampone e fragola, con ricordi floreali. Sapore fresco e gradevole. Perfetto per aperitivi, si accompagna bene anche all'intero pasto.

BOLLICINE: METODO CLASSICO



LOMBARDIA- FRANCIACORTA

Franciacorta Brut Biologico S.A. Biondelli

euro 34

Piccolo grande produttore di Bornato, apprezzato da anni nella guida mondiale delle bollicine di Stevenson. Qualità senza compromessi, ha un dosaggio basso, sempre inferiore ai 6 gr/litro. Vinificazione in acciaio, Chardonnay in purezza proveniente da proprie uve con 20 mesi di sosta sui lieviti. Offre schiette fragranze di fruttato giallo e floreale bianco, ginestra in primis, con un ricordo di lievito. Spiccata personalità, eleganza e facile bevibilità per questo vino che in bocca è equilibrato, agile e fresco.

Franciacorta Brut Satén "Cesonato" S.A. Villa Crespia

euro 34

Satén, nome di fantasia, identifica ormai un territorio e uno stile di Franciacorta. Solo uve a bacca bianca e meno pressione per un approccio sul palato più gentile e suadente. I vigneti da cui nasce il Cesonato sono in alta collina e di origine morenica, poco profondi con molti ciottoli di origine fluviale. Chardonnay in purezza, affina almeno 30 mesi sui lieviti, evoca intensi profumi di frutta matura, floreali fra cui il tiglio, la rosa e la ginestra. Sul palato raffinatezza ed eleganza sono i due aggettivi che descrivono in pieno il Satén.

Franciacorta Brut Prestige S.A. Ca' del Bosco

euro 54

Ca' del Bosco, azienda di riferimento in tutto il mondo delle bollicine, attraverso la Cuvée Prestige, nata da oltre 30 anni di esperienza, vuole incarnare alla perfezione l'anima e l'essenza della terra Franciacortina. Cuvée di uve Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%. Solo dopo 28 mesi di affinamento sui lieviti questo vino potrà esprimere la sua ricchezza e identità. Un Franciacorta classico, equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo.

Franciacorta Brut Grand Cuvée Alma S.A. Bellavista

euro 54

Alma Cuvée nasce dalla sapiente unione di circa 60 delle 120 selezioni di vendemmia ottenute in cantina. Circa 100 selezioni provengono dalla medesima vendemmia e vengono individuate con estrema cura in 107 parcelle distribuite in 10 differenti comuni della Franciacorta ("assemblaggio orizzontale"). A questo ampio patrimonio di varianti olfattive e gustative si aggiungono poi i profumi e i sapori di particolari "vini di riserva" provenienti da differenti vendemmie ("assemblaggio verticale").

Franciacorta Satén Sansevé S.A. Monterossa

euro 44

Il Sansevé prevede l'utilizzo esclusivo di uve bianche (in questo caso Chardonnay), una pressione atmosferica inferiore alle 4,5 atmosfere, un tenore zuccherino massimo di 15 gr/litro e un invecchiamento minimo sui lieviti di 24 mesi. Dalla combinazione di questi quattro elementi nasce un vino morbido ed avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta.

BOLLICINE: METODO CLASSICO



TRENTINO

Trentodoc Brut Millesimato Revi

euro 34

Una spremuta di Dolomiti nelle bollicine del Trentodoc, zona spumantistica eletta che attraverso il suolo di porfido chiamato localmente "Ororosso" regala al vino sapidità, acidità in abbondanza, struttura e spessore, tutte virtù che vengono amalgamate e tradotte in vini fini ed eleganti. Il Brut deriva da un blend di uve Chardonnay e Pinot Nero maturate per almeno 30 mesi sui lieviti. Fine al naso con profumi fruttati e floreali, al palato esprime carattere, freschezza e sapidità tipiche delle bollicine del Trentodoc.

Trentodoc Dosaggio Zero Millesimato Revi

euro 35

Da un blend di Chardonnay e Pinot Nero che dopo almeno 30 mesi sui lieviti viene degorgiato e riempito con lo stesso vino, quindi Dosaggio Zero, una parola d'ordine, una scelta di campo, una forma di gusto diffuso, anche se si tratta di un gusto più difficile, meno immediato, meno ruffiano e più deciso. Inebriante al naso con profumi di ananas, mela golden e fiori. In bocca sfoggia una bella vena decisa, minerale e sapida.

TrentoDoc Rosè Millesimato Revi

euro 35

Si capovolgono le percentuali per ottenere il rosè, qui troviamo Pinot Nero per l'80%, in parte vinificato in rosso, e Chardonnay per il 20%. Terminata la presa di spuma in bottiglia il rosè affina come gli altri 30 mesi sui lieviti, dosaggio a 8 grammi litro. Bollicina aristocratica fin dal colore che esprime sul calice, un petalo di rosa acceso, apre all'olfatto con fragranti sentori di piccoli frutti rossi come fragolina di bosco e mora, mela rossa e un soffio floreale. In bocca dimostra un eccellente equilibrio fra una gustosa materia, il gusto morbido, intenso, avvolgente accompagnato da un velo tannico setoso e da una vibrante freschezza che ricorda il melograno e piccoli frutti di bosco.

Trentodoc Brut Perlè Ferrari

euro 46

Fondata nel 1902 a Trento da Giulio Ferrari, è la cantina metodo classico leader in Italia. La famiglia Lunelli dal 1952 controlla ogni fase della produzione: dalla terra alla tavola. Il territorio trentino viene coltivato con passione e rispetto grazie a un'agricoltura sostenibile di montagna. Ricchezza aromatica complessa con sentori di mela renetta, agrumi, pesca bianca, e note tostate. Gusto elegante e armonioso frutto del lungo affinamento sui lieviti.

Trento Spumante Extra Brut "Riserva Lunelli" Ferrari

euro 105

"Riserva Lunelli" di Ferrari è un Trentodoc su cui è stata apposta la firma della famiglia Lunelli. È l'unico vino della maison ad essere vinificato in grandi botti di rovere austriaco, le uve provengono unicamente dai vigneti che circondano Villa Margon. La vinificazione in legno consente di conferire corpo e arricchire di gusto, morbidezza e aromi il vino finale, che sarà poi fatto rifermentare in bottiglia secondo il Metodo Classico. L'affinamento sur lies sarà di almeno 7 anni al quale seguirà la sboccatura. "Riserva Lunelli" è caratterizzato da un giallo carico di riflessi dorati, al naso sentori complessi di frutta, spezie delicate, fragranti aromi di pasticceria e ricordi agrumati evocano piacevoli sensazioni. Il palato è pieno, coinvolgente, quasi tostato, strutturato e persistente. Una riserva dalle ottime potenzialità.

BOLLICINE: CRÉMANT



Crémant de Jura Domaine Rolet

euro 34

Lo Jura è una piccola regione della Francia del centro-est, che rappresenta una nicchia molto ristretta e particolare nel panorama vitivinicolo francese. Le vigne si trovano su rilievi di rocce calcaree, con suoli formati da marne blu, grigie e nere. I vigneti si trovano ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 500 metri sopra il livello del mare. Ottenuto per l'80% da uve Chardonnay, affina 40 mesi sui lieviti. Evoca aromi fini di fiori, frutti bianchi, note agrumate ed erbe di campo. Sul palato è ricco, pieno, di presenza generosa per finire con grande freschezza e acidità.

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Extra-Brut Vitteaut-Alberti

euro 34

Maison nata nel 1951 a Rully, villaggio tipico della costa Chalonnaise culla dei vini spumanti della Borgogna. I suoi fondatori, Lucien Vitteaut e la moglie che porta il cognome di origine italiana Alberti, decisero di specializzarsi nella produzione dei vini spumanti secondo il metodo Champenois. Da allora poco è cambiato, se non il crescente e costante controllo della qualità, dalle uve alla delicata fase della spumantizzazione. Bollicina estremamente fine ed elegante, dai preziosi profumi fruttati e floreali alla tensione che dona al palato.

Crémant de Bordeaux Domaine de Lisennes

euro 29

Château de Lisennes è una proprietà familiare gestita con passione da quattro generazioni dalla famiglia Soubie. I vigneti del Château de Lisennes si estendono per 53 ettari e si trovano a Tresses, a circa 12 chilometri a est di Bordeaux, condotti in agricoltura sostenibile. Il Crémant è un blend di Cabernet Franc, Semillon e Muscadelle. Brillante al naso, note di lampone, ribes, fiori, lievito fragrante e rosa. Fresco, sapido, equilibrato e cremoso in bocca, buonissimo.

BOLLICINE: CHAMPAGNE



Champagne Brut Blanc De Blancs Grand Cru S.A. Lallier

euro 68

Un Blanc de Blancs Grand Cru speciale quello dalla maison Lallier. Prodotto con parcelle di uve "Chardonnay" provenienti per il 60% dai villaggi certificati Grand Cru di Aÿ e per il restante 40% dalle vigne situate nei villaggi della Côte des Blancs: Avize, Cramant e Oger. Riposa sui lieviti (selezione "Lallier") per un periodo compreso fra i 36 e i 48 mesi, mentre il dégorgement avviene soltanto 4 mesi prima della messa in commercio. Il risultato è uno Champagne con la "C" maiuscola, dal gusto intenso e profondo, fresco e minerale.

Champagne Brut Nature Duc de Chanaïs

euro 48

Il brut è composto da una cuvée di 60% Pinot Nero, 30% Chardonnay e 10% di Pinot Meunier. Le uve provengono dai vigneti di 3 diversi comuni Arrentières, Colombé le Sec e Voigny nella Côte de Bar coltivate secondo viticoltura ragionata, eliminando la chimica, su un suolo di marna argillosa. Viene aggiunta alla cuvée una buona parte di vini di riserva affinati in rovere per dare complessità e struttura. Vendemmia manuale; il brut affina 30 mesi sui lieviti. Si presenta nel calice di un giallo dorato intenso, sprigiona intense note al naso di ananas, mela, floreale, nocciola, frutta secca. Piacevole sul palato, cremoso, ricco, intenso, elegante su un frutto che si arricchisce di note boisées e di cacao. Finale teso e sapido come da tradizione per le bollicine di questa zona. Suggestivo fin dall'aperitivo, saprà con la sua rotondità e il suo equilibrio darvi lo stimolo per continuare tutta la cena in sua compagnia, servire intorno agli 8 gradi. Dosaggio 8 gr/litro.

Champagne Blanc de Blancs S.A. Ruinart

euro 165

Il vitigno Chardonnay è l'anima della Maison Ruinart, assemblaggio costituito al 100% di Chardonnay di diverse annate dal 20 al 25% di vini di riserva delle due annate precedenti con una decisa predominanza di Premier Cru della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. All'olfatto rivela una grande intensità, con note di frutta fresca, in particolare di agrumi maturi. Al secondo naso si presentano note delicate di fiori e frutti bianchi (pesca bianca). Al palato è morbido, armonioso e di grande rotondità. La sua vinosità è senza eccessi, supportata da una freschezza intensa. Emergono nel finale note di pesca, agrumi e una piacevole mineralità. Il finale è molto persistente e rinfrescante.

Champagne Brut Special Cuvée S.A. | Bollinger

euro 85

Champagne Brut Réserve S.A. | Pol Roger

euro 90

Champagne Brut Rosé S.A. | Ruinart

euro 140

Champagne Brut | Dom Pérignon

euro 290







VINI BIANCHI

VINI BIANCHI



Soave Classico Pieropan

euro 28

Pieropan: vignaioli dal 1880 a testimoniare la storia di questa grande azienda. Il Soave Classico è l'espressione più fresca e giovane che la famiglia Pieropan propone sul mercato. Vino che nasce esclusivamente da vigneti di proprietà situati nella zona classica del Soave su suolo vulcanico ad un'altezza fra i 100 e i 300 metri s.l.m. Garganega con una piccola aggiunta di Trebbiano, sul calice regala note delicate floreali e fruttate e sul palato è pieno e sapido con un finale lievemente ammandorlato.

Gambellara Ca' Fischele Dal Maso

euro 23

Colline di origine vulcanica a Selva di Montebello nel cuore della doc Gambellara. Il Ca' Fischele nasce da uve Garganega provenienti da "vigne vecchie" per indicare viti con età superiore ai 30 anni. Per natura offrono pochissimi frutti ma di altissima qualità, vinificata in acciaio in maniera molto soffice. Offre al naso sentori di frutta bianca, note floreali e minerali, sul palato si apprezza la sostanza e al tempo stesso vivacità e freschezza.

Lugana Sorgente Citari

euro 23

Dalle uve delle vigne più giovani, le prime che vengono raccolte, nasce questo Lugana fresco, perfetto per l'aperitivo. Il nome deriva da sorgenti trovate svolgendo i lavori di preparazione alla piantumazione delle vigne. 100% Turbiana di Lugana. Affinamento in acciaio per sette mesi di cui circa sei su feccia fine. Al naso presenta una buona intensità, mostrando evidenti e piacevoli note di pompelmo e fragola non ancora matura, nonché una leggera nota di grafite. In bocca è secco e gentilmente equilibrato pur mantenendo una caratteristica freschezza.

Lugana Santa Cristina Zenato

euro 28

Il vitigno impiegato è quello di Trebbiano di Lugana puro al 100%. La collocazione geografica ricade nel comune di Peschiera del Garda a sud del lago. L'esposizione è a Sud. Le uve provengono esclusivamente dal Podere Massoni, il vigneto più vecchio e storico dell'azienda e sono poste ad un'altitudine media dei terreni di circa 80 metri sul livello del mare. La tipologia del terreno è calcareo, l'età dei vigneti è di circa 50 anni.

VINI BIANCHI



TRENTINO-ALTO ADIGE

Kerner Trentino Valle di Cembra Zanotelli

euro 25

L'ultima valle prima di entrare in Alto Adige, con vigneti piantati sul porfido che arrivano a 700 metri di altezza. 300 ettari di vigneti per una viticoltura eroica. Vini di grande intensità e spessore come questo Kerner, incrocio di Schiava e Riesling creato nel '29, dagli intensi profumi fruttati e floreali e una bocca vigorosa ma fresca e sapida, da provare vi sorprenderà.

Riesling Trentino Valle di Cembra Zanotelli

euro 25

La cantina si trova in Valle di Cembra, un territorio aspro e forte, dall'inconfondibile aspetto. Qui, su terreni coltivati a vite su audaci terrazzi, che quasi sembrano sfidare le leggi di gravità, si trovano i vigneti di Zanotelli, tra un suggestivo paesaggio che vede l'alternanza di dolci colline e ripidi pendii. Il Riesling di Zanotelli ha una marcia in più che fa presagire una lunga vita, sembra mostrare nuove sfaccettature di un vino già affermato per la sua eleganza. Minerale, dal naso complesso ed avvolgente in bocca.

Muller Thurgau Alto Adige San Michele Appiano

euro 27

Il rinomato vitigno tedesco si adatta particolarmente bene alle vigne più elevate e anche a 600 metri di quota dà il meglio di sé. Il Müller Thurgau convince per il frutto fresco, le delicate note di fieno e di uva moscato, così come per la vivace acidità. Ama essere bevuto in gioventù.

Chardonnay Fallwind Alto Adige Doc San Michele Appiano

euro 26

La varietà Chardonnay è una delle più rinomate fra quelle a bacca bianca e predilige le esposizioni calde e baciata dal sole. Le eccellenti posizioni delle vigne producono uno Chardonnay che si distingue per la pienezza, l'eleganza setosa e un armonico rapporto fra acidità e morbidezza. A ciò si accompagna una suggestione di frutta matura. Tutti presupposti per una piacevolezza di beva. All'olfatto esprime aromi fruttati di melone e mela matura, al palato è vellutato, burroso, morbido. La quota principale (75%) è fermentata in tini d'acciaio. La restante (25%) in botti di legno con successivo svolgimento della fermentazione malolattica. In febbraio i due vini sono assemblati fra loro.

Sauvignon Myron Alto Adige Josef Weger

euro 27

Come tutti i vini della tenuta Josef Weger anche il Sauvignon è un vino dotato di grande equilibrio. Anche per il Sauvignon è stato scelto, non a caso, un nome di origine greca: "Myron" che significa olio profumato. I profumi di questo vino hanno in effetti una certa importanza: sambuco, uva spina, fiori d'acacia e la foglia di pomodoro, sono i sentori che compongono il bouquet. In bocca è un vino fresco, pieno, con una piacevole acidità e mineralità finale.

Gewurztraminer Alto Adige San Michele Appiano

euro 30

Il vitigno aromatico dagli inconfondibili acini rossastri. Proviene da una zona limitrofa alla cantina e oggi è assai diffuso in tutto il mondo. A differenza di molti Gewürztraminer internazionali, questo è vinificato secco. Ne scaturisce una tipologia di vino fruttato-speziato memorabile. È seducente per la sua pienezza aromatica. Giallo paglierino, profumi aromatici di cannella, chiodi di garofano, rosa e litchi. Fruttato-speziato, aromatico, ampio in bocca.

VINI BIANCHI



FRIULI-VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla Colli Orientali Gigante

euro 26

Dal 1957 la famiglia Gigante, unita in un gioco di squadra sulle colline del Friuli Venezia Giulia, produce grandi vini di qualità affermati a livello nazionale e internazionale. La cantina storica si trova a Corno di Rosazzo, nei Colli Orientali del Friuli e comprende 25 ettari di vigneto per 100 mila bottiglie annue. Colore giallo dai riflessi paglierini. Profumo di fiori bianchi e fiori di pesca. Vino bianco secco, piacevolmente acido e fresco, gusto lineare sostenuto da un buon corpo.

Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli Gigante

euro 26

Trova il suo habitat ideale in collina. Un bianco caratterizzato da grande finezza ed eleganza, che mantiene i tenui riflessi ramati. Forse il vino italiano più famoso all'estero, il Pinot Grigio nasce da una mutazione gemmaria del pinot nero che, prediligendo climi freschi, caratterizzano inconfondibilmente il colore. Al naso esprime un profilo olfattivo intenso, armonioso e complesso, con note evidenti di agrumi, albicocca e fiori di tiglio, accompagnati da accenni di pietra focaia, frutta candita, miele e biscotti. Al palato è pieno, intenso e di grande equilibrio prima di un finale di impeccabile pulizia.

Friulano Colli Orientali del Friuli Gigante

euro 26

Situata nei Colli Orientali del Friuli, l'azienda della famiglia Gigante parla di storia, tipicità e qualità. Nata nel 1957 dall'idea del nonno Ferruccio che produsse da un vecchio vigneto il primo Tocai, ha continuato negli anni la sua evoluzione, applicando le più moderne tecniche viticole ed enologiche nel rispetto delle tradizioni e della cultura del territorio. Le produzioni contenute, selezionate e realizzate con vendemmia rigorosamente manuale garantiscono al vino alta qualità e massima tipicità varietale. Il più classico dei vitigni friulani si offre al naso con fiori di campo e tracce minerali, la bocca è piena e sostanziosa, salina con piacevole retrogusto di mandorla amara.

Sauvignon Colli Orientali del Friuli Gigante

euro 26

Il Sauvignon è un vitigno proveniente dalla zona francese di Bordeaux. Il nome deriva dalla parola francese sauvage ("selvaggio"), aggettivo dovuto alle sue origini di pianta autoctona del sud-ovest francese. Si tratta di uno dei vitigni a bacca bianca più diffusi nel mondo vitivinicolo, con il quale è possibile produrre vini bianchi freschi con una marcata impronta varietale. Al naso è fine e varietale, dal profumo spiccano i caratteristici sentori di salvia, foglia di pomodoro, peperone verde e sambuco. In bocca è fresco ed elegante, vino caldo dall'acidità in equilibrio.

Chardonnay Colli Orientali Doc Gigante

euro 26

Il vitigno a bacca bianca per antonomasia, si coltiva in tutto il mondo, ad ogni latitudine, con ogni clima, su ogni terreno, dando sempre ottimi risultati su vini completamente diversi dalle bollicine ai grandi bianchi affinati in rovere, grazie alla sua capacità di adattamento. Sulle sue origini non c'è certezza, ma sembra arrivi dalla Borgogna, da dove è partito per colonizzare il mondo. Unico bianco dell'azienda che affina in tonneaux per il 50%. Sfilano al naso note di melone, pera, gelsomino, confetto alla mandorla, burro di cacao, nocciola e note torrefatte. Al palato è strutturato e saporito, scosso da uno sferzante asso fresco-sapido. Lungo e minerale il finale.

Pinot Grigio Lis Neris

euro 28

Sulla riva destra del fiume Isonzo il Pinot Grigio ha trovato condizioni ideali per esprimere ad alto livello le sue qualità. Il calore della struttura e la freschezza della sapidità si integrano alla perfezione e il vino ne guadagna in personalità e bevibilità. Fermenta e affina in tank di acciaio per 8 mesi con batonnage frequenti. Inconfondibile la sua freschezza floreale e la spiccata nota salina.

VINI BIANCHI

Sharjs
Livio Felluga

euro 26

Lo Sharis di Livio Felluga è un vino bianco giovane e leggero, ottenuto da uve di Chardonnay e Ribolla Gialla. I profumi sono delicati, di ananas e fiori bianchi, il gusto fresco e agrumato, con leggere sfumature speziate.



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Il Coroncino
Fattoria Coroncino

euro 26

Ci troviamo in presenza di un esuberante cantiniere e quindi considerare il fatto che ogni prodotto che esce dalla sua cantina avrà una nota ed un sapore particolare. Giallo paglierino intenso e carico con leggere sfumature più dorate sono il primo impatto visivo. Nonostante i colori siano pieni la brillantezza e lucidità del vino nel bicchiere si contraddistinguono e catturano in maniera evidente. Ampio e persistente bouquet di biancospino, nespola, fiori di sambuco e persistenti sensazioni mielate e mandorla che sul finire si trasformano in un delicato agrumato. In bocca impressiona per equilibrio ed armonia tra componenti dure e morbide.



Pecorino Terre di Chieti
Tenuta Ulisse

euro 24

Vitigno autoctono del versante adriatico dell'Appennino centrale. Il motivo della denominazione uguale al noto formaggio è incerto ma probabilmente è dovuto ai movimenti stagionali dei pastori che, al ritorno dalle zone di montagna in settembre, portavano le loro greggi a pascolare proprio sui vigneti dove il frutto era stato già raccolto. I profumi sono molto intensi con delle piacevoli note di frutta bianca come la pesca, di agrumi e di frutta esotica. In bocca si fa apprezzare subito per la sua buona struttura e polposità bilanciata da acidità e mineralità. In particolare si apprezzano note di agrumi che ricordano il pompelmo nonché una lieve sensazione di frutta esotica come la papaya.

Passerina Terre di Chieti
Tenuta Ulisse

euro 24

Vitigno a bacca bianca molto antico originario del Centro Italia. Molto probabile che la sua terra natia si trovi verso la sponda adriatica, nell'Abruzzo e nelle Marche. Certamente appartiene alla vasta famiglia dei Trebbiani. Il suo nome deriva dalle dimensioni degli acini piuttosto ridotte e dal fatto che, spesso, i passerini ne beccano gli acini. La caratteristica di questo vitigno è una buona capacità di accumulo di zuccheri non accompagnata però da una corrispondente diminuzione delle componenti acide in epoca di vendemmia: ne deriva un vino caratterizzato da una spiccata freschezza, slanciato, con un'olfatto giocato su toni tropicali di ananas, agrumati di pompelmo e vegetali di tè verde.

VINI BIANCHI



Malvasia del Salento I2 e mezzo Varvaglione

euro 22

Scrivi Malvasia bianca e subito pensi all'assolata terra di Monemvasia nel Peloponneso, ribattezzata dai Veneziani proprio "Malvasia", laddove ebbe le sue nobili origini e per assonanza viene in mente anche l'altrettanto soleggiato territorio del Salento famoso per i rossi. Sul palato un'ottima tensione gustativa e un bouquet esplosivo e accattivante per i profumi fruttati: mela, pera, albicocca, mandorla, frutto della passione, litchi e maracujà. Ma anche lavanda, glicine, macchia mediterranea. Un palato asciutto, fresco e sapido.



Kiké Gewurztraminer-Sauvignon Terre Siciliane Fina

euro 24

In un piccolo fazzoletto nel versante nord del monte Erice a 550 m sul mare, in Contrada Bausa in quel di Marsala dove soffiano i venti freschi e umidi di tramontana e dove tra il giorno e la notte insiste una notevole escursione termica, Bruno Fina compie un'ardita scommessa: impianta il Traminer aromatico. Al naso inebria con gli aromi tipici di questo nobile vitigno, al palato ti aspetti la carica morbida e densa, invece arriva minerale, sapido, secco, con la corretta acidità.

Sauvignon Terre Siciliane Mamari Fina

euro 24

In Sicilia il Sauvignon si è diffuso notevolmente a partire dalla metà degli anni novanta. Le migliori produzioni si ottengono indubbiamente da vigne provenienti da terreni posizionati intorno ai 400 metri s.l.m. ed oltre. La versione fresca, vinificata in acciaio, è quella di gran lunga prevalente fra i produttori siciliani. Presenta un colore giallo paglierino scarico, risaltano aromi erbacei e vegetali di peperone verde, di foglia di pomodoro e di erba falciata. Intense le note fruttate di questo vino che fanno venire in mente frutti esotici come l'ananas e la banana, e quelle floreali che ricordano il sambuco, la ginestra e il biancospino.

VINI BIANCHI



Chablis Domaine Michelet

euro 33

Un vino che si identifica al 100% con il proprio terroir proponendo come punti di forza la freschezza e la nota salina tipiche dei terreni dello Chablis, il Kimmeridge. Il termine giusto da utilizzare è calcare kimmerigiano o marna kimmerigiana. È un periodo storico, un piano (come si dice in geologia) del Giurassico medio (dai 150–158 milioni di anni fa). Questa unicità assieme alla sapiente mano del produttore ne fanno lo Chardonnay più teso e verticale che ci sia. Immediato e fragrante all'olfatto presenta un bouquet intenso con note di agrumi e fiori appena colti. In bocca è fresco e di corpo con una gradevole mineralità di fondo a dare vivacità al tutto.

Gewurztraminer Alsace 2 Freres Charles Frey

euro 32

Il Gewürztraminer è un vino aromatico che intriga per i suoi profumi tropicali e speziati, che conquistano sin dal primo sorso. Quest'uva aromatica raggiunge livelli di straordinaria opulenza ed eleganza proprio in Francia, in Alsazia per la precisione. I Gewürztraminer alsaziani, sono tra i vini più intensi al naso e in bocca, che la Francia possa offrire, vere cornucopie dell'abbondanza, capaci di reggere piatti molto strutturati.

Sauvignon-Colombard Cote de Gascogne Domaine Uby

euro 24

Blend di Colombard e Sauvignon; viene praticata vendemmia notturna, macerazione pellicolare fermentazione a bassa temperatura e affinamento in acciaio sulle fecce fini. Al naso è un caleidoscopio di profumi, che vanno dalla frutta esotica come il litchies, papaya, maracuja, ananas, lime, pompelmo, ai fiori di arancio e biancospino, alle foglie di salvia, pomodoro, ortica. Sul palato è dinamico, fresco, senza rinunciare alla parte tattile, un vino semplice nella beva ma di spessore.

VINO ROSATO



Rosae Les Tortues Cote de Gascogne Domaine Uby

euro 24

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah. Vendemmia notturna, macerazione pellicolare, fermentazione a bassa temperatura, e affinamento in acciaio sulle fecce fini. Vino affascinante e fruttato, il colore è un rosa acceso e vivo, luminoso. All'olfatto è un'esplosione di profumi che passa dal lampone, alla fragolina di bosco, al ribes, al melograno, ai fiori rossi come la fresa e la rosa. Sul palato è pieno, ricco e intenso con un nervo acido-sapido che lo slancia. Chiude con un assaggio completo.





VINI ROSSI

VINI ROSSI



Colli Euganei Merlot Comezzara Il Mottolo

euro 26

L'azienda è situata a Baone a sud dei Colli Euganei, considerata la più vocata per la produzione di vini di qualità. Prende il nome dai caratteristici "motoli", tipiche sporgenze calcaree frequenti nella zona. I Colli Euganei, si sono formati circa trenta milioni di anni fa in seguito ad eruzioni avvenute sotto il mare che allora ricopriva la regione, sono di tipo lavico nei punti in cui l'eruzione aveva perforato il suolo, e di componente calcarea laddove l'eruzione aveva soltanto sollevato il suolo. Il risultato sono vini di struttura ma al tempo stesso freschi e minerali, che conferiscono grande bevibilità. Il Merlot Comezzara, è un vino che rispecchia un pò il vino del territorio, elegante espressione dei Colli Euganei con la sua tannicità non molto spiccata. Al palato si sentono i toni fruttati ed erbacei; l'affinamento in botti di rovere lo rendono un vino gradevolissimo da bere.

Cabernet Amarè Veneto Igt Il Mottolo

euro 26

Fermentazione in acciaio per 12-14 giorni con rimontaggi quotidiani e delestages. Matura in tonneau e barrique di 3° e 4° passaggio per 12 – 16 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi. È coltivato su terreno calcareo/argilloso in località Comezzara nei comuni di Arquà Petrarca e di Baone. È di un bel colore rubino intenso; all'esame olfattivo emerge la nota di peperone cui si sovrappone un leggero tono speziato. In bocca è di buona struttura, corrispondente al naso, di giusta acidità e ampia persistenza.

Colli Euganei il Serro Rosso Il Mottolo

euro 40

Blend di 60% Merlot e 40% fra i 2 Cabernet. Fermentazione parte in acciaio e parte in legno per 14-18 giorni con rimontaggi quotidiani e delestages. Matura in tonneau e barrique di 1° 2° e 3° passaggio per 18 – 20 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi. È un vino dal profumo complesso di spezie e frutta rossa, con lievi toni di liquirizia e cacao, in bocca è di buona struttura, giustamente tannico e di ottima persistenza con ritorni delle note olfattive.

Colli Euganei Rosso Igt "Vignàanima" Il Mottolo

euro 45

100% Carmenere, in passato entrava a comporre il Serro, l'altra riserva dell'azienda, poi considerate la qualità elevata e la ricchezza si è deciso di vinificarlo da solo. L'azienda Il Mottolo si trova a metà tra i comuni di Baone e Arquà Petrarca, il nome deriva dai "motoli", caratteristiche sporgenze calcaree, formatesi circa 30 milioni di anni fa a seguito di eruzioni sottomarine, matura in tonneau e barrique di 1° 2° e 3° passaggi per 22 mesi. Al naso è un'invasione di marasche, ribes rosso, spezie orientali, tabacco mentolato, erbe aromatiche, lavanda, menta e pepe verde. Al gusto coniuga ricchezza, integrità e profondità: morbido l'ingresso, fitto il tannino, struttura dalla tonica muscolatura, deciso nerbo acido per un armonico equilibrio.

Colli Euganei Rosso Riserva Vignalta

euro 26

Frutto di un blend di merlot 60% e Cabernet Sauvignon 40%. Svela intensi profumi balsamici, leggermente vegetali con frutta rossa a seguire, amarena, pepe, rabarbaro e tabacco a chiudere. Corposo, dal tannino ben presente, di bella sapidità, morbidezza e freschezza con lunga chiusura su note balsamiche, minerali e leggermente tostate.

VINI ROSSI

Colli Euganei Rosso Marrano Vignalta

euro 32

Frutto di una selezione delle migliori botti di Cabernet Sauvignon e Merlot. Cabernet Sauvignon 50% – Merlot 50%. Fermentazione a temperatura controllata (30°) per due settimane e frequenti rimontaggi. In tonneau (500 lt.) di rovere francese per 36 mesi e almeno 6 mesi in bottiglia. Colore rosso granato; al naso si nota complessità nei profumi, che spaziano dai fiori secchi, al sottobosco, foglie di tabacco, vaniglia, cuoio ad una mineralità dai toni ferrosi e di grafite. Al palato risulta potente ma allo stesso tempo morbido, con tannini fitti ma privi di asperità. Equilibrato con risvolti speziati e balsamici nel lungo finale.

Merlot Breganze Zonta

euro 26

Vino rosso intenso ed elegante. Ha un colore rosso rubino brillante. Il profumo è intenso e balsamico con note di ribes, ciliegia e spezie. Il sapore è avvolgente e pieno con sensazioni di frutta e denota una buona maturità pur preservando una notevole freschezza.

Breganze Cabernet Due Santi Zonta

euro 38

Vino rosso ottenuto da uve Cabernet Sauvignon 75%, Cabernet Franc 15%, e Merlot 15%. Colore rosso rubino intenso e di grande profondità. Il profumo è ricchissimo frutti di bosco che si sposano a sentori di menta e spezie. Il palato si impone per l'eleganza e la lunga e gradevole persistenza dell'aroma.

Venegazzù della Casa Montello-Colli Asolani Conte Loredan Gasparini

euro 34

La famosa Enciclopedia Treccani, pilastro del sapere italiano, ha appositamente identificato sotto la voce "Venegazzù" il nome di "...un vino pregiato rosso da tavola prodotto in quantità limitata nella zona di Venegazzù" su declivi collinari (tra i 150 e 250 m s.l.m.). Un taglio bordolese di classe cristallina, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Malbec che assieme esaltano la potenzialità del terroir di questa zona del Veneto. Vino profondo e intenso dalla grande persistenza.

Valpolicella Classico Rubinelli Vajol

euro 24

La Conca del Vajol è un vigneto di 10 ettari situato nel territorio del Comune di San Pietro in Cariano, a pochi passi dai tufi millenari della Pieve romanica di San Floriano. La famiglia Rubinelli da tempo si prende cura dei campi della Cantina Rubinelli Vajol esposti più a nord confinanti con il territorio dei Comuni di Fumane e di Marano di Valpolicella. La Corvina, il Corvinone e la Rondinella costituiscono la quasi totalità degli uvaggi presenti. Di colore rubino scarico, ha profumi intensi di ribes, lamponi, fragoline di bosco e un soffio speziato. Al palato è fresco, immediato, piacevole, giocato sul frutto e sulla freschezza di beva.

Valpolicella Classico Ripasso Rubinelli Vajol

euro 30

Prodotto con 50% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta. Le uve selezionate sono state pigiate dopo oltre un mese di appassimento in fruttai all'inizio del mese di novembre. Hanno subito un processo di fermentazione e macerazione di circa 15-20 giorni a temperatura controllata. Nel mese di febbraio il vino ottenuto viene rifermentato sulle vinacce dell'Amarone, per 5-6 giorni, e finalmente riposa nelle grandi botti di rovere per 24 mesi. All'olfatto emergono note molto intense di frutti rossi sotto spirito con piacevoli sentori di spezie, al gusto risulta armonico, elegante, ben equilibrato. Come il Classico è un vino che gioca sulla finezza e profondità.

VINI ROSSI

Valpolicella Classico Ripasso Villabella

euro 28

Le uve sono coltivate nel comune di Fumane, nella zona classica della Valpolicella, su terreni calcareo-argillosi. Prodotto con Corvina (70%), Rondinella (20%) e Corvinone (10%), con fermentazione a temperatura controllata, matura in acciaio fino alla primavera successiva. Nella seconda fase della lavorazione, il vino viene messo a contatto con le vinacce dell'Amarone, ancora cariche di zuccheri e aromi. Matura poi per 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. È perfetto per chi desidera un rosso di buona struttura, morbido e ricco di aromi. Il profilo olfattivo è caratterizzato da aromi di ciliegia, prugna e piccoli frutti a bacca scura, sentori di spezie dolci e sfumature balsamiche. Al palato è ampio e ricco, con frutto molto maturo, buona complessità e finale che torna su note speziate di pepe e cannella.

Valpolicella Superiore Terre del Cereolo Trabucchi d'Illasi

euro 48

Profondo ed avvolgente, il "Terre del Cereolo" rappresenta la volontà dei Trabucchi, di proporre un vino che sia al tempo stesso voluminoso e materico, disteso ed elegante. Si tratta di un Valpolicella Superiore che viene ottenuto con un breve appassimento delle uve, matura in barrique di rovere francese per 10-15 mesi. Il risultato? Un rosso dal carattere forte, spiccatamente fruttato e morbido, grandissimo. Ciliegia, mora, ribes in confettura aprono ad un assaggio ampio, appagante, lungo. Ben equilibrato in ogni sua componente, chiude con un finale molto lungo, sul frutto.

Amarone della Valpolicella Trabucchi d'Illasi

euro 80

Impeccabile, nel corso degli anni, l'Amarone della Valpolicella targato Trabucchi, è riuscito ad affermarsi come una delle più belle interpretazioni di tutta la denominazione. Si tratta infatti di un grandissimo vino rosso, profondo e vellutato, frutto di un appassimento dei grappoli che si protrae fino a gennaio e che viene lasciato maturare in barrique e botti grandi per ben 24 mesi. Un Amarone che dimostra quanto di buono realizzato dai Trabucchi ad Illasi e tutte le potenzialità di questa bellissima zona ad est di Verona.

Amarone della Valpolicella Classico Riserva Fracastoro Villabella

euro 65

L'azienda Villabella ha sede a Calmasino, nel cuore del Bardolino Classico. Fracastoro è la riserva di Amarone ed esce solo nelle grandi annate. Ha profumi intensi di ciliegia, amarena, ciliegia sotto spirito, confettura di prugna, cui si aggiungono cannella, chiodi di garofano, tabacco da pipa, cacao. Gusto asciutto, morbido, caldo e vellutato; ha grande struttura e avvolgenza con lunghissima persistenza.

Valpolicella Classico Superiore Zenato

euro 25

Proviene dai vigneti della Valpolicella Classica. Rosso capace di farsi ricordare per il finale lungo e saporito. Profumo delicato che ricorda le mandorle e la viola. Il sapore asciutto, morbido e di buona struttura, sorprende il palato con una sferzata di ciliegie e prugne. Vitigni: 85% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 5% Corvinone.

Valpolicella Ripassa Superiore Zenato

euro 34

Il Valpolicella Superiore Ripasso "Ripassa" di Zenato è un vino intenso e corposo, morbido e vellutato, dagli inconfondibili e succosi sentori di frutti rossi maturi e dal gusto ricco e lungo, di buona sapidità e struttura. Un vino rosso da abbinare a piatti saporiti di carne, salumi e formaggi stagionati; un vino che non si finirebbe mai di bere.

VINI ROSSI

Amarone della Valpolicella Classico Zenato

euro 80

Le uve, dopo la raccolta e un'accurata selezione, vengono lasciate riposare nel fruttaiolo per un periodo che varia da 3 a 4 mesi in cassette, curando la spaziatura tra grappolo e grappolo per favorire il corretto e migliore appassimento. Le uve appassite vengono poi pigiate e macerate sulle bucce per 15-20 giorni alla temperatura di 23-25°C. Il nuovo vino viene affinato in botti di rovere per un periodo minimo di 36 mesi.



TRENTINO-ALTO ADIGE

Pinot Nero Alto Adige San Michele Appiano

euro 28

Il Pinot Nero, "Blauburgunder" o "Pinot Noir", è uno dei vini rossi più apprezzati ed ambiziosi. È anche un vitigno che non si adatta a qualsiasi condizione e costituisce sempre una sfida sia in vigna, che in cantina. Grazie ai suoi profumi raffinati e al suo carattere inconfondibile gode di grande prestigio. Nelle colture più fresche, ma anche soleggiate di Appiano, il Pinot Nero sviluppa il suo pieno potenziale generando un vino corposo ed elegante. Rosso granato, profuma di frutti di bosco, lamponi e more. Compatto, elegante, fruttato e speziato insieme.

Pinot Nero Meczan Hofstatter

euro 32

Il Pinot Nero Meczan è un vino di grande tipicità, adatto ad un consumatore che da un Pinot Nero desidera soprattutto morbidezza, fragranza ed un netto carattere fruttato. Color rosso rubino vivace con sfumature granata, ha profumi freschi, esuberanti, accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia, è molto armonico, equilibrato, privo di spigoli, ricco di gusto e fine al palato.

Lagrein Alto Adige Stoa Josef Weger

euro 26

I vigneti di Lagrein di Weger si trovano a Gries, poco distante da Bolzano, nella zona di coltivazione classica di questo vitigno. I profondi terreni alluvionali, costituiti da sabbia e detriti di granito e porfido, assieme al microclima caldo di questa zona, sono un mix ideale per la produzione di un grande Lagrein. Di color rosso granato scuro, con riflessi violacei, al naso richiama sentori di frutti di bosco e viole. Il sapore è pieno, di struttura, con tannini lievi dati dal periodo di affinamento in grandi botti di rovere. Vino ottimo da abbinare a piatti e sughi a base di carne rossa.

VINI ROSSI



FRIULI-VENEZIA GIULIA

Schioppettino Colli Orientali del Friuli Zof

euro 24

Altro vitigno figlio del Friuli, sembra che il nome provenga dalla caratteristica dell'uva, la cui buccia, molto sottile e tesa scoppietta in bocca. Vino dotato di buona acidità e da un bouquet di frutti di bosco. L'acidità alta, caratteristica di questo vino, fa sì che i toni vivaci rimangano presenti anche dopo 2-3 anni dalla vendemmia.

Cabernet Franc Colli Orientali del Friuli Gigante

euro 26

Situata sulle colline di Corno di Rosazzo nella zona crù "Rocca Bernarda", si estende su 25 ettari di terreno coltivati a vigneto. Al naso il Cabernet Franc si esprime su note erbacee, piccoli frutti rossi e richiami balsamici. Sapore asciutto accompagnato da un tannino vivace, note erbacee che danno freschezza nella piena tipicità del Franc.

Merlot Colli Orientali del Friuli Gigante

euro 26

Situata sulle colline di Corno di Rosazzo nella zona crù "Rocca Bernarda", si estende su 25 ettari di terreno coltivati a vigneto. Al naso il Merlot evoca sentori di prugna, grafite ed erbe. In bocca è un gioco di equilibri tra struttura e morbidezza che ne fanno un compagno ideali con le carni a tutto tondo.

Refosco El Rè Colli Orientali del Friuli Marco Sara

euro 26

Le terre, circa sette ettari di vigneto si trovano nella parte più occidentale dei Colli Orientali del Friuli, tra i 75 e i 300 metri di altitudine. Il Refosco autoctono di questa regione, è tipicamente un vino tannico e di carattere, a chi ama i vini saporiti e decisi, con un tannino vivo. Ai profumi ricorda i frutti di bosco, note tostate, fumé, tabacco.

VINI ROSSI



Dolcetto d'Alba Pian Balbo **Poderi Colla**

euro 24

Vino semplice, che però non tradisce mai, e rimane fedele compagno della tavola quotidiana. Il Dolcetto d'Alba Pian Balbo è uno dei più importanti vini dell'azienda piemontese Poderi Colla. È un vino rosso dal color porpora con riflessi violacei. Al naso si presenta fine con aromi di prugna e ciliegia. In bocca è croccante e persistente. È dotato infine di un finale asciutto e saporito. La bellezza racchiusa nella semplicità di uno dei vitigni a bacca rossa più coltivati di tutto il terroir piemontese.

Nebbiolo Coste della Sesia "Velut Luna" **Paride Iaretti**

euro 26

Paride Iaretti non è più una sorpresa, è indubbiamente uno dei migliori produttori delle Coste della Sesia, quell'area tra Biella e Vercelli che ha come punta di diamante il comune di Gattinara. Nebbiolo 100% proveniente dagli stessi vigneti del Gattinara Docg. Al naso ci regala note di fiori come la viola, il ciclamino, rosa, note fruttate di ciliegia e lampone con piccole venature di liquirizia e un tocco ferroso. In bocca, questo nebbiolo porta una fresca vitalità caratteristica della cantina Iaretti: il tannino di questo vino è sempre molto fine. Un vino da un ottimo equilibrio e un'alcolicità misurata.

Barbera d'Alba Costa Bruna **Poderi Colla**

euro 26

Parte del vigneto è stato reimpiantato nel 1995 e 2005: il restante risale al 1930 e produce uve di superlativa qualità con grappoli piccoli, spargoli, ricchi di colore, carnosi e dolcissimi. Le nuove barbatelle sono state ottenute dalla selezione massale dei vecchi ceppi poco vigorosi e di ottima compatibilità con il terreno. Si presenta rosso porpora, violaceo, profumo vinoso e complesso di fragoline e ciliegia, floreale e speziato. In bocca gran corpo, fresca acidità, piacevole sia nei primi anni che a maturità.

Barbaresco Roncaglie **Poderi Colla**

euro 60

Il Barbaresco Roncaglie affascina per la sua eleganza e piacevolezza, con aromi speziati e vellutati che avvolgono al naso e al palato lasciando una lunga persistenza gustativa. Ottimo il potenziale di invecchiamento: arriva dalla Tenuta Roncaglia, da sempre riconosciuta zona tra le più qualificate ed importanti per la produzione di Barbaresco. Rosso granato profondo; profumi complessi di more, spezie, sottobosco, rosa canina e violetta. Barbaresco "classico" con l'eleganza del cru Roncaglie: in bocca ricco, avvolgente e intenso. Personalità e piacevolezza con un lunghissimo finale di tannini vellutati, e grande potenziale di invecchiamento.

Barolo Bussia **Poderi Colla**

euro 70

Il vigneto è situato a Bussia Soprana di Monforte: la prima vigna ad essere vinificata separatamente da Beppe Colla nel 1961 e a essere indicata in etichetta. Rosso granato intenso, ampio ed elegante bouquet delicatamente speziato, con sentori di fiori, piccoli frutti rossi e goudron. Al palato struttura opulenta sostenuta da tannini morbidi, rivestiti di frutta matura e liquirizia. Un "maestoso" Nebbiolo tradizionale con la potenza, l'armonia e complessità di una grande orchestra! Straordinaria capacità di invecchiamento.

VINI ROSSI



Chianti Docg Biologico Famalgallo San Fabiano a Calcinaia

euro 24

Il "piccolo di casa" matura almeno un anno in legni di terzo passaggio e in vasche di cemento, affina per almeno tre mesi in vetro. Il Chianti DOCG "Famalgallo" di San Fabiano Calcinaia è appagante e completo. Si presenta al naso un profumo intenso con note di frutta matura. In bocca è fine, discretamente strutturato e con un caratteristico equilibrio tra freschezza e robustezza dei tannini che lo rende piacevolmente rotondo al gusto.

Chianti Classico Peppoli Antinori

euro 28

Il Chianti Classico Peppoli è un compendio di freschezza ed avvolgenza. Classica espressione del territorio. Il Peppoli di Antinori proviene dall'omonima tenuta che si distingue per la particolare ricchezza di minerali presenti nel terreno. Questo vino è prodotto per la maggior parte da Sangiovese, mentre la restante è suddivisa tra Syrah e Merlot, che donano al vino un apporto speziato e goloso. Il Chianti Peppoli si presenta di un colore rosso rubino orlato da riflessi violacei. Al naso pervengono profumi di frutta rossa, e altre profumazioni floreali balsamiche. Al gusto è saporito e delicato, in virtù di un tannino carezzevole e di una buona freschezza e sapidità. Vitigni: Sangiovese 90%, Merlot e Syrah 10%.

Rosso di Montalcino Castelli Martinozzi

euro 28

L'azienda Castelli Martinozzi si trova a dieci chilometri di distanza da Montalcino in una posizione dominante sulla val d'Orcia e le colline che ad occidente segnano il confine della Maremma toscana. Al naso è un ventaglio di aromi che spaziano dai piccoli frutti, ai fiori e alle spezie. Il sapore è robusto, caldo, asciutto ma non troppo, gradevolmente tannico, vivace, armonico e persistente.

Brunello di Montalcino Castelli Martinozzi

euro 48

L'azienda Castelli Martinozzi si trova a dieci chilometri di distanza da Montalcino in una posizione dominante sulla val d'Orcia e le colline che ad occidente segnano il confine della Maremma toscana. Bouquet composito, intenso ed elegante con sentore di sottobosco e prevalenza di mammola e muschio. Il sapore è robusto, caldo, asciutto ma non troppo, gradevolmente tannico, vivace, armonico e persistente. Uno dei più nobili vini italiani, un cavallo di razza.

Rosso di Montepulciano La Ciarliana

euro 25

Altimetria, 320 metri sul livello del mare, Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Merlot. Vendemmia, terza decade di Settembre. Prima decade di Ottobre. Fermentazione a temperatura controllata per 10/15 giorni. Affinamento: 6/12 mesi in vasca d'acciai più 4 mesi minimo in bottiglia. Colore rubino vivo e luminoso, note gentili e fragranti di viole, more e ciliegia; finale speziato e ferroso. Caldo, di buona struttura, saporito, gradevole nell'impatto tannico, buona la persistenza.

Nobile di Montepulciano La Ciarliana

euro 32

Vino ottenuto con 95% Sangiovese e 5% Mammolo. 24 mesi di maturazione 70% in botte da 30hl di rovere di Slavonia e 30% in barrique. Affinamento minimo 6 mesi in bottiglia. Color e rubino intenso, olfatto su note fruttate rosse e nere molto accattivanti e persistenti di viola mammola, rosa, more, ciliegie, humus, fungo, soffio balsamico. Nota gustativa compatta come la trama e la progressione, con il tannino giovanile ma ben equilibrato e dotato di una buona acidità. Il finale è cremoso.

VINI ROSSI

Bolgheri Rosso Doc Grattamacco

euro 37

Raffinato blend composto da vitigni complementari tra di loro e che coniugano la tradizione francese e quella italiana. Il vitigno di Cabernet Sauvignon per il 60% cui si aggiungono il 20% di Cabernet Franc, e il 10% di Merlot, oltre al 10% di Sangiovese. Questo vino Bolgheri Rosso DOC viene prodotto da vigna di 10 ettari posta a 100 metri sul livello del mare, i terreni presenti sono arenarie e argille miste a flysch calcareo marnoso e argille calcaree, mentre il clima è di tipo mediterraneo temperato. L'età media dell'impianto è di 15 anni. Dopo la fermentazione malolattica prosegue in barrique, dove il vino affina per 10 mesi. Affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia. Il profumo al naso esprime note fruttate e balsamiche. Completano il quadro aromatico sentori pepati e minerali. Il gusto all'ingresso in bocca è fresco e sapido, con un dolce e pieno equilibrio tannico. Il finale è composto e sostenuto dalla sua complessità aromatica.

Montecucco Rosso Riserva Bio ColleMassari

euro 28

Il Montecucco Rosso Riserva ColleMassari nasce nella tenuta a conduzione biologica Castello ColleMassari, situata alle pendici del Monte Amiata, in provincia di Grosseto. Prodotto in prevalenza con uve Sangiovese e con uve Ciliegiole e Cabernet Sauvignon, raccolte interamente a mano nella seconda decade di settembre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 27-30°C, con macerazione di 20-25 giorni. Il vino affina per 18 mesi tra botti, barriques e tonneaux. Al naso si apre con note fresche e vinose di ciliegia e frutti di bosco, arricchite da gradevoli sentori di spezie dolci. Al palato risulta morbido e invitante, con tannini avvolgenti in perfetto equilibrio con la freschezza della componente acida.



Rosso Conero Aion Vino Biologico Moroder

euro 23

Aion è il piccolo dei Montepulciani aziendali. Vinificato in acciaio. Il colore rubino intenso testimonia la sua tipologia. I fragranti profumi di visciola, prugna passita e violaciocca si incontrano al gusto con un equilibrato abbraccio di buona alcolicità, morbidezza, freschezza, giusti tannini e sapidità. Finezza, intensità e persistenza completano il vino.

Conero Riserva Docg Dorico Moroder

euro 50

La riserva Dorico viene imbottigliata esclusivamente nelle annate migliori, quando il livello qualitativo è superiore alla media. Un Montepulciano in purezza entrato di diritto nel club dei più grandi rossi italiani. Il profondo ed impenetrabile rosso annuncia tutta la sua dirompente potenza. Le gradevoli sensazioni di amarena passita, prugna, frutti neri, rabarbaro, mirto, china, cioccolato, caffè si fondono con la straordinaria eleganza gustativa intrisa di sapidità, buon alcol e perfetti tannini. Equilibrio ed armonia si sublimano in uno dei più grandi rossi italiani!

VINI ROSSI



Montepulciano d'Abruzzo Amaranta Tenuta Ulisse

euro 28

Amaranta Montepulciano d'Abruzzo è l'esaltazione di un terroir come quello della zona di Crecchio. Un vino di classe indiscutibile, nasce dalla passione dei fratelli Ulisse come doveroso omaggio alla più grande uva rossa d'Abruzzo. Viene coltivato prevalentemente nella regione Abruzzo e nelle altre regioni del centrosud. Colore rosso rubino molto carico ed elegante. Al naso ampio e complesso, fruttato con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco con una coda speziata. In bocca è equilibrato, complesso con struttura tannica ben fusa con la componente alcolica. Di corpo sostanzioso e con un ottimo equilibrio tra potenza alcolica e tannino.



Malvasia Nera del Salento I2 e mezzo Varvaglione

euro 24

Citata già nel 500 da Andrea Bacci la Malvasia, in questo caso la Nera di Brindisi, partita da Monenvasia nel Peloponneso. Vinificata in maniera soffice e delicata perché conservi la sua aromaticità, intensi sentori di melograno e lampone. Un rosso facile, fresco e leggero, dalla buona acidità con bassa gradazione alcolica.

Primitivo del Salento Cubardi Schola Sarmenti

euro 27

Un'altra meraviglia del Salento, un vitigno per troppo tempo poco considerato. Pochi grappoli da vecchi alberelli di 65 anni. Un vino eletto, un naso che ricorda tutti i frutti di bosco che madre natura ci ha donato. Sul palato è caldo, morbido, con tannino setoso che avvolge il palato.

Primitivo di Manduria Papale Oro Varvaglione

euro 36

Punta di diamante dell'azienda, deve il nome alla contrada "Papale" appartenuta all'unico papa pugliese della storia "Benedetto XIII", vecchi alberelli di 60 anni, una cura maniacale per ottenere un primitivo che affina lentamente in rovere francese e americano. Ti lascerà senza parole la sua imponenza, la sua struttura, il suo calore, la sua eleganza, la sua tipicità, solo i grandi possono tanto.

Nerio Nardò Rosso Riserva Schola Sarmenti

euro 24

Uve utilizzate: Negroamaro 80% – Malvasia Nera 20%. Età media delle vigne: 50 anni ca. Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette areate per preservarne l'integrità. In cantina sono poi ulteriormente selezionate su di un moderno tavolo di cernita. Maturazione e affinamento: 8 mesi in tonneau di quercia francese, tostatura media; poi, 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia. Un registro olfattivo singolare intessuto di note di spezie, tabacco e cuoio in un finale di frutto ben marcato. Il sorso intraprendente inebria il palato con una morbidezza e una struttura vellutata smorzata da un fine tannino che lascia una scia gradevolmente amarognola.

VINI ROSSI

Negroamaro 12 e Mezzo Varvaglione

euro 23

La collezione 12 e mezzo utilizza i tradizionali vitigni autoctoni pugliesi, implementando al contempo un moderno processo di vinificazione. Ciò dà origine a vini freschi e innovativi, dal grado alcolico di 12,5% vol.: questo il motivo per cui i vini sono chiamati "12 e mezzo". Di colore rosso intenso con note fruttate di prugne mature, confettura di ciliegia e note di cacao. Morbido e ricco di tannini maturi, si abbina a formaggi stagionati, pasta ed è perfetto con la pizza.



Etna Rosso Vigna Nica 2016 Cantina Edomè

euro 30

È prodotto con vitigni autoctoni, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, coltivati con l'antico e tradizionale sistema ad alberello. Sono i vitigni coltivati fin dall'antichità in questo territorio che producono un vino ricco di essenze e di aromi. Il terreno sabbioso vulcanico conferisce al vino uniche e particolari note minerali. La vigna sita nel comune di Castiglione di Sicilia in località Passopisciaro, contrada Feudo Di Mezzo è a 700 m. s.l.m.

Syrah Terre Siciliane Fina

euro 24

È uno dei vitigni a bacca rossa cosiddetti "internazionali". Oggi questo vitigno diffuso in tutto il mondo viene coltivato in molte Regioni d'Italia. La Sicilia, probabilmente, ha saputo meglio interpretare il vitigno Syrah, del quale oggi rappresenta in termini qualitativi, una delle migliori produzioni mondiali. Il profumo è speziato con note di liquirizia, pepe nero, frutti rossi, neri e macchia mediterranea. Al palato è piacevolmente sapido e fresco con un finale speziato e persistente.

Nero d'Avola Bausa Terre Siciliane Fina

euro 26

Il vino "Bausa Nero d'Avola" è uno dei più importanti prodotti dell'azienda "Fina", nella provincia di Trapani nella regione Sicilia. Aroma variegato complesso e ricco con sfumature di prugna secca, ciliegie, more, ribes e lampone. Ricchissimo, ampio, vellutato, strutturato, persistente dal tannino incisivo, ma decisamente garbato.

VINI ROSSI



Bourgogne Rouge Domaine Coillot

euro 35

Le uve crescono in una parcella privilegiata a Gevrey-Chambertin, uno dei villaggi più prestigiosi della Borgogna, e il vino raccoglie a sé tutto il carattere del luogo. Il profumo denota aromi di lamponi e ciliege, lavanda e violetta. Al palato è mediamente caldo e speziato, con rinfrescanti ricordi di eucalipto che si affacciano in secondo piano. I suoi tannini levigati e la sua vivace acidità assicurano un presente straordinario e un futuro promettente.

Graves Rouge Chateau Piron

euro 28

In campo enologico dire Bordeaux equivale a dire zona di produzione di grandi vini rossi di qualità a base del famoso taglio bordolese, un blend composto principalmente da Cabernet Sauvignon e Merlot. Chateau Piron è un esempio del classico assemblaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot affinato 18 mesi in legno. Sentori di frutti rossi, fiori, spezie e note boisée. In bocca dimostra potenza ed eleganza insieme come si conviene a un Bordeaux.

Lalande de Pomerol Chateau Siaurac

euro 60

Bordeaux della riva destra, prodotto in un prolungamento dell'altopiano di Pomerol su un vigneto di 41.7 ettari. Prodotto dall'assemblaggio di Merlot (78%), Cabernet-Franc (17%) e Malbec (5%). Questo vino presenta note predominanti di ciliegia nera e di ribes nero. In bocca, questo vino delicato e tannico, termina su delle note pepate. Degno rappresentante della sua denominazione, lo Château Siaurac 2015 è un vino ricco, di spessore e dolce.







**GUSTO
ROSSO**

VINI DOLCI

VINI DOLCI

Fior d'Arancio Spumante Colli Euganei Vigna Roda (Veneto) 750 ml.

euro 23

Da vigneti siti nel comune di Rovolon di trachite vulcanica arriva il Fior d'Arancio. Al naso è avvolgente e intenso con note di fiori di limone ed arancio, frutta matura, fiori bianchi e gialli. Al gusto è dolce, cremoso, di buon equilibrio acido; piacevole la finezza delle bollicine che pizzicano lievemente il palato. Finale lungo di buona persistenza.

Torcolato Maculan (Veneto) 375 ml.

euro 34

Un vino dolce frutto della vinificazione in acciaio dei grappoli lasciati appassire per circa un mese nel fruttai dedicato, la cui maturazione avviene per un anno in barrique di rovere francese. Il Breganze Torcolato DOC di Maculan è un vino passito di straordinaria intensità aromatica, già oggi buonissimo e al tempo stesso capace di sorprendere con il passare degli anni. Giallo dorato vivo e brillante, al naso esprime un bouquet intenso, caratterizzato da note di miele, fiori, di vaniglia. Al palato è dolce e pieno, ha un buon corpo ed un eccellente equilibrio fra acidità e zuccheri. Chiude con una persistenza lunga e gradevolissima.

Dindarello Maculan (Veneto) 750 ml.

euro 32

È da un'attenta selezione di moscato proveniente dalle migliori aree del Veneto vocate per questa varietà così particolare che nasce il Dindarello. Un vino dolce frutto della vinificazione in acciaio dei grappoli lasciati appassire per circa un mese nel fruttai dedicato. Esprime un profumo caratterizzato dai sentori tipici della varietà: frutta a polpa gialla, miele e fiori secchi. Al palato è dolce e freschissimo, equilibrato e pieno. Chiude con una persistenza lunga e gradevole.

El Aziz Vendemmia Tardiva Fina (Sicilia) 500 ml.

euro 30

Il Passito El Aziz di Fina è un vino dolce realizzato con uve Chardonnay, a un'altitudine di 400/500 mt. s.l.m., la vendemmia si svolge in Ottobre, l'affinamento si svolge in barrique per un breve periodo e successivamente il vino trascorre 6 mesi in bottiglia. Complesso ed avvolgente, al palato è armonicamente dolce, morbido e fresco. Al naso regala note intense di albicocca e pesca, sensazioni dolci di fichi secchi e miele, erbe aromatiche, note minerali.

Sauternes Pascaud Villefranche (Francia) 750 ml.

euro 42

Questo Sauternes proviene dal comune di Barsac. Qui il terreno è composto da argilla su roccia calcarea, testimonianza dell'esistenza di un antico oceano. Si presenta con un bouquet di albicocca candita, buccia d'arancia, zafferano, fiori bianchi e miele; al palato mostra buona concentrazione e, nonostante gli anni, buona freschezza. È un passito equilibrato, di grande piacevolezza e buona persistenza aromatica intensa.



