

**NATURE - MARCO TONINI****Cantina:** Marco Tonini**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 70%, Pinot

Bianco 30%

Permanenza sui lieviti: 30 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Metodo classico di montagna, schietto, secco, con un affinamento di 30 mesi sui lieviti e con una bella morbidezza data dallo Chardonnay. Profumi delicati, perlage fine ma con lunga persistenza in bocca.**€ 35,00****51.151 BRUT - MOSER****Cantina:** Moser**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 100%**Permanenza sui lieviti:** 30 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** È un metodo classico solo da uve a bacca bianca di diverse zone assemblate insieme, quindi rimane molto morbido con profumi floreali. Ha una bella acidità tipica del terreno della Val di Cembra che si unisce alla mineralità e sapidità delle colline di Trento. Da provare!!**€ 40,00**

Il vino è poesia in bottiglia

**ROSÉ EXTRA BRUT - MOSER****Cantina:** Moser**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Pinot Nero 100%**Permanenza sui lieviti:** Minimo

36 mesi

Alcol: 12,5%**Perché ci piace:** Perché è un rosé semplice, fresco, molto beverino e adatto a tutto pasto. Ha delle note fruttate leggere e una buona acidità che rinfresca dopo ogni bocccone. Ottimo come aperitivo estivo!**€ 47,00****MICHEI EXTRA BRUT - HOFSTÄTTER****Cantina:** Hofstätter**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 100%**Permanenza sui lieviti:** 48 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Al naso è delicato ed elegante, con note di pasticceria, crosta di pane, lievito e nocciola. Al palato è fresco e piacevole, con un sorso schietto e molto godibile. Perfetto in aperitivo, piatti a base di pesce o crostacei e carni bianche.**€ 40,00**

**MILLESIMATO ZERO - PEDROTTI****Cantina:** Pedrotti**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%**Permanenza sui lieviti:** 50 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Perché è molto raffinato e allo stesso tempo si adatta a tutto pasto. Colore giallo oro, perlage fine e persistente, sentori di frutta secca e note agrumate con un'acidità vivace.**€ 37,00****BRUT ROSÉ MILLESIMATO - PEDROTTI****Cantina:** Pedrotti**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%**Permanenza sui lieviti:** 48 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** È il più sofisticato della cantina Pedrotti. È come una bella donna, elegante e raffinata; affascina con il suo profumo di frutta rossa e al sorso è vellutato e molto equilibrato con un sapore di ciliegie finale.**€ 37,00**

Il vino dentro la bottiglia non disseta

**TRENTO DOC BRUT - CESARINI SFORZA****Cantina:** Cesarini Sforza**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 100%**Alcol:** 12,5%**Permanenza sui lieviti:** 24 mesi**Perché ci piace:** colore giallo paglierino chiaro e brillante. Al naso aromi di scorza di lime di pompelmo, fiori bianchi, cenni di pera Williams e pesca bianca. In bocca è agile e scorrevole, aromi delicati e fini, finale sapido e rinfrescante. Ottimo in aperitivo con fritti e finger food, primi piatti a base di pesce e risotti alle verdure.**€ 25,00****TRENTO DOC MILLESIMATO - CESARINI SFORZA****Cantina:** Cesarini Sforza**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay e Pinot Nero**Alcol:** 12,5%**Permanenza sui lieviti:** 36 mesi**Perché ci piace:** colore giallo paglierino. Al naso note di mela Golden e pesca bianca e piccoli frutti maturi. In bocca complesso, strutturato e finale persistente. Ottimo in aperitivo, con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi non troppo stagionati.**€ 34,00**


**TRENTO DOC NOIR NATURE
- CESARINI SFORZA**

Cantina: Cesarini Sforza

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Pinot Nero

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 48 mesi
Perché ci piace: colore giallo paglierino brillante. Al naso sentori fruttati, piccola frutta rossa, pepe e orzo. In bocca elegante, cremoso con lunga persistenza. Ottimo in aperitivo con fritti, finger food, piatti a base di pesce e crostacei e formaggi media stagionatura.

€ 37,00


**TRENTO DOC MILLESIMATO
ROSE - CESARINI SFORZA**

Cantina: Cesarini Sforza

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Pinot Nero

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 60 mesi
Perché ci piace: colore rosa antico. Al naso delicati sentori di more e mirtilli e nota finale di fragola. In bocca è ricco, setoso, note di rosa canina, ciliegia matura e marzapane. Ottimo in aperitivo e a tutto pasto, abbinamento con carni bianche, primi piatti a base di pesce e crostacei, formaggi stagionati.

€ 35,00

Dove non c'è vino non c'è amore


**METHIUS BRUT RISERVA -
DORIGATI**

Cantina: Dorigati

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 60%,
Pinot Nero 40%

Permanenza sui lieviti: 68 mesi

Alcol: 13%

Perché ci piace: È prodotto solo nella tipologia riserva e questo sottolinea la sua unicità e qualità. È un vino intenso, dal perlage molto fine, con un perfetto equilibrio tra freschezza, mineralità e persistenza al palato. È avvolgente e con un retrogusto vagamente speziato. È assolutamente da provare!

€ 65,00


**MACH RISERVA DEL
FONDATEUR BRUT**

Cantina: Fondazione Edmund

Mach

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 70%,
Pinot Nero 30%

Permanenza sui lieviti: 44 mesi

Alcol: 13%

Perché ci piace: È intenso ed elegante allo stesso tempo. Fa un affinamento sui lieviti di 4 anni con cui acquista tutta la sua complessità gusto-olfattiva ma mantiene sempre la sua freschezza e mineralità data dai terreni su cui nasce.

€ 48,00

**MACH ROSÈ**

Cantina: Fondazione Edmund Mach
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Nero 100%
Permanenza sui lieviti: 48 mesi
Alcol: 13%
Perché ci piace: È leggermente più frivolo del fratello Riserva. Ha un profumo più fruttato, è leggermente speziato al palato ma con il tipico finale minerale e intenso. Vino perfetto per tutto il pasto, specialmente con il pesce.

€ 48,00**DOSAGGIO ZERO RISERVA MILLESIMATO - MASO MARTIS**

Cantina: Maso Martis
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%
Permanenza sui lieviti: almeno 36 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È stato uno dei primi pas dosè prodotti in Trentino. Secco, con una bella verve acida e una morbidezza molto bilanciata. Ha un profumo intenso che ricorda le nocciole. Perfetto con salumi, formaggi e cibi particolarmente grassi.

€ 66,00

Il vino è l'unica opera d'arte che puoi bere

**BRUT - MASO MARTIS**

Cantina: Maso Martis
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 24 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Al naso ha dei sentori intensi di lievito che sono allo stesso tempo fini e delicati. Gli danno quell'intensità che lo rende un vino completo al naso ma anche al palato. Rimane comunque un vino molto fresco e piacevole.

€ 40,00**ROSE EXTRA BRUT MILLESIMATO - MASO MARTIS**

Cantina: Maso Martis
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Nero 100%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un rosé piacevolissimo, delicato ma con gusto ben definito, acidità e salinità sono perfettamente bilanciate e il gusto è vellutato, morbido e corposo. Ottimo anche come aperitivo!

€ 60,00

**BRUT - BALTER****Cantina:** Balter**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 100%**Permanenza sui lieviti:** 36 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Versatile, elegante e perfetto per essere gustato in qualsiasi occasione. Fresco, saporito e minerale. Ottimo come aperitivo.**€ 34,00****NATURE - BALTER****Cantina:** Balter**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 100%**Permanenza sui lieviti:** 48 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Colore dorato con perlage fine e persistente, al naso note di crosta di pane, pasticceria secca, crema. In bocca dinamico, soffice, cremoso e di grande freschezza. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto, con piatti a base di pesce o carni bianche.**€ 40,00**

*A chi non piace il vino,
Dio gli tolga l'acqua*

**BRUT ROSÈ - BALTER****Cantina:** Balter**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%**Permanenza sui lieviti:** 24 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Per i suoi profumi intensi di pompelmo, rosa, ribes e lamponi. Il sorso risulta poi fresco, con una nota saporita, intensa e con una tendenza dolce nel finale. Si abbina perfettamente a piatti di terra.**€ 40,00****DOSAGGIO ZERO
MILLESIMATO - REVÌ****Cantina:** Revì**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 75%, Pinot Nero 25%**Permanenza sui lieviti:** 42 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Unisce l'essenza del Pinot Nero alla classe dello Chardonnay. Ha un'ottima struttura e complessità. È secco, fragrante e fresco ma anche molto avvolgente al palato. Ottimo spumante da tutto pasto.**€ 37,00**

**BRUT MILLESIMATO - REVÍ****Cantina:** Reví**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Pinot Nero 25%, Chardonnay 75%**Permanenza sui lieviti:** 40 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Ottimo Trentodoc con un colore intenso, note floreali e sentori di pesca. In bocca è morbido, acido e fresco con sfumature agrumate. È molto raffinato ed eclettico, quindi adatto ad ogni occasione!**€ 34,00****ROSÉ BRUT
MILLESIMATO - REVÍ****Cantina:** Reví**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%**Permanenza sui lieviti:** 42 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** È un rosè delicato, che fa affinamento di oltre 3 anni sui lieviti e riesce a mantenere una grande delicatezza e raffinatezza. Ha leggeri sentori di fragoline e al palato è fragrante, avvolgente e molto pulito. Perfetto con i nostri giappo-nesí, ma anche con i salumi!**€ 37,00**

Il vino è poesia imbottigliata

**PAS DOSÈ "CORTE
IMPERIALE" - WALLENBURG****Cantina:** Wallenburg**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%**Permanenza sui lieviti:** 30 mesi**Alcol:** 12%**Perché ci piace:** È una bottiglia con perlage fine ed elegante ed è molto persistente al palato. È secco, dal gusto deciso e immediato che si può gustare dall'aperitivo fino ai secondi.**€ 33,00****CUVÉE EXTRA BRUT - ETYSSA****Cantina:** Etyssa**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 100%**Permanenza sui lieviti:** 32 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** È un ottimo Trentodoc, equilibrato tra la persistenza e la mineralità. Prevalgono i sentori fruttati di mela, pesca e anche di agrumi. La sua freschezza è ottima a tutto pasto.**€ 38,00**



**PIANCARTELLO RISERVA
ZERO - ENDRIZZI**

Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%

Permanenza sui lieviti:

Minimo 48 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: È un vino molto fine ed elegante. Secco e diretto al palato, rimane molto fresco e acido, perciò si abbina perfettamente con salumi e fritti. Il suo profumo è molto intenso.

€ 36,00



**PIANCARTELLO ROSÈ BRUT
RISERVA - ENDRIZZI**

Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%

Permanenza sui lieviti: 48 Mesi
Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Perlage fine ed elegante, minuto e continuo. Al naso è intenso, fine, con sentori fruttati, di crosta di pane particolarmente complessi. In bocca è vivo ed estremamente personale. Perfetto sia in aperitivo che a tutto pasto, abbinamenti eccezionali con pesce, crostacei e formaggi sia freschi che stagionati.

€ 36,00

Il vino è la parte intellettuale del pranzo



**“ORO ROSSO” RISERVA
DOSAGGIO ZERO**

Cantina: Cembra
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 48 mesi
Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Perché nasce da uve coltivate in terreni di natura porfirica, una roccia che conferisce sapidità, mineralità e persistenza straordinare. Note di frutta gialla matura, seguite da eleganti note di orzo e pasticceria, rendono questo vino estremamente piacevole e straordinariamente persistente.

€ 38,00



MAN BRUT MILLESIMATO

Cantina: Man
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 30 mesi
Alcol: 12%

Perché ci piace: Un vino dal profumo elegante, intenso, fragrante e complesso. Note di frutta a polpa bianca matura, delicate note di nocciola e pane leggermente tostato. Perfetto per crudo di pesce e risotti delicati.

€ 33,00

**MAN ROSÉ****Cantina:** Man**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 30%, Pinot Nero 70%**Permanenza sui lieviti:** 30 mesi**Alcol:** 12%**Perché ci piace:** Profumo intenso, elegante e con note fruttate di ribes. Colore rosa antico brillante, al gusto fresco, pulito ma molto complesso. Perfetto per l'aperitivo, con primi a base di verdure e carni bianche e rosse.**€ 36,00****MAN NATURE BLANC DE NOIRS****Cantina:** Man**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Pinot Nero 100%**Permanenza sui lieviti:** 42 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Profumo ricco, ampio e complesso. Gusto deciso dal carattere forte e spiccatamente minerale, grande freschezza. Abbinamento perfetto con piatti ricchi, carne arrosto e pesce crudo.**€ 39,00**

L'acqua divide gli uomini. Il vino li unisce

**MAN NATURE BLANC DE BLANCS****Cantina:** Man**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 100%**Permanenza sui lieviti:** 42 mesi**Alcol:** 12%**Perché ci piace:** Dal profumo ricco, deciso e complesso. Sentori di frutta a polpa bianca, note floreali date dallo chardonnay di montagna. Estremamente fresco, pulisce il palato e richiama alla mente frutta secca e pan brioche. Perfetto in aperitivo e abbinamenti di pesce.**€ 40,00****"BLAUWAL" CUVÉE EXTRA BRUT - CESCONI****Cantina:** Cesconi**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Trentodoc**Vitigni:** Chardonnay 100%**Permanenza sui lieviti:** 36 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Al naso risulta mediamente intenso con profumi di agrumi, mela golden e fieno biondo. A seguire note di fiori di campo con un sottofondo di lieviti e crosta di pane. In bocca è gradevole, fresco ed appagante, grazie ad una discreta sapidità che amplia la delicata struttura. Ideale per l'aperitivo, si sposa molto bene con piatti di pesce, sia crudo che al forno.**€ 33,00**



"BLAUWAL" ROSÉ TRENTODOC - CESCONI

Cantina: Cesconi

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Permanenza sui lieviti: 30 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Di colore rosa antico, al naso profumi floreali, sentori di frutta a polpa bianca e crosta di pane. In bocca buona acidità, elegante, dinamico un perlage fine e persistente. Ottimo in aperitivo, perfetto in abbinamento con pesce e crostacei o antipasti sfiziosi.

€ 40,00



"FOR NERI" ROSÉ - ZANOTELLI

Cantina: Zanotelli

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

Permanenza sui lieviti: 24 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Rosa antico brillante, profumo intenso, elegante con note fruttate quali ribes e fragola di bosco. Al gusto è fresco intenso e nel retrogusto piacevoli sentori di lievito.

€ 36,00

*“Un pasto senza vino
è come un giorno senza sole”*

"FOR NERI" NATURE - ZANOTELLI

Cantina: Zanotelli

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 100%

Permanenza sui lieviti: 36 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente al naso elegante, con note fruttate di mela golden e di fiori bianchi. In bocca molto secco, fresco e strutturato, agrumato ed elegante con finale persistente. Ottimo per importante aperitivo, ma considerate le caratteristiche peculiari è da ritenersi a pieno titolo un vino a tutto pasto, in particolare pesce e crostacei.

€ 38,00



EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS - MARCHESI GUERRIERI GONZAGA

Cantina: Tenuta San Leonardo

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 100%

Permanenza sui lieviti: 36 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Colore giallo paglierino brillante, attraversato da un perlage fine e persistente. Il bouquet esprime delicati profumi floreali, aromi di agrumi, frutta a polpa bianca, sfumature mielate, di scorza d'agrumi candita e pain grillé. Al palato è sapido e fragrante, con un sorso cremoso e armonioso, che s'allunga verso un finale di bella persistenza gustativa. Abbinamenti consigliati: uova, risotto con verdure, tartare e antipasti di pesce.

€ 35,00


**RISERVA ARMINIO -
VALENTINI DI WEINFELD**
Cantina: Valentini

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

Permanenza sui lieviti: 60 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Giallo paglierino con brillanti riflessi dorati. Al naso note fruttate che ricordano la mela matura, i fiori gialli un po' appassiti, la pasta frolla e dolci lievitati. In bocca è ricco, avvolgente, con bollicina cremosa, perfettamente bilanciato tra freschezza e sapidità. Si abbina a piatti elaborati, importanti e saporiti sia di carne che di pesce.

€ 46,00

**ALTEMASI BRUT
MILLESIMATO**
Cantina: Cavit

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 100%

Permanenza sui lieviti: 28 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: La spiccatà acidità e sapidità caratterizzano questo incredibile Trentodoc. Elegante e fruttato, perfetto per aperitivi e a tutto pasto con piatti di mare.

€ 33,00

“ Il bello del vino è che, per due ore,
i tuoi problemi sono di altri. ”


**FRANCIACORTA EXTRA BRUT
- RICCI CURBASTRO**

Cantina: Ricci Curbastro
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG

Vitigni: Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 42 mesi
Perché ci piace: colore paglierino, luminoso con un finissimo perlage molto consistente e continuo. Al naso note tostate, lati minerali, frutti freschi, mandorle e crosta di pane. Eccellente come aperitivo con antipasti, crudità e crostacei.

€ 38,00


**FRANCIACORTA BRUT -
RICCI CURBASTRO**

Cantina: Ricci Curbastro
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG

Vitigni: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 9% ed Erbamat 1%

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 24 mesi
Perché ci piace: di un giallo paglierino lucente, perlage ricco e persistente. Al naso note floreali, eleganti, leggere note di lievito e pane. Eccellente come aperitivo, antipasti sfiziosi, formaggi freschi e piatti delicati di pesce.

€ 32,00

Il vino è poesia in bottiglia


**FRANCIACORTA SATEN BRUT
- RICCI CURBASTRO**

Cantina: Ricci Curbastro
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG

Vitigni: Chardonnay 100% vinificato in carati di rovere

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 40 mesi
Perché ci piace: colore giallo paglierino, al naso note fruttate mature, aromi speziati e lieviti che ricordano note biscottate e mandorlate. Un vino elegante e vivace. Ottimo a tutto pasto, dall'aperitivo ai formaggi, ideale anche con pesce e carni bianche.

€ 36,00


**FRANCIACORTA ROSE' BRUT
- RICCI CURBASTRO**

Cantina: Ricci Curbastro
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG

Vitigni: Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Perché ci piace: color rosa salmone, spuma fine e persistente. Al naso note di amarene e giuggiole mature, frutti di bosco, erbe di montagna e profumi di rosa. In bocca deciso e fresco. Ottimo abbinato a piatti piccanti, secondi di pesce e carne, salumi e formaggi.

€ 38,00



**PAS DOSÉ MILLESIMATO
“DIAMANT” - VILLA**

Cantina: Villa Franciacorta
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG
Vitigni: Chardonnay 85%,
Pinot Nero 15%

Permanenza sui lieviti: 36 mesi

Alcol: 13%

Perché ci piace: Vino molto secco, dalla bolla molto fine ed elegante. Ha un bouquet delicatissimo, molto fresco ed è molto minerale al palato. Ottimo in aperitivo!

€ 52,00



**EXTRA BRUT MILLESIMATO
“EXTRABLU” - VILLA**

Cantina: Villa Franciacorta
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG

Vitigni: Chardonnay 90%,
Pinot Nero 10%

Permanenza sui lieviti: 54 mesi

Alcol: 13%

Perché ci piace: Vino abbastanza secco, dalla bolla molto fine ed elegante. Ha un bouquet delicato, fresco ed è minerale al palato. Ottimo a tutto pasto!

€ 48,00

Quando c'è abbondanza di vino, il dolore e le preoccupazioni prendono il volo



**BRUT MILLESIMATO
“EMOZIONE” - VILLA**

Cantina: Villa Franciacorta
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG

Vitigni: Chardonnay 85%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 5%

Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Vino secco con una bella vena acida, elegante e pieno di gusto. Perfetto con fritti e salumi.

€ 40,00



**SATEN MILLESIMATO
“MON-SATEN” - VILLA**

Cantina: Villa Franciacorta
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG

Vitigni: Chardonnay 100%,

Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Alcol: 12,5%

Perché ci piace: È un Franciacorta dalla bollicina molto più morbida. Meno acido ma sempre sul secco. Fa una rifermentazione in bottiglia per 36 mesi, diventando così complesso al palato e al naso.

€ 40,00





**ROSÈ BRUT MILLESIMATO
“BOKÈ” - VILLA**

Cantina: Villa Franciacorta

Regione: Lombardia

Denominazione: Franciacorta

DOCG

Vitigni: Pinot Nero 100%

Permanenza sui lieviti: 36 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Si sentono bene gli aromi di mora, lampone, ciliegia e pompelmo. Molto elegante, ha un colore rosato intenso e un'ottima struttura.

€ 42,00



**“EDEA” FRANCIACORTA
BRUT BLANC DE BLANC -
MIRABELLA**

Cantina: Mirabella

Regione: Lombardia

Denominazione: Franciacorta

DOCG

Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 24 mesi

Perché ci piace: giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso note delicate di lievito, agrumi e pane cotto. In bocca equilibrato, media persistenza, acidulo e retrogusto amarognolo. Perfetto in aperitivo con antipasti leggeri e a base di pesce, primi piatti di pesce o verdure e crostacei.

€ 35,00

Il vino dentro la bottiglia non disseta



**FRANCIACORTA SATÈN
MILLESIMATO - MIRABELLA**

Cantina: Mirabella

Regione: Lombardia

Denominazione: Franciacorta

DOCG

Vitigni: Chardonnay 100%

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 36 mesi

Perché ci piace: giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso elegante e intenso, note di miele, banana e lievito. In bocca perlage delicato e persistente, piacevolmente acidulo e aromatico. Ottimo con primi piatti a base di verdure, tartare di pesce o crostacei, perfetto in aperitivo con finger food.

€ 40,00



**FRANCIACORTA BRUT ROSE'
- MIRABELLA**

Cantina: Mirabella

Regione: Lombardia

Denominazione: Franciacorta

DOCG

Vitigni: Pinot Nero 45%,

Chardonnay 45%, Pinot Bianco 10%

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 30 mesi

Perché ci piace: rosa cipria. Al naso ricco e ampio, sensazioni di lievito, note di frutti di bosco e sfumature vanigliate. In bocca armonico, di grande morbidezza e facile beva. Ottimo con risotti di verdure, antipasti e primi piatti di pesce o crostacei e in generale ottimo in aperitivo.

€ 38,00


**DOSAGGIO ZERO –
CASTELLO BONOMI**

Cantina: Castello Bonomi
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG
Vitigni: Chardonnay 50%,
 Pinot Nero 50%
Permanenza sui lieviti:
 minimo 50 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un vino
 secco, deciso e diretto. Ottima
 mineralità, profumi floreali. Si
 abbina bene con antipasti fritti,
 salumi e formaggi.

€ 45,00


**CRUPERDU BRUT –
CASTELLO BONOMI**

Cantina: Castello Bonomi
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG
Vitigni: Chardonnay 70%, Pinot
 Nero 30%
Permanenza sui lieviti: minimo 60
 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un vino dal
 perlage molto fine. È Delicato
 al palato, con note sapide e
 agrumate e quasi balsamiche sul
 finale. Il sorso è avvolgente e ti
 lascia un'ottima freschezza.

€ 37,00

Il vino è la parte intellettuale del pranzo


SATÈN – CASTELLO BONOMI

Cantina: Castello Bonomi
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti:
 minimo 40 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Perché è un vino
 morbido, setoso, elegante e non
 secco.
 Si abbina perfettamente ai risotti
 di terra e anche ai secondi piatti.

€ 38,00


**FRANCIACORTA ROSÉ -
CASTELLO BONOMI**

Cantina: Castello Bonomi
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Perché ci piace: delicato colore
 rosa. Al naso note di frutta rossa
 fresca lampone e melograno. In
 bocca equilibrato e fragrante.
 Adatto a piatti semplici ma anche
 saporiti, primi di pesce e crostacei
 o verdure.

€ 40,00


FRANCIACORTA SATÈN - MONTINA

Cantina: Montina
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG
Vitigni: Chardonnay 100%
Alcol: 12%
Permanenza sui lieviti: 28 mesi
Perché ci piace: colore giallo paglierino. Al naso bouquet complesso con note di frutta fresca, di acacia e tiglio. In bocca piacevole setosità, fresco e sapido. Ideale in aperitivo, con piatti delicati di pesce o carni bianche.

€ 37,00


FRANCIACORTA EXTRA BRUT
- MONTINA

Cantina: Montina
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG
Vitigni: Chardonnay 80% Pinot Nero 20%
Alcol: 12%
Permanenza sui lieviti: 22 mesi
Perché ci piace: giallo tenue con riflessi verdognoli. Al naso sentori di fiori di agrumi e frutta fresca. In bocca secco, immediato, vivace freschezza, buona sapidità e mineralità. Ideale come aperitivo, con pesce crudo, crostacei, piatti a base di pesce e formaggi a media stagionatura.

€ 35,00

“ *Il vino è poesia in bottiglia* ”


FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO - MONTINA

Cantina: Montina
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
DOCG
Vitigni: Chardonnay 75% Pinot Nero 25%
Alcol: 12%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Perché ci piace: giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso evidenti note di frutta esotica. In bocca delicato ma di carattere. Ideale con tartare di carne, pesce crudo o crostacei.

€ 42,00

**PAS DOSE' MILLESIMATO - CONTRATTO****Cantina:** Contratto**Regione:** Piemonte**Denominazione:** Alta Langa
DOCG**Vitigni:** Pinot Nero 80%

Chardonnay 20%

Alcol: 12,5%**Permanenza sui lieviti:** 30 Mesi**Perché ci piace:** Giallo paglierino brillante. Al naso profumi di fiori bianchi, biscotti ed erbe aromatiche. In bocca è fresco, cremoso e persistente. Ottimo in aperitivo, con antipasti sfiziosi, risotti ai frutti di mare o formaggi stagionati.**€ 44,00****BLANC DE NOIRS PAS DOSE' "FOR ENGLAND" - CONTRATTO****Cantina:** Contratto**Regione:** Piemonte**Denominazione:** Alta Langa
DOCG**Vitigni:** Pinot Nero 100%**Alcol:** 12,5%**Permanenza sui lieviti:** 48 Mesi**Perchè ci piace:** Giallo dorato.

Al naso sentori di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche, sensazioni erbacee e leggere note affumicate. In bocca è cremoso, persistente, raffinato, di buona intensità e freschezza. Perfetto abbinamento a piatti di pesce crudo o in umido, polpo con patate e risotti con crostacei o frutti di mare.

€ 64,00

*"I veri intenditori non bevono vino:
degustano segreti"*

**BRUT "ELENA" - ROCCHE DEI MANZONI****Cantina:** Rocche dei Manzoni**Regione:** Piemonte**Denominazione:** VSDQMC**Vitigni:** Pinot Nero 30%,
Chardonnay 70%**Permanenza sui lieviti:** 48 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** È un vino elegante, nato da una cantina a conduzione familiare che si è distinta per aver creato la prima bollicina delle Langhe. Perfettamente bilanciato, è intenso, accattivante, fresco, secco e con bellissimi sentori agrumati, di fiori bianchi e leggermente speziato.**€ 38,00****EXTRA BRUT - ETTORE GERMANO****Cantina:** Ettore Germano**Regione:** Piemonte**Denominazione:** Altalanga DOCG**Vitigni:** Pinot Nero 80%,
Chardonnay 20%**Permanenza sui lieviti:**
minimo 30 mesi**Alcol:** 13,0%**Perché ci piace:** Perché è un metodo classico di grande finezza e complessità. La sua permanenza sui lieviti gli regala profumi di vaniglia e frutta candita. Al palato è corposo, pieno, e con una acidità che permane dopo il sorso. Ottima bottiglia!**€ 40,00**


**BRUT ROSÉ "ROSANNA" -
ETTORE GERMANO**

Cantina: Ettore Germano
Regione: Piemonte
Denominazione: Altalanga DOCG
Vitigni: Nebbiolo 100%
Permanenza sui lieviti: minimo 18 mesi
Alcol: 11,5%
Perché ci piace: Ha un colore rosa tenue e brillante, perlage fine e numeroso, al naso è un'esplosione di frutta, fiori rossi e bianchi. In bocca risulta corposo, fresco, con una lunga persistenza e un leggero tannino. Il finale rivela però una dolcezza che stupisce.

€ 36,00


BRUT "MONSIGNORE"

Cantina: Vicoforte
Regione: Piemonte
Denominazione: Alta Langa
DOCG

Vitigni: Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%
Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Perché ci piace: Al naso spiccate note erbacee, dai profumi netti ed eleganti. In bocca si rivela cremoso e avvolgente, con perlage fine e persistente. Ottimo in aperitivo, in abbinamento a piatti a base di pesce o crostacei, primi piatti delicati, carni bianche e formaggi delicati.

€ 40,00

“ *Il vino è poesia in bottiglia* ”


**DEMETRA PINOT BIANCO
VSQ - MIRABELLA**

Cantina: Mirabella
Regione: Lombardia
Denominazione: VSQ Metodo Classico

Vitigni: Pinot bianco 100%
Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 24 mesi
Perché ci piace: giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso note di fiori bianchi e frutta tropicale e sfumatura balsamica. In bocca delicato ed elegantemente sapido, note di pasticceria e fiori bianchi. Ottimo in aperitivo, con piatti a base di pesce o crostacei, risotti agli agrumi e formaggi freschi.

€ 38,00


**METODO CLASSICO
“NOVECENTO” PAS DOSÈ**

Cantina: Contratto
Regione: Piemonte
Denominazione: Vino Spumante Di Qualità
Vitigni: Pinot Nero 70% Chardonnay 30%
Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 84 Mesi
Perchè ci piace: giallo dorato con bollicina finissima e persistente. Al naso note di frutta secca, scorza di agrumi, fiori secchi, miele, pan brioche e crosta di pane. In bocca maestoso, raffinato e ricco, intenso e deciso, di grande freschezza e mineralità. Ottimo abbinamento a piatti di pesce, anche affumicato, crostacei e risotti allo zafferano o frutti di mare.

€ 52,00

“Un pasto senza vino
è come un giorno senza sole”


PAS DOSÈ - HADERBURG

Cantina: Haderburg
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC spumante metodo classico

Vitigni: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%
Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: minimo 36 mesi
Perché ci piace: È un vino deciso, secco, minerale con profumi intensi e fragranti. Ha un'ottima struttura quindi si accompagna perfettamente ai risotti e anche alle carni.

€ 50,00


CUVÉE EXTRA-BRUT - POJER E SANDRI

Cantina: Azienda Agricola Pojer e Sandri
Regione: Trentino
Denominazione: Vino Spumante di qualità

Vitigni: Pinot Nero 35%, Chardonnay 65%
Alcol: 12,5%

Perchè ci piace: un metodo classico estremamente secco e dalle note già mature. Essendo senza zucchero è uno spumante da tutto pasto: antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche. Se è servito come aperitivo è d'obbligo abbinarlo a qualche stuzzichino o qualche scaglia di Parmigiano Reggiano.

€ 55,00

**BRUT ROSÈ - POJER
E SANDRI**

Cantina: Azienda Agricola Pojer e Sandri

Regione: Trentino

Denominazione: Vino Spumante di qualità MC

Vitigni: Pinot Meunier 100%

Permanenza sui lieviti: 24 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Spumante dal colore rosa antico con riflessi ramati, delicatamente profumato. Al palato è cremoso e saporito, non invadente. Ideale come aperitivo o per chiacchierare in compagnia.

€ 44,00

**PAS DOSÈ 60 MESI -
FONGARO**

Cantina: Fongaro

Regione: Veneto

Denominazione: Lessini Durello DOC

Vitigni: Durella 100%

Permanenza sui lieviti: almeno 60 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: È un vino che essendo secco lascia emergere appieno la sapidità del vitigno, e la sua cremosità data dall'affinamento sui lieviti. Ottima bolla che si sposa benissimo anche con piatti di pesce.

€ 40,00



“Il vino dovrebbe essere mangiato,
è troppo buona per essere solo bevuta”

**BRUT 60 MESI - FONGARO**

Cantina: Fongaro

Regione: Veneto

Denominazione: Lessini Durello DOC

Vitigni: Durella 100%

Permanenza sui lieviti: almeno 60 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: È uno spumante metodo classico veneto molto versatile, adatto anche agli aperitivi, che si distingue per il suo naturale equilibrio tra fragranza e sapidità data dal terreno in cui cresce. Ha un finale molto minerale e pulito che si abbina anche ai gusti più aromatici come i funghi, ad esempio.

€ 35,00

**“IL MATTAGLIO” DOSAGGIO
ZERO - CANTINA DELLA
VOLTA**

Cantina: Cantina della Volta

Regione: Emilia Romagna

Denominazione: VSQ Metodo Classico

Vitigni: Chardonnay e Pinot Nero

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 24 mesi

Perché ci piace: colore giallo paglierino brillante, perlage finissimo ed elegante. Al naso elegante e fresco con sfumature di fiori di campo e frutta a polpa bianca. In bocca è fresco, asciutto e minerale. Ottimo in aperitivo, piatti a base di pesce o crostacei e verdure.

€ 35,00

**BRUT MENCARONI NATURE****Cantina:** Federico Mencaroni**Regione:** Marche**Denominazione:** Verdicchio dei castelli di Jesi DOP**Vitigni:** Verdicchio 100%**Alcol:** 12,5%**Permanenza sui lieviti:** 50 mesi**Perché ci piace:** È un vino fresco, vibrante, secco, beverino e adatto all'estate. Accompagna piatti di riso sia di terra che di mare, carni delicate e formaggi non stagionati. Un vino che sa farsi voler bene.**€ 40,00****EXTRA BRUT ROSÉ****MENCARONI****Cantina:** Federico Mencaroni**Regione:** Marche**Denominazione:** Marche IGP**Vitigni:** Montepulciano e Verdicchio bianco**Alcol:** 12,5%**Permanenza sui lieviti:** 36 mesi**Perché ci piace:** Dritto, verticale, travolgente, dalla beva facile. Adatto a piatti delicati di pesce, risotti con verdure e crudità di pesce, ottimo anche in aperitivo.**€ 39,00**

*Il vino è per l'anima ciò
che l'acqua è per il corpo.*

**DUBL - FEUDI SAN GREGORIO****Cantina:** Feudi San Gregorio**Regione:** Campania**Denominazione:** Vino Spumante di Qualità**Vitigni:** Greco e uve bianche**Alcol:** 12,5%**Permanenza sui lieviti:** 38 mesi**Perché ci piace:** colore giallo paglierino brillante. Al naso si alternano note di gelsomino, paglia e camomilla a note fruttate di albicocca, miele e biscotti. In bocca risulta gustoso e saporito, ben bilanciato e sapido. Ottimo in aperitivo, con primi piatti a base di pesce e crostacei o piatti delicati.**€ 30,00****DUBL ROSÈ - FEUDI SAN GREGORIO****Cantina:** Feudi San Gregorio**Regione:** Campania**Denominazione:** Vino Spumante di Qualità**Vitigni:** Aglianico e altri vitigni**Alcol:** 12,5%**Permanenza sui lieviti:** 76 mesi**Perché ci piace:** color corallo. Al naso sentori di fragoline di bosco e melagrana, note di rosa canina e minerali. In bocca vivace, brioso ed equilibrato. Perfetto a tutto pasto, speciale con antipasti sfiziosi, salumi, pizza, focacce e piatti a base di pesce e crostacei.**€ 34,00**

**"GAUDENSIUS" BLANC DE NOIR****Cantina:** Firriato**Regione:** Sicilia**Denominazione:** Etna DOC

Spumante

Vitigni: Neretto Mascalese**Permanenza sui lieviti:** 36 mesi**Alcol:** 12,6%**Perché ci piace:** Un metodo classico intenso e fruttato. La mineralità tipica dei vitigni siciliani ci accompagna in un viaggio tra note delicate di agrumi di Sicilia, mandorle e anice. Ottimo in aperitivo e in accompagnamento a piatti di pesce.**€ 33,00****"GAUDENSIUS" ROSÉ****Cantina:** Firriato**Regione:** Sicilia**Denominazione:** Etna DOC**Vitigni:** Neretto Mascalese**Permanenza sui lieviti:** 24 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Un metodo classico rosé elegante, fruttato e fresco. La terra vulcanica in cui cresce questo vitigno dona al vino una spiccatissima nota minerale, al palato vivace e brioso. Ottimo con crudità di pesce e molto interessante in aperitivo.**€ 38,00**

“La vita è troppo breve per bere vini mediocri.”

**BRUT "ATHESIS" - KETTMEIR****Cantina:** Kettmeir**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** Chardonnay 40%, Pinot

Bianco 50%, Pinot Nero 10%

Permanenza sui lieviti: 24 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Note fruttate che ricordano la frutta di polpa bianca, seguite dalle classiche sfumature di lievito e di crosta di pane. In bocca gradevole e persistente, ottimo in aperitivo e in abbinamento con antipasti o risotti delicati a base di pesce.**€ 35,00****BRUT ROSÉ "ATHESIS" - KETTMEIR****Cantina:** Kettmeir**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** Pinot Nero 100%**Permanenza sui lieviti:** 24 mesi**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Di un rosa tenue con riflessi pesca, perlage fine e persistente. Note fruttate di lampone e spezie dolci avvolte in sentori piacevoli di lievito. Al palato elegante e dinamico, con profumi di piccoli frutti di bosco ed erbe aromatiche. Intrigante come aperitivo, si abbina bene ad antipasti di pesce anche elaborati, interessante su piatti orientali o speziati.**€ 38,00**



PAS DOSÉ - KETTMEIR

Cantina: Kettmeir

Regione: Alto Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Chardonnay 40%, Pinot
Bianco 50%, Pinot Nero 10%

Permanenza sui lieviti: 38 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Ricco, aromatico,
con una bollicina fine e
persistente, al naso agrumato
e fruttato, con note di erbe
aromatiche e cenni di ginger e
cardamomo. Un vino da tutto
pasto, capace di esaltare antipasti
e primi piatti gustosi, a base di
frutti di mare, crostacei o carni
bianche, perfetto anche con
ricette della tradizione.

€ 55,00

“ Il vino è poesia in bottiglia. ”

**BRUT MILLESIMATO "GRAN CUVÉE" - TRAVAGLINO**

Cantina: Tenuta Travaglino
Regione: Lombardia

Denominazione: Oltrepò Pavese
 Metodo Classico DOCG

Vitigni: Pinot Nero 100%

Permanenza sui lieviti:

minimo 36 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: È un Oltrepò Pavese mediamente secco, elegante, intenso, persistente. Riesce ad accompagnare anche secondi di carne, fritture e primi piatti.

€ 28,00

**ROSÉ BRUT****"MONTECERESINO" - TRAVAGLINO**

Cantina: Tenuta Travaglino

Regione: Lombardia

Denominazione: Oltrepò Pavese
 Metodo Classico DOCG

Vitigni: Pinot Nero 100%

Permanenza sui lieviti:

minimo 24 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Ha un bellissimo colore che richiama perfettamente i profumi che si trovano nel bicchiere: fragolina di bosco, ciliegia, lillà e geranio. In bocca è ben strutturato e fresco. È ideale con crostacei o un carpaccio di pesce.

€ 30,00

“ Il vino è per l'anima
 ciò che l'acqua è per il corpo ”

**ZERO DOSAGE "FARFALLA" - BALLABIO**

Cantina: Ballabio

Regione: Lombardia

Denominazione: VSQ Pinot Nero
 Metodo Classico Pas Dosè

Vitigni: Pinot Nero 100%

Permanenza sui lieviti:

almeno 40 mesi

Alcol: 13,0%

Perché ci piace: Ha una grande personalità, data dalle uve Pinot Nero e dal lungo affinamento sui lieviti. Fragrante, leggermente sapido e minerale, molto profumato e poi al palato leggero, morbido e molto persistente. È ottimo a tutto pasto.

€ 42,00

**EXTRA-BRUT "FARFALLA" - BALLABIO**

Cantina: Ballabio

Regione: Lombardia

Denominazione: VSQ Pinot Nero
 Metodo Classico Extra Brut

Vitigni: Pinot Nero 100%

Permanenza sui lieviti:

almeno 30 mesi

Alcol: 12,0%

Perché ci piace: È uno spumante che al palato risulta cremoso ed elegante, fresco e sapido sul finale, ideale per l'aperitivo e ottimo anche con risotti più delicati.

€ 38,00



ROSÉ "FARFALLA" -

BALLABIO

Cantina: Ballabio

Regione: Lombardia

Denominazione: VSQ Pinot Nero

Metodo Classico Rosé

Vitigni: Pinot Nero 100%

Permanenza sui lieviti:

almeno 30 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Ottimo come aperitivo, è profumato, elegante e leggero. Ha una bolla fine e non troppo decisa.

Servito fresco in estate è una goduria.

€ 44,00

“La felicità, come un vino pregiato,
dove essere assaporata sorsa a sorsa”



**PAS DOSÉ - "26° PRIMO" -
ANDREOLA**

Cantina: Andreola

Regione: Veneto

Denominazione: Valdobbiadene
DOCG

Vitigni: Glera 100%

Alcol: 11,5%

Perché ci piace: È uno dei Prosecco DOCG per eccellenza. Ottima freschezza, buon corpo e bollicina fine. È ideale a tutto pasto. Leggero, elegante e molto secco.

€ 20,00



**DRY - "SESTO SENSO" -
ANDREOLA**

Cantina: Andreola

Regione: Veneto

Denominazione: Valdobbiadene
DOCG

Vitigni: Glera 96%, Bianchetta
2%, Perera 2%

Alcol: 11,5%

Perché ci piace: È uno spumante fresco, leggero, morbido e piacevole. Al naso prevalgono sentori di mela, pera, pesca. Decisamente abboccato.

€ 20,00

“La felicità, come un vino pregiato,
dove essere assaporata sorsa a sorsa”



**"PERTÉ" RIBOLLA GIALLA
VSQ - CASTELLO DI SPESSA**

Cantina: Castello di Spessa

Regione: Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Vino Spumante
di Qualità

Vitigni: Ribolla Gialla 100%

Alcol: 12%

Perché ci piace: colore giallo paglierino scarico. Al naso delicate note di biancospino e pesche bianche. In bocca fresco, delicato e con lunghezza aromatica piacevole. Ottimo in aperitivo in abbinamento a finger food e fritti, piatti a base di pesce, primi piatti con crostacei o pesce e formaggi media stagionatura o caprino.

€ 20,00



**"COLLE BELVEDERE"
PINNOLETTO - UMBERTO
CESARI**

Cantina: Umberto Cesari

Regione: Emilia Romagna

Denominazione: Pignoletto DOC

Vitigni: Pignoletto 100%

Alcol: 12%

Perché ci piace: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso note fruttate e fiorite con un tocco di basilico sul finale, in bocca risulta fresco, affascinante con un finale di mandorla e agrumi. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

€ 18,00

**"SPERGOLINO" - BERTOLANI****Cantina:** Bertolani**Regione:** Emilia Romagna**Denominazione:** Spergola frizzante Colli Scandiano e Canossa doc**Vitigni:** Spergola 100%**Alcol:** 11%**Perché ci piace:** di colore giallo paglierino, un vino fresco dal raffinato e persistente profumo floreale, sapore secco, gradevolmente armonico, di buon corpo. Ideale in abbinamento a Parmigiano Reggiano, primi piatti, affettati e a tutto pasto**€ 14,00****PROSECCO ROSE' - BOSCO DEL MERLO****Cantina:** Bosco del merlo**Regione:** Veneto**Denominazione:** Prosecco Rosé DOC**Vitigni:** Glera 85% Pinot Nero**15%****Alcol:** 11,5%**Perché ci piace:** color rosa brillante. Al naso fresco e floreale. In bocca fresco, corposo e sapido note fruttate persistenti. Vino conviviale da aperitivo, ottimo con primi piatti di pesce, tartare di salmone o verdure alla griglia.**€ 20,00**

*Il vino è la parte
intellettuale del pranzo*

**SPUMANTE CUVÉE****Cantina:** A rotazione**Regione:** Italia**Denominazione:** Indefinita**Vitigni:** Di tutto e di più 100%**Alcol:** 11% in su**Perché ci piace:** Ideale per chi vuole prendere la tronca e spendere meno. Meno qualità più quantità!**€ 16,00**

**BLANC DE MORGEX E DE LA SALLE - ERMES PAVESE**

Cantina: Ermes Pavese
Regione: Valle d'Aosta
Denominazione: Valle d'Aosta DOC
Vitigni: Prié Blanc 100%
Alcol: 12%
Perchè ci piace: Vino minerale, secco e acidulo con una leggerissima frizzantezza. Ricco di sapori agrumati e dal profumo intenso.

€ 27,00

**ARNEIS "BLANGÉ" - CERETTO**

Cantina: Ceretto
Regione: Piemonte
Denominazione: Langhe DOC
Vitigni: Arneis 100%
Alcol: 13,5%
Perchè ci piace: I profumi sono intensi e variegati: pera, mela, pesca, agrumi e tanta frutta tropicale. Il sorso conferma l'anima intensamente fruttata, unita a un'equilibrata freschezza e ad una buona persistenza. Si sposa benissimo con pesce alla griglia o in umido, risotti con verdure, uova e antipasti sfiziosi.

€ 29,00

“Il vino è poesia in bottiglia”

**HERZU - ETTORE GERMANO**

Cantina: Ettore Germano
Regione: Piemonte
Denominazione: Langhe Riesling DOC
Vitigni: Riesling Renano
Alcol: 13%
Perchè ci piace: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso fruttato, leggermente tropicale evolvendo poi in note vegetali e minerali. In bocca l'ingresso è pieno con una bella sapidità ed una bella dolcezza di frutto che finisce lungo, fresco e persistente. Ottimo con antipasti di pesce, formaggi di media stagionatura, risotti con frutti di mare.

€ 36,00

**"RISERVE DELLA CONTESSA"**
MANINCOR

Cantina: Manincor
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 10%
Alcol: 13,5%
Perchè ci piace: Il naso è avvolto da un insieme di note fruttate fresche, che presenta anche sfumature erbacee. All'assaggio è di corpo medio, vellutato, con un sorso decisamente avvolgente e sottile; termina con una bella persistenza. Si abbina a formaggi freschi, sushi e pesce alla griglia, carni bianche.

€ 29,00



**MANNA - FRANZ HAAS****Cantina:** Franz Haas**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** Riesling 40%, Chardonnay 20%, Gewurztraminer 15%, Kerner 15%, Sauvignon 10%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: È uno dei vini bianchi più famosi e particolari di questa cantina. Il blend, dei diversi vitigni gli garantisce un'ottima aromaticità, profumi di frutta spezie e agrumi. Al palato è fresco ma allo stesso tempo morbido e corposo, è uno scoppio di sapori. È un vino che ad ogni sorso cambia nel bicchiere, da provare assolutamente.

€ 40,00**SAUVIGNON - FRANZ HAAS****Cantina:** Franz Haas**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** Sauvignon Blanc 100%**Alcol:** 13,0%

Perché ci piace: È un vino che sprigiona intensi aromi di pesca, fiori di sambuco e rosa. È molto minerale e sapido ma con una grande eleganza. È molto gradevole e rinfresca il palato. Perfetto anche con piatti speziati.

€ 42,00

“Il vino è poesia in bottiglia”

**“DE VITE” - HOFSTÄTTER****Cantina:** Hofstätter**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Vigneti delle Dolomiti IGT**Vitigni:** Sauvignon, Pinot Bianco e Müller Thurgau**Alcol:** 13%

Perché ci piace: giallo chiaro con lievi riflessi verdognoli. Al naso sentori di mela fresca, erba limoncina e note delicate di vaniglia. In bocca vivace, fresco ed un'equilibrata acidità. Consigliamo l'abbinamento con antipasti sfiziosi, piatti di pesce e carni bianche.

€ 22,00**GEWÜRZTRAMINER TERLAN****Cantina:** Terlan Kellerei**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** 100% Gewürztraminer**Alcol:** 14%

Perché ci piace: Di un giallo paglierino lucente, al naso è accattivante, con sentori di mango e chiodi di garofano. In bocca prevale la grande struttura aromaticia inconfondibile. Da abbinare a piatti piccanti, agrodolci, perfetto con risotti di zucca o prosciutto cotto.

€ 26,00



**GEWÜRZTRAMINER -
HADERBURG**

Cantina: Haderburg
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso sentori di rosa, moscato, foglia di ribes nero. In bocca è pieno, strutturato e sapido. Ottimo con pesce, crostacei e formaggi non troppo stagionati.

€ 28,00



**"CAMPANER"
GEWÜRZTRAMINER -
KALTERN**

Cantina: Kaltern
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 14,5%

Perché ci piace: giallo paglierino intenso. Al naso è profondo e aromatico, ricco e penetrante, sentori di frutta tropicale, cannella, garofano e salvia. In bocca ritornano i frutti esotici, lunghissima persistenza. Ideale da accompagnare ad antipasti di pesce, crostacei e con primi delicati.

€ 23,00

*Il vino è la parte
intellettuale del pranzo*



**GEWÜRZTRAMINER "CESLAR"
- CANTINA DI BOLZANO**

Cantina: Cantina Bolzano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 15,0%

Perché ci piace: È un vino che affascina con i suoi sentori fruttati e floreali intensi. Possiede anche una leggera nota speziata. Da provare con piatti a base di crostacei, formaggi freschi e semi stagionati.

€ 24,00



**"JOSEPH"
GEWÜRZTRAMINER -
HOFSTÄTTER**

Cantina: Hofstätter
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige IGT
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 14%

Perché ci piace: giallo paglierino brillante. Al naso è fruttato, speziato e floreale. In bocca ricco e denso, di buona freschezza e grande equilibrio. Ottimo in aperitivo, crostacei, piatti speziati e formaggi stagionati.

€ 26,00

**GEWÜRZTRAMINER - SAN MICHELE**

Cantina: San Michele Appiano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 14,0%

Perché ci piace: È un vino secco, dal tenore alcolico non indifferente. Ha un profumo fruttato-speziato memorabile. È seducente per la sua pienezza aromatica. Adatto a tutto pasto, può sostenere anche abbinamenti dai sapori complessi.

€ 24,00

**GEWÜRZTRAMINER - ELENA WALCH**

Cantina: Elena Walch
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 14%

Perché ci piace: Giallo paglierino intenso, al naso colpisce per la sua intensa aromaticità che spazia dalle note di petali di rosa ai fiori e alle spezie. In bocca sprigiona tutta la sua finezza con una fresca corposità, un'armoniosa eleganza ed un finale intenso, di buona persistenza. Ottimo in aperitivo, con piatti delicati a base di pesce o crostacei, da provare con risotti dai sapori delicati e sfiziosi.

€ 28,00

“ Alcuni non diventano mai folli.
 I loro vini devono essere proprio noiosi ”

**GEWÜRZTRAMINER - SANCT VALENTIN**

Cantina: San Michele Appiano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Il Gewürztraminer Sanct Valentin si caratterizza per il suo bouquet intenso e complesso mentre risulta meno secco rispetto agli altri Gewürztraminer in carta. Si distingue per piacevolezza e garantisce anche dopo molti anni una beva incantevole.

€ 48,00

**MÜLLER THURGAU - KALTERN**

Cantina: Kaltern
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Müller Thurgau 100%
Alcol: 12,5%

Perché ci piace: colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso aromatico con note di pesca, albicocca e sambuco. In bocca è fresco, saporito ed equilibrato. Ottimo in aperitivo, con antipasti e finger food, pesce sia bollito che alla griglia.

€ 20,00

**MÜLLER THURGAU TERLAN****Cantina:** Terlan Kellerei**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** 100% Müller Thurgau**Alcol:** 13%

Perché ci piace: Di un giallo paglierino tenue, al naso sentori di pepe bianco, pompelmo e pesca matura. Il gusto è dotato di una struttura equilibrata e di una spiccatissima acidità. Perfetto come aperitivo, in abbinamento con pesce, carne lessa o formaggi freschi.

€ 24,00**PINOT BIANCO TERLAN****Cantina:** Terlan Kellerei**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** 100% Pinot Bianco**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Di un giallo paglierino con leggera velatura verdognola al naso spiccate note di pera e mela fresche. In bocca forte e avvincente, gusto fruttato e minerale. Perfetto con antipasti di pesce, risotti con spinaci o con guanciale, speciale con capesante o gamberi.

€ 24,00

“Io cucino col vino. Qualche volta lo aggiungo perfino al cibo”

**PINOT BIANCO - SAN MICHELE****Cantina:** San Michele Appiano**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** Pinot Bianco 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Ha un bel sapore fruttato, con note di mela, albicocca e pera, abbastanza persistente. È un vino con una buona acidità che alla fine del sorso pulisce il palato.

€ 24,00**PINOT GRIGIO - ELENA WALCH****Cantina:** Elena Walch**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** Pinot Grigio 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Elegante e appetitoso, ricco di frutta matura ma allo stesso tempo attraversato da una venatura sapida e minerale. Un bianco dalla beva scorrevole e leggiadra, capace però anche di sfoderare al bisogno classe e raffinatezza. È un Pinot Grigio che non tradisce. Ottimo con piatti a base di pesce o crostacei.

€ 24,00



**“SOLL” PINOT GRIGIO -
KALTERN**

Cantina: Kaltern

Regione: Alto Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Pinot Grigio 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: giallo paglierino. Al naso note di pera matura, melone bianco e un ricordo di vaniglia. In bocca cremoso, rotondo e di lunga persistenza. Ottimo con piatti a base di funghi, primi piatti a base di pesce o crostacei, antipasti speziati o carni bianche.

€ 20,00



PINOT GRIGIO - ANDRIAN

Cantina: Andrian

Regione: Alto Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Pinot Grigio 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: giallo paglierino chiaro. Al naso bouquet fruttato con sentori di melone. In bocca morbido ed elegante con lunga persistenza. Ideale in aperitivo, si abbina ad antipasti a base di frutti di mare, sushi e formaggi freschi.

€ 22,00

“ Il vino è la parte
intellettuale del pranzo ”



**KERNER “PUNTSCHEIT” -
CANTINA DI BOLZANO**

Cantina: Cantina Bolzano

Regione: Alto Adige

Denominazione: Kerner Alto Adige DOC

Vitigni: Kerner 100%

Alcol: 14,0%

Perché ci piace: Perché è uno dei pochi vini bianchi dalla maturazione tardiva che fa sì che il vino diventi poi corposo, complesso e aromatico al palato. Per la sua freschezza si abbina alla perfezione con antipasti leggeri, affettati, piatti a base di funghi o frutti di mare; ottimo anche come aperitivo estivo!

€ 24,00



KERNER - PACHERHOF

Cantina: Pacherhof

Regione: Alto Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Kerner 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: È un vino avvolgente che non ti annoia con la sua freschezza, profumato e leggermente minerale, non acido. È secco e si abbina perfettamente ai porcini.

€ 29,00

**RIESLING - PACHERHOF****Cantina:** Pacherhof**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** Riesling 100%**Alcol:** 12,5%

Perché ci piace: Questo riesling fa un affinamento in botte di rovere circa 8 mesi, perciò lo troviamo molto avvolgente e morbido, anche con sentori di mandorla che si sposano perfettamente con la sua naturale acidità.

€ 32,00**SYLVANER - PACHERHOF****Cantina:** Pacherhof**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** Sylvaner 100%**Alcol:** 13%

Perché ci piace: È un vino molto elegante, con aromi freschi e profumi di frutta tropicale. Non è secco ma abbastanza morbido, molto piacevole e non impegnativo nonostante sia un vino con un grado alcolico medio-alto.

€ 33,00

Il vino eleva l'anima e i pensieri,
e le inquietudini si allontanano
dal cuore dell'uomo

**“LIEBRAIN” SILVANER - CANTINA DI BOLZANO****Cantina:** Cantina Bolzano**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** Silvaner 100%**Alcol:** 13%

Perché ci piace: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Al naso fruttato con note di melone, pesca e mela verde. In bocca fruttato, secco, fresco e piacevolmente aromatico. Ottimo in aperitivo, con antipasti leggeri, asparagi o primi a base di pesce.

€ 23,00**“TERLANER” - TERLAN****Cantina:** Terlan Kellerei**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige Terlano DOC**Vitigni:** 60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay e 10% Sauvignon Blanc**Alcol:** 14%

Perché ci piace: Giallo chiaro fresco, al naso sorprende la struttura aromatica ricca di sfaccettature. In bocca è complesso, strutturato e morbido. Da abbinare a caviale, salmone, carni alla griglia e risotti al tartufo.

€ 28,00

**NOSIOLA - CESCONI****Cantina:** Cesconi**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Vigneti Delle Dolomiti IGT**Vitigni:** Nosiola 100%**Alcol:** 12%

Perché ci piace: È un vino bianco biologico del Trentino. Ha colore paglierino e al naso esprime sentori fruttati di pompelmo e fiori di sambuco. Il palato è sapido e fine con freschezza consistente. Affina 9 mesi in botte grande di legno di acacia. Ottimo abbinamento con primi piatti vegetariani, carni bianche o pesce.

€ 20,00**CHARDONNAY - TERLAN****Cantina:** Terlan Kellerei**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige IGP**Vitigni:** 100% Chardonnay**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Color giallo paglierino scintillante, al naso spiccatamente fruttato, con note aromatiche. In bocca gusto fruttato e delicata acidità, con nota minerale. Perfetto con risotti agli asparagi, uova di quaglia, crudità di pesce, canederli e formaggi freschi.

€ 24,00

“ L'acqua divide gli uomini.
Il vino li unisce ”

CHARDONNAY - ENDRIZZI**Cantina:** Endrizzi**Regione:** Trentino**Denominazione:** Trentino DOC**Vitigni:** Chardonnay 100%**Alcol:** 12,5%

Perché ci piace: Perché è il classico vino bianco trentino fresco, beverino, minerale, molto scorrevole e succoso. I profumi sono fruttati, soprattutto agrumati e al naso spicca la sua mineralità. Diretto e lineare al palato, si sposa perfettamente con il pesce.

€ 20,00**MASETTO BIANCO - ENDRIZZI****Cantina:** Endrizzi**Regione:** Trentino**Denominazione:** Vigneti delle Dolomiti IGT**Vitigni:** Chardonnay 50%, Riesling 20%, Pinot Bianco 15%, Sauvignon 15%**Alcol:** 14,0%

Perché ci piace: Perché è una bottiglia particolare, diversa dal solito. È un vino aromatico ma rotondo e corposo, fresco e complesso. Ha profumi floreali, di frutta esotica e anche di vaniglia. Al palato è molto equilibrato quindi di facile bevuta, ha delle note sapide che ti invogliano sempre a un altro sorso!

€ 25,00

**LUGANA "I FRATI" -
CÁ DEI FRATI****Cantina:** Cá dei Frati**Regione:** Lombardia**Denominazione:** Lugana DOC**Vitigni:** Turbiana 100%**Alcol:** 13%

Perché ci piace: Viene vinificato in acciaio e poi sui lieviti fini per 6 mesi perciò risulta spiccatamente minerale e leggermente acido ma allo stesso tempo avvolgente e corposo. Al naso molto profumato, è un vino che ti invita ad un altro sorso.

€ 25,00**LUGANA "BROLETTINO" -
CA' DEI FRATI****Cantina:** Ca' Dei Frati**Regione:** Lombardia**Denominazione:** Lugana DOC**Vitigni:** Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%**Alcol:** 13%

Perché ci piace: Giallo paglierino, al naso sentore di ananas, melone e agrumi, note vanigliate e di mandorla tostata. In bocca morbido e fresco con sentori di frutta tropicale. Ottimo con pesce e crostacei, carni bianche e risotti a base di verdure.

€ 28,00

“Un pasto senza vino è come
un giorno senza sole”

**LUGANA "BELDOSSO" - MASÍ****Cantina:** Masi**Regione:** Veneto**Denominazione:** Lugana DOC**Vitigni:** Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%**Alcol:** 13%

Perché ci piace: Giallo dorato carico. Al naso bouquet intenso di frutto della passione, agrumi e note di vaniglia. In bocca pieno ed espressivo, buona acidità, finale intrigante che ricorda la mandorla. Ideale come aperitivo, accompagna antipasti di pesce e crostacei, risotti e pasta con sughi leggeri, carni bianche.

€ 24,00**"LE FORNACI" LUGANA -
TOMMASI****Cantina:** Tommasi**Regione:** Veneto**Denominazione:** Lugana DOC**Vitigni:** Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%**Alcol:** 12,5%

Perché ci piace: giallo dorato pieno. Al naso note di pesche gialle, mandorle fresche e bacca di vaniglia. In bocca ampio e fresco, di buona intensità e dal retrogusto di nocciole. Ideale in aperitivo, antipasti sfiziosi, preparazioni a base di pesce, risotti con verdure e formaggi freschi.

€ 22,00

**SOAVE CLASSICO - DOMINI VENETI**

Cantina: Domini Veneti
Regione: Veneto
Denominazione: Soave DOC
Vitigni: Garganega 80%, Trebbiano 15%, Chardonnay 5%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È il vino bianco tipico della zona di Verona, profumatissimo con note di frutta bianca fragrante, fresco e morbido in bocca, lascia un leggero retrogusto di mandorla.

€ 20,00

**CUSTOZA - DOMINI VENETI**

Cantina: Domini Veneti
Regione: Veneto
Denominazione: Custoza DOC
Vitigni: Trebbiano 40%, Garganega 40%, Fernanda 20%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un vino diretto, fresco che ti colpisce con la sua sapidità e con la sua nota vagamente amarognola. Ha un profumo agrumato e si sposa perfettamente con antipasti e risotti.

€ 20,00

“ Il vino dovrebbe essere mangiato,
 è troppo buona per essere solo bevuta ”

**PINOT GRIGIO - TUNELLA**

Cantina: Tunella
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Colli Orientali Del Friuli DOC
Vitigni: Pinot Grigio 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Al naso fruttato e fragrante, ricorda la crosta di pane caldo, i fiori di acacia e frutti tropicali maturi. In bocca conferma le sensazioni olfattive, elegante, di corpo, moderatamente acidulo e note delicate di lievito. Un vino di personalità che si abbina ad antipasti, salumi stagionati, pesce e carni bianche, ottimo anche in aperitivo.

€ 23,00

**BIANCOSESTO - TUNELLA**

Cantina: Tunella
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Colli Orientali del Friuli DOC
Vitigni: Friulano 50% Ribolla Gialla 50%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Al naso note di frutta e fiori bianchi, sentori di vaniglia, burro e pepe bianco. In bocca pieno e corposo, fresco e saporito con un lungo finale persistente e aromi fruttati. Ottimo come aperitivo e accompagnamento a piatti a base di pesce, crostacei, uova e formaggi freschi.

€ 30,00

**"PREDIALE" - REGUTA****Cantina:** Reguta**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Bianco IGP

Trevenezie

Vitigni: Sauvignon, Chardonnay e Ribolla Gialla**Alcol:** 13%**Perché ci piace:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso elegante e floreale con note di frutta esotica. In bocca è morbido, avvolgente e piacevolmente persistente. Vino da degustazione o aperitivo, perfetto con piatti a base di pesce, carni bianche in umido o alla brace e primi piatti saporiti come risotti o minestre.**€ 20,00****SHARIS - LIVIO FELLUGA****Cantina:** Livio Felluga**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Delle Venezie IGT**Vitigni:** Chardonnay 70% Ribolla Gialla 30%**Alcol:** 13%**Perché ci piace:** giallo paglierino tenue con leggeri riflessi dorati. Al naso elegante, piacevoli note fruttate di ananas, cedro e pesca. Al naso fresco, sottile e persistente con sentori agrumati e minerali. Ottimo come aperitivo, con asparagi, minestre, legumi, pesce marinato e primi piatti delicati.**€ 26,00**

*“Il bello del vino è che, per due ore,
i tuoi problemi sono di altri”*

**COLLIO BIANCO - EDI KEBER****Cantina:** Edi Keber**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Collio DOC**Vitigni:** Friulano 70% Malvasia Istriana 15% Ribolla Gialla 15%**Alcol:** 13%**Perché ci piace:** Al naso intensi sentori di pesca bianca, mandorla e cedro. In bocca è sapido e succoso, morbido e salino con un finale lungo e caldo. Si sposa benissimo con antipasti di pesce, primi piatti a base di verdure o pesce bianco e formaggi freschi.**€ 33,00****"YELLOW HILLS" RIBOLLA GIALLA - CASTELLO DI SPESSA****Cantina:** Castello di Spessa**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Collio DOC**Vitigni:** Ribolla Gialla 100%**Alcol:** 13%**Perché ci piace:** colore giallo paglierino brillante. Al naso spiccati aromi floreali. In bocca succoso e fresco con notevole persistenza gustativa. Un vino versatile adatto in aperitivo o in accompagnamento a primi piatti a base di pesce, carni bianche alla griglia o formaggi media stagionatura.**€ 30,00**



**RIBOLLA GIALLA "RJGIALLA"
- TUNELLA**

Cantina: Tunella

Regione: Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Colli Orientali
Del Friuli DOC

Vitigni: Ribolla Gialla 100%

Alcol: 13%

Perché ci piace: Al naso floreale e fruttato, fragrante, note di acacia, prugna e pesca gialla. In bocca pieno, asciutto e fresco, gradevole sapidità. Perfetto in abbinamento con risotti alle verdure, ai frutti di mare o sughi di verdure.

€ 24,00



RIBOLLA GIALLA - STURM

Cantina: Sturm

Regione: Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Collio DOP

Vitigni: Ribolla Gialla 100%

Alcol: 13%

Perché ci piace: Giovane, fresca ed elegante. Note di fiori di campo, mela verde e foglia di limone. Piacevole come aperitivo, ottimo con antipasti di pesce, crudi e cotti.

€ 25,00

*Il vino è la parte
intellettuale del pranzo*



**"TURRANIO" SAUVIGNON -
BOSCO DEL MERLO**

Cantina: Bosco del Merlo

Regione: Friuli

Denominazione: Lison
Pramaggiore DOC

Vitigni: Sauvignon Blanc 100%

Alcol: 13%

Perché ci piace: colore giallo paglierino. Al naso agrumato, note di salvia, bosso, foglia di pomodoro e pietra focaia. In bocca è dirompente, fresco, saporito e di notevole persistenza. Ottimo abbinamento a risotti con verdure, uova, primi piatti con sughi leggeri, pesce, crostacei e formaggi freschi.

€ 22,00



**"INSIDE" RIBOLLA GIALLA -
BOSCO DEL MERLO**

Cantina: Bosco del Merlo

Regione: Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Venezia Giulia
IGT

Vitigni: Ribolla Gialla 100%

Alcol: 13%

Perché ci piace: giallo intenso. Al naso profumi di fieno, fiori d'acacia e frutta secca. In bocca fine ed elegante, ampio e persistente. Ideale con piatti a base di pesce, perfetto con il branzino e selezioni di formaggi erborinati.

€ 22,00

**RIBOLLA GIALLA - SIRCH****Cantina:** Sirch**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Friuli Colli Orientali DOC**Vitigni:** Ribolla Gialla 100%**Alcol:** 12,5%

Perché ci piace: giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli. Al naso fresco e raffinato, note di fiori bianchi, ciliegia bianca, mela renetta e lontani richiami di agrumi. In bocca vivace e minerale con note agrumate ed elegante freschezza. Ideale in aperitivo, antipasti leggeri, piatti a base di pesce o verdure.

€ 23,00**MALVASIA ISTRIANA****"VALMASIA" - TUNELLA****Cantina:** Tunella**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Colli Orientali del Friuli DOC**Vitigni:** Malvasia Istriana 100%**Alcol:** 13%

Perché ci piace: Giallo paglierino chiaro con lampi verdognoli. Al naso note fragranti di agrumi, frutta a polpa bianca, erbe aromatiche e leggeri ricordi marini. In bocca delicato, fresco, avvolgente e minerale. Ottimo con antipasti di pesce, sughi di verdure e con pesce e crostacei in generale.

€ 23,00

“Un pasto senza vino è come un giorno senza sole”

**MALVASIA - STURM****Cantina:** Sturm**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Collio DOP**Vitigni:** Malvasia 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso note pepate e di erbe aromatiche. In bocca spicca una nota balsamica ed elegante. Ottimo con crostacei, crudità e molluschi.

€ 24,00**MALVASIA "DIS CUMIERIS" -
VIE DI ROMANS****Cantina:** Vie Di Romans**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Friuli Isonzo DOC**Vitigni:** Malvasia 100%**Alcol:** 15%

Perché ci piace: Colore dorato intenso. Al naso note fruttate, agrumate, con tocchi floreali e di erbe aromatiche. Il sorso è rinfrescante, di buon corpo, equilibrato, trama sapida e finale persistente. Bottiglia ottima in abbinamento con antipasti, tartare di pesce, uova, primi piatti di pesce o pizza.

€ 43,00

**FRIULANO - TUNELLA****Cantina:** Tunella**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Colli Orientali Del Friuli DOC**Vitigni:** Friulano 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Al naso armonico, floreale e fruttato, note di mandorle amare. In bocca morbido e vellutato, moderatamente acido, asciutto e ben strutturato. Si sposa perfettamente con antipasti leggeri, affettati e risotti a base di pesce.

€ 23,00**FRIULANO - STURM****Cantina:** Sturm**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Collio DOP**Vitigni:** Friulano 100%**Alcol:** 13,5

Perché ci piace: Colore giallo paglierino lucente, al naso estremamente tipico e piacevole. In bocca aromatico, raffinato e coinvolgente. Ottimo con prosciutto crudo di Parma, piatti di pesce e formaggi stagionati.

€ 24,00

“ Il vino è l'unica opera d'arte che puoi bere. ”

**FRIULANO - SIRCH****Cantina:** Sirch**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Friuli Colli Orientali DOC**Vitigni:** Friulano 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: giallo paglierino con leggere sfumature verdognole, al naso note delicate di agrumi impreziosite con note fruttate di albicocca e pera e richiami floreali. In bocca avvolgente e complesso. Un vino da aperitivo che si abbina perfettamente ad affettati in particolare al prosciutto crudo, perfetto con piatti di pesce, carni bianche e tortini di verdure.

€ 22,00**FRIULANO “DOLÉE” - VIE DI ROMANS****Cantina:** Vie Di Romans**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Friuli Isonzo DOC**Vitigni:** Friulano 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso fini ed eleganti note di frutta bianca, con evidenti richiami di ananas e vaniglia. In bocca è intenso e di buon corpo, elegante, fine e mediamente persistente. Ottimo abbinamento con tartare di pesce, risotto alle verdure o ai frutti di mare, pesce in umido o formaggi freschi.

€ 42,00



SAUVIGNON - CASTELLO DI SPESSA

Cantina: Castello di Spessa
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli Isonzo DOC

Vitigni: Sauvignon 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: colore giallo paglierino intenso. Al naso ricorda frutta tropicale, albicocca, foglia di pomodoro e fiori freschi. In bocca fresco, equilibrato, minerale e dal finale armonioso. Ottimo abbinamento con pesce affumicato, pesce crudo, risotto con verdure e formaggi freschi.

€ 25,00



SAUVIGNON - TUNELLA

Cantina: Tunella
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Colli Orientali Del Friuli DOC

Vitigni: Sauvignon 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso delicato, note di foglia di pomodoro, salvia e frutta esotica. In bocca fresco, ricco, armonico e avvolgente. Perfetto con risotto a base di pesce e crostacei, pesce in umido e pasta in bianco.

€ 22,00

“Il vino è poesia imbottigliata”



SAUVIGNON - STURM

Cantina: Sturm
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Collio DOP
Vitigni: Sauvignon 100%
Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Colore giallo dorato, un bouquet di frutta tropicale, agrumi e fiori di sambuco, si combina ad una morbidezza e aromaticità in bocca. Ottimo con primi piatti a base di pomodoro o asparagi, perfetto con crostacei o pesce al forno.

€ 24,00



SAUVIGNON “PIERE” - VIE DI ROMANS

Cantina: Vie Di Romans
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli Isonzo DOC

Vitigni: Sauvignon 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso intenso e complesso, con aromi di frutta esotica, di ananas e pesca gialla, sentori di scorza di agrumi e piacevole anice. Il sorso è lungo, ricco e complesso con un finale fresco e armonioso. Ottimo abbinamento con crostacei, pesci in salsa, asparagi e carni bianche delicate.

€ 41,00

**VERMENTINO "ETICHETTA GRIGIA" - COLLI DI LUNI****Cantina:** Cantine Lunae Bosoni**Regione:** Liguria**Denominazione:** Colli di Luni

DOC Vermentino

Vitigni: Vermentino 100%**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Ottimo vermentino, fresco, beverino, con una buona acidità e profumi nitidi di tiglio e timo, molto iodato. Si accompagna perfettamente ad antipasti di pesce, anche fritti e a risotti con pesce.**€ 22,00****VERMENTINO "ETICHETTA NERA" - COLLI DI LUNI****Cantina:** Cantine Lunae Bosoni**Regione:** Liguria**Denominazione:** Colli di Luni

DOC Vermentino

Vitigni: Vermentino 100%**Alcol:** 13,0%**Perché ci piace:** È più deciso rispetto a suo fratello, il profumo è più maturo, si sentono i profumi di pesca e di mela, anche un po' di mandorla. Al palato è morbido ma mantiene sempre un'ottima acidità che bilancia il sorso. È molto immediato e si beve con facilità. In estate è una bevuta ottima.**€ 28,00**

*L'acqua divide gli uomini.
Il vino li unisce*

**"FONDATORI" - MERLOTTA****Cantina:** Merlotta**Regione:** Emilia Romagna**Denominazione:** Romagna Albana

DOCG Secco

Vitigni: Albana 100%**Alcol:** 14%**Perché ci piace:** Giallo intenso con riflessi dorati. Al naso elegante, intenso e persistente, sentori agrumati e speziati. In bocca sontuoso, esplode in un gioco di sapori. La leggera mineralità si fonde con la dolcezza delle albicocche e del miele d'acacia. Si sposa benissimo con primi piatti a base di ragù, risotto ai funghi, carni bianche e pesce al forno.**€ 21,00****BOLGHERI BIANCO - SAN FELICE****Cantina:** San Felice**Regione:** Toscana**Denominazione:** Bolgheri DOC**Vitigni:** prevalentemente

Vermentino

Alcol: 12,5%**Perché ci piace:** giallo paglierino. Al naso note floreali, minerali e di frutta bianca. In bocca offre un sorso immediato e piacevolissimo. Da provare come aperitivo e in accompagnamento a piatti di pesce e crostacei.**€ 28,00**



VERMENTINO "ALBABLU" - CAMPO ALLE COMETE

Cantina: Campo alle Comete

Regione: Toscana

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Vermentino 100%

Alcol: 13%

Perché ci piace: Giallo paglierino chiaro, con sottili riflessi verdolini. Il naso è profumato e aromatico, caratterizzato da sentori che richiamano le nespole e il pompelmo, poi arricchiti da sfumature di salvia e da toni minerali ed erbacei. Il palato è fruttato come il naso, scorrevole ed equilibrato, di buona persistenza. Da abbinare agli antipasti di pesce, crostacei o primi piatti di mare.

€ 22,00



"STRABILIO" - CAMPO ALLE COMETE

Cantina: Campo alle Comete

Regione: Toscana

Denominazione: Bolgheri bianco DOC

Vitigni: Vermentino, Sauvignon Blanc

Alcol: 12%

Perché ci piace: giallo paglierino chiaro. Al naso delicato con note di frutta bianca, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca ricco e cremoso con finale intenso. Perfetto con piatti a base di pesce, verdure e formaggi freschi.

€ 28,00

Il vino è la parte intellettuale del pranzo



VERMENTINO "MELACCE" - COLLE MASSARI

Cantina: Colle Massari

Regione: Toscana

Denominazione: Montecucco
DOC

Vitigni: Vermentino 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Giallo paglierino. Al naso fragrante e immediato, pesca e frutta bianca, con sfumature minerali. In bocca teso, morbido, fresco e scorrevole, con aromi agrumati e marini. Ottimo abbinamento a primi piatti a base di pesce, risotto ai frutti di mare, pesce in umido e antipasti di polpo.

€ 20,00



PASSERINA "CHICCA" BIOLOGICO - PANTALEONE

Cantina: Pantaleone

Regione: Marche

Denominazione: Marche IGT

Vitigni: Passerina 100%

Alcol: 13%

Perché ci piace: Ha dei particolari sentori fruttati e floreali che si mischiano perfettamente insieme. Si distinguono bene il gelsomino, l'ananas, il passion fruit e un finale di mandorla. Ha una spicata acidità che si abbina perfettamente agli affettati e ai formaggi.

€ 22,00



PECORINO “ONIROCEP” - PANTALEONE

Cantina: Pantaleone

Regione: Marche

Denominazione: Falerio Pecorino DOC

Vitigni: Pecorino 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Perché è un bianco di montagna che sorprende. È un vino completo: profumato, ampio in bocca, succoso, con un bel tenore alcolico e che poi si chiude con un bel finale acido ma sempre fruttato.

€ 25,00



“GUERRIERO BIANCO” VERDICCHIO - GUERRIERI

Cantina: Guerrieri

Regione: Marche

Denominazione: Marche IGT

Vitigni: 90% Bianchello 10% Verdicchio

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: giallo dorato. Al naso note di fiori di pero, nespola e pesca gialla, sfumature erbacee e balsamiche. In bocca agrumato, note di bergamotto e melograno. Accompagna elegantemente pesci elaborati, carni bianche, formaggi stagionati, si esalta sul tartufo.

€ 22,00

“L’acqua divide gli uomini.
Il vino li unisce”



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI “CASAL DI SERRA” - UMANI RONCHI

Cantina: Umani Ronchi

Regione: Marche

Denominazione: Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC

Vitigni: Verdicchio 100%

Alcol: 13%

Perché ci piace: Giallo dorato con sfumature verdi. Al naso fiorito, fruttato e minerale. Gusto equilibrato morbido, fresco, saporito ed avvolgente. Ottimo in aperitivo, con antipasti di pesce e verdure, formaggi freschi e pesce.

€ 23,00



“SAN GIOVANNI DELLA SALA” - ANTINORI

Cantina: Antinori

Regione: Umbria

Denominazione: Orvieto DOC

Vitigni: Grechetto 50%, Procanio 25% e 25% Pinot Bianco e Viognier

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Giallo verdolino cristallino, al naso note fruttate di pesche gialle e ananas, note floreali ed erbe aromatiche. In bocca fresco e saporito, buona persistenza ed equilibrio. Si abbina facilmente ad antipasti sfiziosi e torte salate, primi piatti a base di funghi e formaggi stagionati.

€ 25,00



**FALANGHINA
CAMPI FLEGREI -
“AGNUM”**

Cantina: Agnum
Regione: Campania
Denominazione: Campi Flegrei DOC
Vitigni: Falanghina 100%
Alcol: 12%

Perché ci piace: Ha una freschezza prorompente, adatto all'estate, è profumato e con una buona nota minerale. È succoso in bocca e si sentono chiaramente tutti i sentori di fiori di campo ed erbe aromatiche.

€ 25,00



**CODA DI VOLPE “DEL
NONNO” - DELL’ANGELO**

Cantina: Cantine dell'Angelo
Regione: Campania
Denominazione: Irpinia DOC
Vitigni: Coda di Volpe 100%
Alcol: 12%

Perché ci piace: Perché è il più grande rappresentante di questo vitigno, poco conosciuto che ricorda il Greco di Tufo. Stessa mineralità e sentori sulfurei ma più profumi, che vanno dai fiori di ginestra alla pesca e al pompelmo. Ricorda il mare e la campagna tutto assieme. Assolutamente da provare!

€ 26,00

*Il vino è la parte intellettuale
del pranzo*



**GRECO DI TUFO RISERVA
“MINIERE” - DELL’ANGELO**

Cantina: Cantine Dell'Angelo
Regione: Campania
Denominazione: Greco di Tufo
DOCG
Vitigni: Greco 100%
Alcol: 13,0%

Perché ci piace: Perché è un vino assolutamente unico dal punto di vista organolettico. Nasce su miniere di zolfo perciò al naso come primo sentore si sente il sulfureo, ma non deve spaventare perché poi si apre a un bouquet più dolce, di mandorle e agrumi. Secco, deciso e fresco, si accompagna perfettamente ai formaggi poco stagionati e ai risotti.

€ 26,00



**FIANO DI AVELLINO
“PIETRACALDA” - FEUDI DI
SAN GREGORIO**

Cantina: Feudi di San Gregorio
Regione: Campania
Denominazione: Fiano di Avellino
DOCG

Vitigni: Fiano 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Note di frutta fresca, agrume candito e fiori gialli si percepiscono chiaramente al naso. Al palato rivela l'identità varietale e persuade il gusto con morbidezza bilanciata da sapidità e freschezza. Il “Pietracalda” è un vino di sole e di vento; è un vino di collina e di mare, di profumi e di freschezza. Insomma, un'autentica espressione dell'Irpinia. Si abbina perfettamente con pesce, uova, torte salate e risotti.

€ 23,00

**SAN MARZANO "EDDA"****Cantina:** San Marzano**Regione:** Puglia**Denominazione:** Salento IGT**Vitigni:** Chardonnay e altri vitigni autoctoni a bacca bianca**Alcol:** 13,5%**Perché ci piace:** Giallo paglierino intenso. Al naso avvolgente, caldo e fruttato, di pesca, agrumi e vaniglia. In bocca risulta morbido, caldo, elegante e lungo, con note sapide e tostate. Perfetto in aperitivo, risotto ai frutti di mare, pesce alla griglia e formaggi freschi.**€ 22,00****CHARDONNAY - TORMARESCA****Cantina:** Tormaresca**Regione:** Puglia**Denominazione:** Puglia IGT**Vitigni:** Chardonnay 100%**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso intenso, fruttato, floreale con note di agrumi, frutta esotica e fiori di campo. In bocca risulta fresco, fruttato e minerale. Ideale in aperitivo, con piatti a base di pesce, fritti e formaggi freschi.**€ 20,00**

"Dove non c'è vino non c'è amore"

**"12 E MEZZO BIO" - VARVAGLIONE****Cantina:** Varvaglione**Regione:** Puglia**Denominazione:** Puglia IGP**Vitigni:** varietà a bacca bianca**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso elegante, con note floreali e agrumate. In bocca l'acidità favorisce l'innata piacevolezza. Ottimo in abbinamento a primi e secondi piatti di mare, pesce alla griglia o in umido e risotti delicati.**€ 19,00****"MARFI" BIANCO - VARVAGLIONE****Cantina:** Varvaglione**Regione:** Puglia**Denominazione:** Puglia IGT**Vitigni:** Verdeca, Sauvignon**Alcol:** 12%**Perché ci piace:** giallo paglierino. Al naso piacevoli note di limone e lime, aromi floreali e sentori che rimandano al finocchietto selvatico. In bocca morbido, fresco e di lunga persistenza. Perfetto abbinamento a piatti a base di pesce, pesce crudo o crostacei, formaggi freschi e risotti alle verdure.**€ 19,00**

**CALABRIA BIANCO
“CRITONE” - LIBRANDI**

Cantina: Librandi

Regione: Calabria

Denominazione: Calabria Bianco IGT

Vitigni: Chardonnay 90%,
Sauvignon Blanc 10%

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Da subito si presenta con una complessità olfattiva straordinaria, con sentori fruttati di melone, banana, pesca gialla e ananas, sui quali aleggia una delicata e affascinante sensazione vegetale e agrumata, e poi ancora fiori di arancio e di sambuco. In bocca la raffinata personalità si fonde sull'equilibrio tra freschezza sapida e calore alcolico garbato. Perfetto in aperitivo abbinato a piatti delicati di pesce.

€ 20,00



**SAUVIGNON “KIKÈ”
GEWÜRZTRAMINER - FINA**

Cantina: Fina

Regione: Sicilia

Denominazione: Terre Siciliane Bianco IGT

Vitigni: 90% Gewürztraminer
10% Sauvignon Blanc

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso note di spezie e frutta candita. In bocca è pieno, intenso, note fruttate e floreali con finale speziato. Ottimo in aperitivo, con antipasti, risotti con verdure e piatti a base di pesce.

€ 22,00

*Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia
ed una scintilla all'amore*

**GRILLO BIOLOGICO “ROCCE
DI PIETRA LONGA” -
CENTOPASSI**

Cantina: Centopassi

Regione: Sicilia

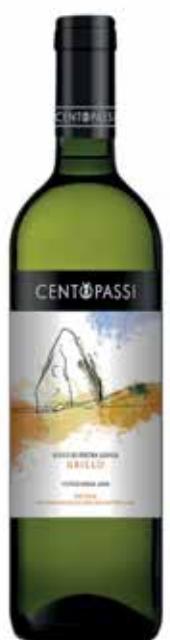
Denominazione: Grillo Sicilia DOC

Vitigni: Grillo 100%

Alcol: 13%

Perché ci piace: È una bottiglia che ha un valore anche etico e morale oltre ad essere un ottimo vino. Viene coltivato su un terreno a Corleone, confiscato a Cosa Nostra da cui nasce un ottimo Grillo in purezza, profumato, saporito, secco ed elegante.

€ 23,00



**GRILLO “SUR SUR” -
DONNAFUGATA**

Cantina: Donnafugata

Regione: Sicilia

Denominazione: Sicilia DOC

Vitigni: Grillo 100%

Alcol: 13%

Perché ci piace: Di un color giallo paglierino brillante, al naso un bouquet fresco e accattivante, fruttato e note di menta. In bocca ampio e asciutto. Da abbinare a risotti con verdure o pesce, ottimo anche con carni bianche alla griglia o formaggi freschi.

€ 22,00

**GRILLO "KEBRILLA" - FINA****Cantina:** Fina**Regione:** Sicilia**Denominazione:** Sicilia DOC**Vitigni:** Grillo 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: colore giallo paglierino lucente. Al naso fiori d'arancio e scorza di agrumi, note iodate e polpa di pesca. In bocca risulta molto sapido e fresco, scorrevole, succoso e persistente. Ideale in aperitivo abbinato ad antipasti sfiziosi, pesce e crostacei, primi piatti delicati e formaggi stagionati.

€ 20,00**QUATER VITIS - FIRRIATO****Cantina:** Firriato**Regione:** Sicilia**Denominazione:** Terre Siciliane IGT**Vitigni:** Catarratto Bianco 25%,

Inzolia 25%, Zibibbo 25%,

Carricante 25%

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: È un matrimonio perfettamente riuscito tra i 4 vitigni siciliani più profumati ed espressivi. È un vino moderno e a tratti fragrante. Godurioso e freschissimo, non riuscirete a smettere di berlo!

€ 25,00

“Il vino è l'unica opera d'arte
che puoi bere”

**ZIBIBBO SECCO "LIGHEA" -
DONNAFUGATA****Cantina:** Donnafugata**Regione:** Sicilia**Denominazione:** Sicilia DOC**Vitigni:** Zibibbo (Moscato
d'Alessandria) 100%**Alcol:** 12%

Perché ci piace: Color giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso un bouquet ricco e fragrante, in bocca note floreali e fruttate con finale minerale. Ottimo aperitivo, da provare con crudo di pesce, fritture e con il pesce azzurro in generale.

€ 23,00**"IDDA" BIANCO - GAJA****Cantina:** Gaja e Graci**Regione:** Sicilia**Denominazione:** Sicilia DOC**Vitigni:** Carricante 100%**Alcol:** 14%

Perché ci piace: Il bouquet è dolce e fragrante, con richiami floreali, di mandorle e marzapane e ritorni di erbe e pietra focaia. Al palato è fresco e sapido, piacevolmente amabile e con fresca vena acida. Perfetto con antipasti di pesce, crudité di pesce e sushi, crostacei o piatti speziati.

€ 52,00



**VERMENTINO DI SARDEGNA
“LANÙRA” - PERDARUBIA**

Cantina: Tenuta Perdarubia

Regione: Sardegna

Denominazione: Vermentino di Sardegna DOC

Vitigni: Vermentino 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: È una bottiglia che conserva freschezza e acidità, nonostante abbia un bel tenore alcolico. Al palato è molto diretto, vivace e rinfrescante. Ottimo equilibrio tra le note sapide e fruttate; perfetto da abbinare ad antipasti leggeri, risotti e piatti a base di pesce

€ 23,00

“ Il vino è il più certo,
e il più efficace consolatore ”


ROSÉ 20/26 - VIGNETI DELLE DOLOMITI - ELENA WALCH
Cantina: Elena Walch

Regione: Trentino Alto Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Lagrein, Merlot e Pinot Nero

Alcol: 13%

Perché ci piace: Rosa cerasuolo brillante, al naso bouquet di frutti rossi ciliegia e una nota pepata di sottofondo. Al palato fresco, equilibrato ed intenso con una delicata acidità finale. Perfetto a tutto pasto, si abbina a piatti tipici della cucina mediterranea, a paste ripiene, a ricchi antipasti.

€ 24,00

**"LA ROSE DE MANINCOR"
MANINCOR**
Cantina: Manincor

Regione: Alto Adige

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT

Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Petit Verdot, Lagrein, Tempranillo, Syrah

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: All'olfatto esprime profumi intensi e ricchi, caratterizzati da fragranti note di ciliegia, lampone, marasca, ribes rosso fragoline di bosco, lievi sfumature floreali e cenni di erbe selvatiche di montagna. Il sorso è ricco e appagante, con un frutto maturo e succoso, che accompagna verso un finale armonioso e fresco, con una piacevole chiusura sapida. Perfetto in aperitivo con stuzzichini sfiziosi, antipasti di pesce, pesce affumicato o frittura di pesce.

€ 30,00

“La vita è troppo breve
per bere vini mediocri”


**TEROLDEGO ROSÉ -
ENDRIZZI**
Cantina: Endrizzi

Regione: Trentino

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT

Vitigni: Teroldego 100%

Alcol: 12,0%

Perché ci piace: Un vino molto gradevole come aperitivo, accompagna perfettamente carni delicate, formaggi freschi e i risotti a base pesce. Un vino divertente ed intrigante. Diverso dal solito.

€ 23,00

LAGREIN ROSE' - ANDRIAN
Cantina: Andrian

Regione: Alto Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Lagrein 100%

Alcol: 13%

Perché ci piace: rosa salmone. Al naso fresco e fruttato, sentori di frutta esotica. In bocca fresco con acidità ben integrata e di discreta persistenza. Ottimo in aperitivo si abbina a salumi anche poco stagionati, formaggi freschi, piatti a base di pesce.

€ 22,00

**ROSA DEI FRATI -
CÁ DEI FRATI****Cantina:** Cá dei Frati**Regione:** Lombardia**Denominazione:** Riviera del Garda classico DOC**Vitigni:** Groppello 55%, Marzemino 15%, Sangiovese 15%, Barbera 15%**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** Per la sua semplice autorevolezza, in bocca è incisivo ma anche fresco e delicato e ti lascia un fine sentore di frutti rossi freschi. La sua acidità ti stuzzica il palato.**€ 26,00****PINOT GRIGIO ROSÉ -
BOSCO DEL MERLO****Cantina:** Bosco del Merlo**Regione:** Veneto**Denominazione:** Delle Venezie DOC**Vitigni:** Pinot Grigio 100%**Alcol:** 13%**Perché ci piace:** colore rosa ramato molto particolare. Al naso sentore di pera Williams, note di fiori secchi e fragoline di bosco. In bocca asciutto, ottima sapidità e molto equilibrato. Ottimo sia da aperitivo che a tutto pasto, indicato con piatti a base di pesce, primi piatti con verdure o crostacei.**€ 20,00**

Il vino è poesia in bottiglia

**“COSTA DI ROSE”
SANGIOVESE RUBICONE -
UMBERTO CESARI****Cantina:** Umberto Cesari**Regione:** Emilia Romagna**Denominazione:** Rubicone Sangiovese Rosato IGT**Vitigni:** Sangiovese 100%**Alcol:** 12,5%**Perché ci piace:** rosa antico brillante. Al naso si apre con note di piccoli frutti rossi chiudendosi con note di papavero. In bocca sapore fresco, piacevolmente sapido e fruttato nel finale. Ideale come aperitivo, perfetto con antipasti, sformati di verdure, primi piatti saporiti e formaggi freschi.**€ 25,00****ROSATO IGT “PURPLE ROSE”
- CASTELLO DI AMA****Cantina:** Castello Di Ama**Regione:** Toscana**Denominazione:** Toscana**Vitigni:** Sangiovese 96%, Merlot 4%**Alcol:** 13%**Perché ci piace:** Di un colore rosso porpora brillante. Al naso fruttato, richiamo di fragole mature e ciliegie. In bocca conferma i frutti, note minerali e una gradevole freschezza, ottima persistenza. Ottimo in aperitivo, abbinato a crostini e antipasti sfiziosi, carni bianche o risotti delicati.**€ 32,00**



**MONTECUCCO ROSATO DOC
“GRÒTTOLO” - COLLE
MASSARI**

Cantina: Castello Colle Massari
Regione: Toscana
Denominazione: Montecucco DOC
Vitigni: Sangiovese 70%, Ciliegiolo 15%, Montepulciano 15%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Rosato carico e luminoso. Al naso intrigante, sentori di frutti rossi, lampone e ciliegia. Al palato fresco e armonioso, con delicati aromi erbacei in chiusura. Ottimo come aperitivo, con primi piatti della tradizione mediterranea e in abbinamento con crostacei. Piacevole beva.

€ 20,00



**ROSATO DI BOLGHERI
“ROSASTELLA” – CAMPO
ALLE COMETE**

Cantina: Campo alle Comete
Regione: Toscana
Denominazione: Bolgheri DOC Rosato

Vitigni: Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Syrah 20%

Alcol: 13%

Perché ci piace: È un rosato che stupisce, con i suoi profumi intensi di frutta rossa, è corposo al palato, morbido, fresco e stuzzicante. È perfetto dall’aperitivo fino a fine cena.

€ 20,00

Il vino è la parte intellettuale del pranzo



**MARCHE ROSATO “PIVUÀN”
- PANTALEONE**

Cantina: Pantaleone
Regione: Marche
Denominazione: Marche IGT
Vitigni: Montepulciano 100%
Alcol: 13,5%

Perché ci piace: È un intenso vino rosato prodotto da uve Montepulciano; al palato risulta morbido e fruttato ma anche bello fresco e beverino. Si abbina perfettamente a bruschette, primi piatti, anche di mare, alle fritture e a secondi di carne non troppo elaborati. Da provare!

€ 22,00



**AGLIANICO ROSÉ “SAN
GREG” - FEUDI DI SAN
GREGORIO**

Cantina: Feudi di San Gregorio
Regione: Campania
Denominazione: rosato capagna IGT

Vitigni: Aglianico 100%

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Si presenta alla vista di un colore rosa tenue cristallino. Al naso compaiono intensi aromi di frutta a bacca rossa, tra cui il lampone, il ribes e la ciliegia, note di agrumi rosa e floreali di rosa e fiori di campo, per chiudere con sentori minerali freschi. In bocca è snello, succoso e beverino, caratterizzato da una beva freschissima e veramente appagante.

€ 20,00


ROSATO CALABRIA "TERRE LONTANE" - LIBRANDI
Cantina: Librandi

Regione: Calabria

Denominazione: Calabria Rosato IGT

Vitigni: Gaglioppo 70%, Cabernet Franc 30%

Alcol: 13%

Perché ci piace: Profumi fruttati di mela rossa, pera, agrumi, prugne, more, melograno. La sapidità è perfettamente bilanciata dalla morbidezza dell'ingresso. Cenni agrumati e minerali conducono ad una lenta chiusura sapida. Ottimo con piatti a base di pesce e risotti delicati.

€ 20,00

PRIMITIVO ROSATO
"TRAMARI" - SAN MARZANO
Cantina: San Marzano

Regione: Puglia

Denominazione: Salento IGT

Vitigni: Primitivo 100%

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: colore rosa luminoso. Al naso deliziose sensazioni di fragolina, frutti di bosco, fiori appena sbocciati e macchia mediterranea. In bocca fresco, saporito, fragrante, succoso e pulito. Ottimo in aperitivo con antipasti, fritti, affettati, formaggi freschi e piatti a base di pesce.

€ 18,00

Il vino è poesia in bottiglia


CALAFURIA - TORMARESCA
Cantina: Tormaresca

Regione: Puglia

Denominazione: Rosato I.G.T.

Salento

Vitigni: Negroamaro 100%

Alcol: 12%

Perché ci piace: rosa brillante con riflessi corallo, al naso delicato, fruttato con intense e persistenti note di frutta rossa e lampone. In bocca fresco, saporito ed equilibrato. Ottimo in aperitivo, con finger food, focacce, piatti a base di pesce e crostacei.

€ 24,00

**ROSÉ "LUMERA" -
DONNAFUGATA**
Cantina: Donnafugata

Regione: Sicilia

Denominazione: Sicilia DOC

Vitigni: Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero e Nocera

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Rosa brillante con un bouquet ampio e fragrante con note di fragoline di bosco e melograno. In bocca è fresco e saporito. Perfetto in aperitivo, accompagna egregiamente insalate di mare, focacce con verdure e formaggi freschi. Da provare anche con crudi di crostacei.

€ 22,00



BAROLO - ROCCHE DEI MANZONI
Cantina: Rocche dei Manzoni
Regione: Piemonte
Denominazione: Barolo DOCG
Vitigni: Nebbiolo da Barolo 100%
Alcol: 14,0%
Perché ci piace: È vino di estrema piacevolezza. Un rosso elegante e medio corposo, molto equilibrato tra acidità, tannino e morbidezza. Ottimo con risotti saporiti e secondi a base di carne.

€ 55,00



NEBBIOLO - ROCCHE DEI MANZONI
Cantina: Rocche dei Manzoni
Regione: Piemonte
Denominazione: Langhe Nebbiolo DOC
Vitigni: Nebbiolo 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: È un vino con un affinamento particolare, prima in barrique e poi in "uova" di cemento tipiche della cantina Rocche dei Manzoni, dove il mosto è continuamente mescolato. Questo lo rende molto fresco e anche un pò minerale ma permangono i sentori tipici del nebbiolo.

€ 27,00

“Quando c’è abbondanza di vino, il dolore e le preoccupazioni prendono il volo”



NEBBIOLO D'ALBA "BERNARDINA" - CERETTO
Cantina: Ceretto
Regione: Piemonte
Denominazione: Nebbiolo d'Alba DOC
Vitigni: Nebbiolo 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Rosso rubino brillante, al naso avvolgente floreale, note di frutti di bosco e spezie dolci. In bocca elegante, tannini piacevoli e finale pulito. Ottimo con risotti ai funghi o con ragù di carne, carne arrosto e formaggi stagionati.

€ 32,00



NEBBIOLO - FIGLI LUIGI ODDERO
Cantina: Figli Luigi Oddero
Regione: Piemonte
Denominazione: Langhe Nebbiolo DOC
Vitigni: Nebbiolo 100%
Alcol: 14,0%
Perché ci piace: Perché è completamente diverso dagli altri Nebbiolo presenti in carta, più leggero e giovane, ma bello rotondo e morbido al palato. Ha profumi avvolgenti di frutti rossi ed erbe aromatiche, come salvia e timo. È una bottiglia molto equilibrata che si beve facilmente.

€ 28,00



**NEBBIOLO D'ALBA "BAROLO
MANCATO" - SORDO**

Cantina: Sordo

Regione: Piemonte

Denominazione: Nebbiolo d'Alba
DOC

Vitigni: Nebbiolo 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Colore rosso granato con sfumature aranciate. Al naso profumi di confettura di frutti di bosco. In bocca tannino persistente, caldo, complesso ed armonico. Ottimo con risotti, vellutate e zuppe. Sughi di carne, brasati e selvaggina.

€ 27,00



BAROLO - SORDO

Cantina: Sordo

Regione: Piemonte

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Colore rosso granato con sfumature aranciate. Al naso profumi delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti. In bocca caldo, pieno, asciutto e complesso. Ottimo con arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

€ 39,00

*Buona cucina e buon vino,
è il paradiso sulla Terra*



BARBARESCO - SORDO

Cantina: Sordo

Regione: Piemonte

Denominazione: Barbaresco
DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Colore rosso rubino brillante, abbastanza trasparente. Al naso elegante, fine, con profumi floreali e piccoli frutti rossi. In bocca equilibrato e di buon corpo, tannini vellutati. Ottimo con arrosti, selvaggina, primi piatti a base di carne e formaggi stagionati.

€ 33,00



**DOLCETTO D'ALBA "LA
MATINERA" -
ROCCHI DEI MANZONI**

Cantina: Rocche dei Manzoni

Regione: Piemonte

Denominazione: Dolcetto d'Alba
DOC

Vitigni: Dolcetto 100%

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: È un rosso delle Langhe molto beverino, piacevole anche d'estate. È sia fruttato che floreale. Il sorso è morbido e non secco.

€ 22,00

**DOLCETTO D'ALBA
"ROSSANA" - CERETTO**

Cantina: Ceretto
Regione: Piemonte
Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Vitigni: Dolcetto 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Di un rosso rubino, al naso note di frutti di bosco, marasca, erbe aromatiche, floreale e pepe nero. In bocca fresco, succoso, vinoso e tannini gradevoli. Perfetto abbinamento con taglieri di salumi e formaggi stagionati, risotti con ragu di carne e carne in umido.

€ 25,00

**DOLCETTO D'ALBA - FIGLI
LUIGI ODDERO**

Cantina: Figli Luigi Oddero
Regione: Piemonte
Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Vitigni: Dolcetto 100%

Alcol: 13,0%

Perché ci piace: Ha un bellissimo colore rosso rubino intenso, che richiama i suoi profumi fruttati. È fresco, abbastanza secco e tannico ma comunque morbido. Mantiene tutte le sue caratteristiche del vino giovane e fruttato. Ottimo per le bevute in compagnia.

€ 20,00

“Dove non c’è vino non c’è amore”

**LANGHE ROSSO "QUATR NAS"
- ROCCHE DEI MANZONI**

Cantina: Rocche dei Manzoni
Regione: Piemonte
Denominazione: Langhe rosso DOC
Vitigni: Nebbiolo, assemblaggio di Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon
Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Ha un gusto fruttato molto piacevole e ben presente che si sente anche al naso. Contemporaneamente è fresco e minerale e non secco. Morbidissimo e nonostante il tenore alcolico piacevolissimo da bere. “Quater Nas” in dialetto piemontese, si riferisce ai 4 cru da cui provengono i 4 uvaggi utilizzati.

€ 45,00

**BARBERA D'ALBA "PIANA" -
CERETTO**

Cantina: Ceretto
Regione: Piemonte
Denominazione: Barbera d'Alba DOC

Vitigni: Barbera 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso pieno, articolato, deciso con note di frutta e polpa rossa e sentori floreali. In bocca ricco, fruttato, avvolgente con tannini fini, finale persistente. Ottimo con carne arrosto o alla griglia, taglieri di salumi e risotti con ragu di carne.

€ 28,00


BARBERA D'ALBA "LA CRESTA" - ROCCHE DEI MANZONI

Cantina: Rocche dei Manzoni
Regione: Piemonte
Denominazione: Barbera d'Alba DOC
Vitigni: Barbera d'Alba 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: È un vino immediato, che si presenta vivace e avvolgente in bocca. Si abbina facilmente a molti piatti quindi è molto versatile. Al palato è abbastanza secco e caldo.

€ 24,00


BARBERA D'ALBA - FIGLI LUIGI ODDERO

Cantina: Figli Luigi Oddero
Regione: Piemonte
Denominazione: Barbera d'Alba DOC
Vitigni: Barbera 100%
Alcol: 13,0%
Perché ci piace: È un ottimo esempio di come può essere la Barbera: vino strutturato, secco, tannico, corposo e fruttato. È un vino adatto ad accompagnare risotti e carni rosse.

€ 25,00

"Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia ed una scintilla all'amore"


MOMPERTONE - PRUNOTTO

Cantina: Prunotto
Regione: Piemonte
Denominazione: Monferrato rosso DOC
Vitigni: Barbera 50% Syrah 50%
Alcol: 15,5%
Perché ci piace: rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso avvolgente con note di ciliegia, sottobosco, spezie e vaniglia. In bocca è ricco e vellutato, persistente ed aromatico. Si abbina perfettamente con piatti strutturati, carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati e salumi.

€ 25,00


ROSSO DI VALTELLINA - AR.PE.PE.

Cantina: AR.PE.PE.
Regione: Lombardia
Denominazione: Rosso Di Valtellina DOC
Vitigni: Nebbiolo 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Rosso granato trasparente. Al naso floreale e fruttato, gentile. In bocca il sorso non è affatto scontato, fresco, fruttato e armonico, chiusura impeccabilmente pulita e persistente.

€ 36,00



“RONCHEDONE” - CA’ DEI FRATI

Cantina: Ca’ Dei Frati

Regione: Lombardia

Denominazione: Vino Rosso Ronchedone

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Marzemino e Sangiovese

Alcol: 14%

Perché ci piace: Di un rosso rubino, al naso intensi aromi fruttati di amarena e frutti di bosco, con note speziate e caffè tostato. In bocca caldo, corposo, morbido e deciso con tannini eleganti. Perfetto in abbinamento a carne arrosto o alla griglia, selvaggina e risotti con ragù.

€ 30,00



PINOT NERO RISERVA

“SALTNER” - KALTERN

Cantina: Kaltern

Regione: Alto Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Pinot Nero 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: rosso rubino. Al naso fruttato con note di ciliegia, lampone e more. In bocca note di ciliegia, corposo con tannini morbidi. Perfetto con carni saporite, selvaggina, pollame alla griglia e formaggi stagionati.

€ 25,00

“Il vino è l'unica opera d'arte che puoi bere”



PINOT NERO - FRANZ HAAS

Cantina: Franz Haas

Regione: Alto Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Pinot Nero 100%

Alcol: 13,0%

Perché ci piace: È il RE dei Pinot Nero trentini, perfettamente equilibrato, con una struttura e un corpo importante. Ha sentori spiccati di frutti rossi, di spezie e quasi di cioccolato. È un vino da assaporare e da gustare al meglio con carni rosse, funghi e formaggi.

€ 40,00



PINOT NERO RISERVA

“THALMAN” - CANTINA DI BOLZANO

Cantina: Cantina di Bolzano

Regione: Alto Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Pinot Nero 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso. Bouquet speziato, con sentori di cannella, pepe nero e chiodi di garofano, sorretto da frutti rossi maturi, amarena e prugna. In bocca tannini nobili ed eleganti regalano una parte minerale e una piacevole complessità. Ideale con arrosti, selvaggina e formaggi dal sapore intenso.

€ 37,00

**PINOT NERO - SAN MICHELE**

Cantina: San Michele Appiano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 14%

Perché ci piace: È un vino raffinato ed elegante. Fresco e poco tannico, con note fruttate che dopo l'affinamento in barrique possono anche tendere a sapori come la liquirizia e il cumino. Perfetto con la carne e il tartufo.

€ 24,00

**PINOT NERO TERLAN**

Cantina: Terlan Kellerei
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: 100% Pinot Nero
Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Di colore rosso vivo rubino, al naso fresco e accattivante, al palato pieno e fruttato, struttura leggermente tannica, spiccate note minerali e una grande eleganza. Si sposa bene con arrosti, risotti alle erbe e selvaggina.

€ 27,00

“ Il vino è il più certo,
e il più efficace consolatore ”

**LAGREIN “GRAF” - MERAN**

Cantina: Meran Kellerei
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Lagrein 100%
Alcol: 14%

Perché ci piace: Colore rosso granato scuro. Al naso profumi di viola. Ciliegia e cioccolato amaro. In bocca armonico, delicato, con tannini ben strutturati e finale persistente. Ottimo in abbinamento a piatti con selvaggina, carne rossa alla griglia o arrosti e formaggi stagionati.

€ 25,00

**LAGREIN - CANTINA DI BOLZANO**

Cantina: Cantina Bolzano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Lagrein 100%
Alcol: 12,5%

Perché ci piace: È un lagrein dal corpo leggero, beverino, fruttato, con note di ciliege, more e lillà. Al palato ha la sua bella tannicità, ma sul finale è molto elegante. Perfetto con lo speck e i funghi.

€ 23,00

**LAGREIN - ELENA WALCH****Cantina:** Elena Walch**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Lagrein DOC**Vitigni:** Lagrein 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Dal colore rosso granato intenso con riflessi violacei, al naso aromi speziati, di cacao, fruttati di ciliegia, mirtillo al palato deciso, di carattere con tannini rustici ma eleganti. Ideale a tutto pasto, si abbina a piatti corposi e ricchi come carne rossa risotti ai porcini o con formaggi ben stagionati.

€ 28,00**LAGREIN TERLAN****Cantina:** Terlan Kellerei**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** 100% Lagrein**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Rosso granato scuro, al naso note fruttate e floreali intense, in bocca vinoso e armonico con tannino raffinato. Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina saporita o formaggi stagionati.

€ 25,00

*Il vino è come l'amore:
scalda la testa e il core*

**LAGREIN CLASSICO -
SAN MICHELE****Cantina:** San Michele Appiano**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** Lagrein 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Perché è un vino pulito, diretto e senza tanti fronzoli. Vellutato e non secco al palato, ha un tannino molto equilibrato. Il sorso è fruttato e molto persistente in bocca.

€ 25,00**LAGREIN RISERVA "LAREITH"
- KALTEN****Cantina:** Kaltern**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** Lagrein 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso fruttato con sentori di frutti rossi e cioccolato puro. In bocca concentrato e generoso, tannini morbidi e finale lunghissimo. Si accompagna perfettamente a cacciagione, carni rosse arrosto o in umido e formaggi stagionati.

€ 24,00



**LAGREIN RISERVA
“PRESTIGE” - CANTINA DI
BOLZANO**

Cantina: Cantina di Bolzano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Lagrein 100%
Alcol: 14%

Perché ci piace: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso fruttato di ciliegia matura, humus, spaziatura di cacao e vaniglia. In bocca sapore intenso e persistente, con tannini eleganti e morbidi. Abbinamento consigliato con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

€ 38,00



**LAGREIN-MERLOT RISERVA
“MAURITIUS” - CANTINA DI
BOLZANO**

Cantina: Cantina di Bolzano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Lagrein 80%, Merlot 20%
Alcol: 14%

Perché ci piace: Colore rosso granato intenso. Al naso profumi di frutti rossi maturi, leggera nota speziata di cacao. In bocca è intenso e persistente, complesso. Con tannini fini e delicati. Ideale con carne rossa alla griglia, cacciagione da pelo e da piuma e formaggi stagionati.

€ 45,00

“A chi non piace il vino,
Dio gli tolga l’acqua”



LAGREIN - HOFSTÄTTER

Cantina: Hofstätter
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige/
Sudtirol DOC
Vitigni: Lagrein 100%
Alcol: 13%

Perché ci piace: rosso rubino brillante. Bouquet intenso con note di frutti di bosco, viola e delicati sentori speziati. In bocca robusto, intenso e fragrante. Si abbina perfettamente a taglieri di salumi e formaggi stagionati, carni rosse e ragù saporiti.

€ 25,00



**TEROLDEGO ROTALIANO -
ENDRIZZI**

Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: Teroldego
Rotaliano DOC
Vitigni: Teroldego 100%
Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Rosso rubino. Al naso sentori di ciliegia, more, fiori di campo e lamponi. In bocca fresco, morbido, bilanciato e dai tannini ben scolpiti. Ottimo con taglieri di salumi stagionati, risotti con sughi di carne, carni rosse arrosto o in umido.

€ 22,00



**CABERNET SAUVIGNON
RISERVA "CAMPANER" -
KALTERN**

Cantina: Kaltern
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%
Alcol: 13,5%

Perché ci piace: rosso rubino intenso. Al naso è fruttato, note di more, ribes nero e pepe rosa. In bocca corposo, con tannini strutturati, ricco, con finale lungo e persistente. Ottimo abbinamento a carni rosse grigliate o brasate, formaggi speziati o salumi stagionati.

€ 22,00



**SCHIAVA VERNATSCH
"FALLWIND" - SAN MICHELE**

Cantina: San Michele Appiano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Südtirol DOC
Vitigni: Schiava 100%
Alcol: 13%

Perché ci piace: Questo vino esalta uno dei vitigni tipici trentini, affina almeno 6 mesi in botti grandi di legno per smussare il tannino che sarebbe altrimenti troppo forte. È molto beverino e fresco con note di violetta e un sapore finale leggermente ammandorlato.

€ 18,00

“ I veri intenditori non bevono vino:
degustano segreti ”



**MARZEMINO - MARCO
TONINI**

Cantina: Marco Tonini
Regione: Trentino
Denominazione: Marzemino DOC Superiore d'Isra
Vitigni: Marzemino 100%
Alcol: 13,0%

Perché ci piace: È un vitigno tipico della Val d'Isra poco conosciuto ma molto valido e interessante. Per essere un rosso è molto fresco, da bere giovane, fruttato e poco tannico. Molto beverino, si accompagna perfettamente con salumi, polenta fritta e salsiccia.

€ 25,00



**MERLOT RISERVA "LASÒN" -
KALTERN**

Cantina: Kaltern
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Merlot 100%
Alcol: 13,5%

Perché ci piace: rosso rubino intenso. Al naso note di piccoli frutti rossi, anice stellato ed eucalipto. In bocca è rotondo, tannini ben integrati e finale esplosivo fruttato. Un vino strutturato che si abbina perfettamente a piatti saporiti, carni rosse, selvaggina, arrosti e formaggi molto stagionati.

€ 24,00

**MASETTO NERO - ENDRIZZI****Cantina:** Endrizzi**Regione:** Trentino**Denominazione:** Vigneti delle Dolomiti IGT**Vitigni:** Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%, Teroldego 20%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Perché è un vino storico della cantina e unisce 3 vitigni che sono l'essenza del Trentino. È un rosso bello, corposo, profumato e tannico. Il Cabernet e il Merlot gli regalano l'eleganza e la morbidezza mentre il Teroldego gli dà tutta la potenza e la persistenza al palato. Vino intenso ed equilibrato, da provare assolutamente!

€ 25,00**"RÉSERVE DEL CONTE"****MANINCOR****Cantina:** Manincor**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Vigneti delle Dolomiti IGT**Vitigni:** Lagrein 35%, Merlot 40% Cabernet 25%**Alcol:** 13%

Perché ci piace: Il bouquet di sensazioni che si sviluppano al naso ricorda note di frutta matura. All'assaggio è di buon corpo, equilibrato, con un sorso scorrevole che rende la beva piacevole. Perfetto con salumi e formaggi stagionati, carne rossa in umido e risotti ai funghi.

€ 29,00

*“Non fidatevi di una persona
che non ama il vino”*

**REFOSCO RISERVA "ROGGIO DEI ROVERI" - BOSCO DEL MERLO****Cantina:** Bosco del Merlo**Regione:** Veneto**Denominazione:** Lison Pramaggiore DOC**Vitigni:** Refosco dal Peduncolo Rosso 100%**Alcol:** 14,5%

Perché ci piace: rosso rubino con riflessi violacei. Al naso note di fiori appassiti, marasca sotto spirito, frutti di bosco, cioccolato e liquirizia. In bocca caldo, armonico, abbastanza fresco e dal tannino vigoroso. Si accosta perfettamente a piatti di carni rosse al forno, stinco o arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

€ 25,00**MALBECH DELLE VENEZIE IGT "GLI ACERI" - PALADIN****Cantina:** Paladin**Regione:** Veneto**Denominazione:** Delle Venezie IGT**Vitigni:** Malbech 100%**Alcol:** 13%

Perché ci piace: Di un rosso rubino. Al naso fruttato, ricordo di visciole, marasche e more, poi vira con sentori di liquirizia, cacao e tabacco. Al palato equilibrato, giustamente tannico, buon corpo e lunga persistenza.

€ 25,00

**SYRAH - PALADIN****Cantina:** Paladin**Regione:** Veneto**Denominazione:** Veneto IGT**Vitigni:** Syrah 100%**Alcol:** 12%

Perché ci piace: Di un colore rubino con riflessi granata. Al naso porta aromi intensi di marasca, mirtillo, pepe nero e note speziate. In bocca vellutato, dalle note di caffè e ciliegia sotto spirito. Ottimo in abbinamento con carni rosse arrosto o in umido, selvaggina e risotti con ragù di carne.

€ 20,00**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO - VILLABELLA****Cantina:** Villabella**Regione:** Veneto**Denominazione:** Amarone della Valpolicella classico DOC**Vitigni:** Corvina, Rondinella e Corvinone**Alcol:** 15%

Perché ci piace: rosso ramato intenso. Al naso aromi di frutta matura, confettura, sfumature speziate e leggera nota di cacao. In bocca caldo, corposo e fasciante al palato. Eccellente con arrosti, cacciagione, brasati e formaggi stagionati.

€ 44,00

“Il vino è poesia imbottigliata”

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO - DOMINI VENETI****Cantina:** Domini Veneti**Regione:** Veneto**Denominazione:** Amarone della Valpolicella DOCG**Vitigni:** Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15% e altre uve 10% come da disciplinare**Alcol:** 16%

Perché ci piace: Perché è un vino senza tempo, rosso secco, avvolgente, corposo e fruttato. Fa un affinamento in botte per 18 mesi che gli regala profumi intensi, dolci e persistenti. Vino fine ed elegante.

€ 48,00**BARDOLINO “FRESCARIPA” - MASI****Cantina:** Masi**Regione:** Veneto**Denominazione:** Bardolino DOC**Vitigni:** Corvina, Rondinella e Molinara**Alcol:** 12%

Perché ci piace: Rosso cerasuolo luminoso. Al naso nitido e delicato, di ciliegie fresche, piccoli frutti rossi, pepe e sottobosco. In bocca rotondo, morbido, leggero, fresco e fruttato. Ottimo in abbinamento a carni bianche, risotto ai funghi, uova, affettati e salumi e formaggi freschi.

€ 19,00


**VALPOLICELLA CLASSICO -
VILLABELLA**
Cantina: Villabella

Regione: Veneto

Denominazione: Valpolicella classico DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Corvinone

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: color rosso rubino brillante. Al naso bouquet fruttato, con ricordi di ciliegia e lampone. In bocca risulta asciutto, dotato di buona freschezza, equilibrato nella struttura e note fruttate. Ideale in accompagnamento a carni rosse brasate o alla griglia, carni bianche e formaggi stagionati.

€ 20,00

**VALPOLICELLA CLASSICO
"BONACOSTA" - MASİ**
Cantina: Masi

Regione: Veneto

Denominazione: Valpolicella DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Alcol: 12%

Perché ci piace: Rosso rubino tenue e brillante. Al naso fresco, nitido e fruttato, di ciliegia matura ed erbe campestri. In bocca morbido, fresco, elegante e sottile, con aromi di ciliegia e mandorla in chiusura. Ottimo abbinamento a risotto ai funghi, carne arrosto o alla griglia e carni bianche.

€ 20,00

“Il lavoro rende i giorni prosperi,
il vino le domeniche felici”


**VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE - DOMINI
VENETI**
Cantina: Domini Veneti

Regione: Veneto

Denominazione: Valpolicella DOC

Vitigni: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15% e altre uve 10% come da disciplinare

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: È fruttato, più fresco di un ripasso, armonico e abbastanza secco. Ha una bella acidità che lo rende molto beverino. Ottimo con i salumi e con i primi ricchi di formaggio.

€ 20,00

**VALPOLICELLA SUPERIORE
"RAFAÈL" - TOMMASI**
Cantina: Tommasi

Regione: Veneto

Denominazione: Valpolicella DOC

Vitigni: Corvina 60%, Rondinella 25% e Molinara 15%

Alcol: 12,5 %

Perché ci piace: Rosso rubino brillante, si apre con raffinata intensità su toni floreali e fruttati, con la ciliegia matura in evidenza. Al palato è sottile e vellutato, e conquista per la gustosa e persistente freschezza del frutto che lo rende scorrevole, leggero ed elegante. Ottimo con primi piatti con sughi corposi, arrosti e carni bianche, formaggi di media stagionatura.

€ 22,00

**CAMPOFIORIN CLASSICO - MASİ****Cantina:** Masi**Regione:** Veneto**Denominazione:** Verona IGT**Vitigni:** Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%**Alcol:** 13%

Perché ci piace: Rosso rubino intenso. Al naso note di marasca e ciliegia matura, con ricche sfumature di spezie dolci. In bocca ricco, caldo, morbido e vellutato, con note di ciliegia e frutti di bosco. Speciale con primi piatti saporiti, ragù di carne selvaggina, carne arrosto e alla griglia, formaggi stagionati.

€ 22,00**VALPOLICELLA RIPASSO "LA CASETTA" - DOMINI VENETI****Cantina:** Domini Veneti**Regione:** Veneto**Denominazione:** Valpolicella Ripasso DOC**Vitigni:** Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15% e altre uve 10% come da disciplinare**Alcol:** 14%

Perché ci piace: Perché è molto morbido, con sentori di frutta secca, il tannino è ormai smorzato. Al naso si sentono bene la ciliegia e le spezie. È magnifico con la carne e con i risotti più saporiti.

€ 26,00

*“Un modo per rendere potabile l'acqua
è di metterci dentro del vino rosso”*

**RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE - TOMMASI****Cantina:** Tommasi**Regione:** Veneto**Denominazione:** Valpolicella Ripasso DOC**Vitigni:** Corvina 70%, Rondinella 25% e Corvinone 5%**Alcol:** 13,5 %

Perché ci piace: Rosso rubino intenso e luminoso, al naso è ricco e intensamente speziato, con note di ciliegia matura in confettura, tabacco e pepe nero. Al palato è elegante e corposo, con tannini morbidi e setosi e una lunga persistenza. Ideale con piatti della cucina di terra, è ottimo con bolliti, brasati e carni rosse alla griglia.

€ 25,00**VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO - CASA LUPO****Cantina:** Casa Lupo**Regione:** Veneto**Denominazione:** Valpolicella Superiore Ripasso DOC**Vitigni:** 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella**Alcol:** 16%

Perché ci piace: colore rosso intenso con riflessi granata. Al naso sentori di frutti maturi a bacca rossa, violetta e prugne. In bocca vellutato, tannino delicato ed equilibrato. Si abbina perfettamente a piatti di carne come brasati, spezzatini, selvaggina o formaggi molto stagionati.

€ 27,00



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE - VILLABELLA

Cantina: Villabella

Regione: Veneto

Denominazione: Valpolicella
Ripasso classico superiore DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e
Corvinone

Alcol: 14%

Perché ci piace: colore rosso
rubino brillante. Al naso note
fruttate di ciliegia, mora, prugna e
spezie. In bocca asciutto, notevole
struttura, ricco di sentori di frutta
rossa e confettura. Vino versatile a
tutto pasto, primi piatti a base di
funghi, con carni rosse alla griglia
o brasate, formaggi di media e
lunga stagionatura.

€ 25,00



BROLO CAMPOFIORIN - MASI

Cantina: Masi

Regione: Veneto

Denominazione: Verona IGT

Vitigni: Corvina, Rondinella e
Oseleta

Alcol: 14%

Perché ci piace: Rosso rubino
intenso. Al naso spiccate note
di frutti di bosco, confettura e
vaniglia. In bocca ricco, caldo e
intenso di frutta cotta, con sentori
di cacao e vaniglia nel finale.
Si abbina perfettamente a primi
piatti con sughi ricchi a base di
carne o funghi, risotti, carni rosse
grigliate o arrosto e formaggi
stagionati.

€ 27,00

*Pensavo di essere astemio ma era solo
perché ancora non conoscevo il buon vino*



MERLOT - LIVIO FELLUGA

Cantina: Livio Felluga

Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli Colli
Orientali DOC

Vitigni: Merlot 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: rosso rubino
intenso con sfumature violacee.
Al naso vivace ed elegante, note
di piccoli frutti rossi, di cuoio,
tabacco e salvia. In bocca fresco,
piacevole ed avvolgente, tannini
eleganti e cremosi. Abbinamento
con carni rosse, arrosti e formaggi
di media stagionatura.

€ 34,00



MERLOT - CASTELLO DI SPESSA

Cantina: Castello di Spessa

Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli DOC

Vitigni: Merlot 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: colore rubino
intenso. Al naso presenta note
fruttate e balsamiche. In bocca
risulta vellutato con note di
ciliegie e mirtilli. Caldo ed
elegante chiude morbido e lungo.
Si abbina egregiamente con carni
rosse brasate, formaggi di media
e lunga stagionatura e primi piatti
con ragù saporiti.

€ 25,00

**CABERNET FRANC - TUNELLA****Cantina:** Tunella**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Colli Orientali Del Friuli DOC**Vitigni:** Cabernet Franc 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Rosso rubino brillante di buona intensità. Al naso sentori di frutti di bosco, bacche selvatiche, tostatura e sentori erbacei. In bocca di personalità, ampio e timbro fruttato. Si sposa perfettamente con carni arrosto o alla griglia, risotti con ragù di carne e formaggi stagionati.

€ 25,00**CABERNET FRANC - STURM****Cantina:** Sturm**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Friuli DOP**Vitigni:** Cabernet Franc 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Colore rosso amarena intenso. Al naso è una macedonia di frutti rossi con note erbacee e pepate. In bocca pieno, schietto e armonico, ricco di aromi e tannini dolci. Perfetto per accompagnare piatti tipici friulani, carni rosse saporite, ragù saporiti e formaggi stagionati.

€ 26,00

“Non fidatevi di una persona
che non ama il vino”

**CABERNET SAUVIGNON -
TUNELLA****Cantina:** Tunella**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Venezia Giulia IGP**Vitigni:** Cabernet Sauvignon 100%**Alcol:** 13%

Perché ci piace: Rosso rubino intenso. Al naso fruttato e lievemente speziato, note di frutti di bosco, prugna e sensazioni di pepe nero. Morbido ed elegante al palato, ottima struttura e grintosa freschezza. Si abbina con arrosti, stinco, tagliate e costine, ottimo anche con carni fredde e formaggi ben stagionati.

€ 24,00**CABERNET SAUVIGNON -
CASTELLO DI SPESSA****Cantina:** Castello di Spessa**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Cabernet Sauvignon DOC**Vitigni:** Cabernet Sauvignon 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: colore rosso rubino intenso. Al naso note di frutta rossa matura e spezie dolci. In bocca entra caldo e morbido, note fruttate, speziate e vanigliate. Finale lungo e morbido. Ottimo abbinato a taglieri di salumi e formaggi stagionati, carne rossa arrosto o in umido e sughi saporiti.

€ 25,00

**CABERNET SAUVIGNON - STURM**

Cantina: Sturm
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli DOP
Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%
Alcol: 14%

Perché ci piace: Di un rosso rubino intenso. Al naso note di peperone rosso e mirtillo, spezie dolci e liquirizia. In bocca secco, deciso, diplomatico, avvolgente dal tannino persistente, ottima struttura. Ideale con piatti saporiti, carni rosse arrosto o alla griglia e formaggi stagionati.

€ 40,00

**"ALTRÒ ASSO" - REGUTA**

Cantina: Reguta
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Rosso Trevenezie IGP

Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon
Alcol: 14%

Perché ci piace: colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso elegante, aromi fruttati di mirtillo e mora, note tostate e vanigliate. In bocca è morbido e corposo, finale lungo. Vino ottimo con carni arrosto, anche particolari come l'agnello, cacciagione e formaggi stagionati.

€ 22,00

*“Un modo per rendere potabile l’acqua
 è di metterci dentro del vino rosso”*

**PIGNOLO - TUNELLA**

Cantina: Tunella
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Colli Orientali Del Friuli DOC

Vitigni: Pignolo 100%
Alcol: 14%

Perché ci piace: Di un rosso rubino intenso con riflessi granata. Al naso si apre con intense sensazioni di sottobosco, spezie dolci, frutta sotto spirito, cacao e leggera percezione minerale. In bocca è pieno, di gran carattere, denso e avvolgente. Si sposa benissimo con carni rosse e selvaggina, ottimo anche con brasati o formaggi stagionati.

€ 37,00

**"PIGNOLO" - REGUTA**

Cantina: Reguta
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Trevenezie IGP

Vitigni: Pignolo 100%
Alcol: 13,5%

Perché ci piace: colore rosso rubino intenso. Al naso molto elegante con aromi fruttati. In bocca asciutto, caldo e di corpo con tannini morbidi. Vino ottimo con carni arrosto o in umido. Si sposa bene anche con cacciagione e formaggi stagionati.

€ 23,00



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO - TUNELLA

Cantina: Tunella

Regione: Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Colli Orientali
Del Friuli DOC

Vitigni: Refosco dal Peduncolo
Rosso 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Di buona struttura, aromatico e fruttato. Senti di sottobosco, frutti di bosco e spezie dolci. In bocca elegante e finale amaricante. Si sposa perfettamente con risotti a base di verdure, ragù di carne e formaggi stagionati.

€ 24,00



"CARANT" - REGUTA

Cantina: Reguta

Regione: Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Rosso Trevenezie
IGP

Vitigni: Merlot, Cabernet
Sauvignon, Refosco dal Peduncolo
Rosso

Alcol: 14%

Perché ci piace: colore rosso granata. Al naso profumo ampio, intenso e persistente, note di marasca e noce moscata. In bocca vivace, avvolgente e con finale lungo. Ottimo con carni rosse, arrosti, formaggi stagionati o selvaggina.

€ 23,00

*Il miracolo del vino consiste
nel rendere l'uomo ciò che non dovrebbe
mai cessare di essere: amico dell'uomo*



SCHIOPPETTINO - TUNELLA

Cantina: Tunella

Regione: Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Colli Orientali
Del Friuli DOC

Vitigni: Schioppettino 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Al naso elegante, pieno e deciso con note di fichi secchi e noci, balsamico e legnoso. In bocca è ampio e avvolgente, con un tocco vellutato, tannini equilibrati. Un rosso importante da meditazione, si sposa bene per accompagnare piatti saporiti come carni rosse arrosto, cacciagione o formaggi stagionati.

€ 29,00



VERTIGO - LIVIO FELLUGA

Cantina: Livio Felluga

Regione: Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Delle Venezie
IGT

Vitigni: Merlot 60% Cabernet
Sauvignon 40%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: rosso rubino intenso. Al naso note di rosa canina e piccola frutta rossa, agrumi, pepe rosa e spezie. In bocca caldo, pieno, fruttato e dal finale speziato. Ottimo con piatti saporiti, secondi di carne, arrosti e formaggi di media stagionatura.

€ 27,00



**SANGIOVESE SUPERIORE
“PETALI DI VIOLA” -
MERLOTTA**

Cantina: Merlotta

Regione: Emilia Romagna

Denominazione: Romagna DOCG
Sangiovese Superiore

Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Rosso rubino con riflessi violacei. Il bouquet è ampio, intenso e persistente. Scenti fruttati e floreali di petali di viola. In bocca ricco ed elegante, ampio e vellutato, molto armonico ed equilibrato con tannini dolci e ben integrati. Ottimo a tutto pasto, abbinamento azzeccato con salumi tipici, antipasti sfiziosi, primi piatti saporiti e carne rossa arrosto o in umido.

€ 20,00



**SANGIOVESE DI ROMAGNA
SUPERIORE “TRE ROCCHE” -
NICOLUCCI**

Cantina: Nicolucci

Regione: Emilia Romagna

Denominazione: Romagna DOC
Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Di un rosso rubino intenso. Al naso ampio e fruttato, di piccoli frutti rossi, violette e humus. In bocca è fresco ed equilibrato, con tannino morbido e buona sapidità.

€ 24,00

“La vita è troppo breve per bere vini mediocri.”



**LAURENTO SANGIOVESE
RISERVA - UMBERTO CESARI**

Cantina: Umberto Cesari

Regione: Emilia Romagna

Denominazione: Romagna DOC

Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: colore rosso granata. Al naso sentori di viola, mora, prugna, amarena sotto spirito e tabacco. In bocca è secco, ampio e deciso. Perfetto con primi piatti saporiti, risotti con ragù saporiti, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

€ 25,00



**SANGIOVESE SUPERIORE
“FEDERICO” - LA PANDOLFA**

Cantina: La Pandolfa

Regione: Romagna

Denominazione: Sangiovese superiore di Romagna DOC

Vitigni: Sangiovese 95%, altri vitigni a bacca rossa 5%

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: È un sangiovese dal gusto persistente, fruttato e con finale saporito. Nel bicchiere è limpido e con un bel colore rosso rubino brillante. È una riserva molto beverina e leggera al palato. Vino perfetto a tutto pasto.

€ 20,00



SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA "PANDOLFO" - LA PANDOLFA

Cantina: La Pandolfa

Regione: Romagna

Denominazione: Sangiovese superiore Riserva Romagna DOC

2Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: È un bel sangiovese riserva intenso, dal colore rosso rubino con note nette di ciliegia, amarena e ribes. Si sente bene che rimanendo in botte per 18 mesi ad affinarsi si è evoluto a una forma più elegante e piena rispetto al sangiovese classico.

€ 25,00



"BORGO" CHIANTI CLASSICO - SAN FELICE

Cantina: San Felice

Regione: Toscana

Denominazione: Chianti Classico DOCG

Vitigni: Sangiovese, Pugnitello

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: rosso rubino intenso. Al naso elegante, toni fruttati e floreali. In bocca si rivela fresco, vibrante e ricco. Ottimo con carni rosse arrosto o brasate, primi piatti importanti e formaggi stagionati.

€ 24,00

*Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia
ed una scintilla all'amore.*



CHIANTI "CASTIGLIONI" - FRESCOBALDI

Cantina: Frescobaldi

Regione: Toscana

Denominazione: Chianti DOCG

Vitigni: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Alcol: 13%

Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso con sfumature porpora, sintomo di giovinezza. Al naso compaiono aromi di frutta rossa, tra cui la marasca e la fragolina di bosco, note floreali di viola e di erbe mediterranee. In bocca è morbido, fresco, nitido con una buona persistenza fruttata. Un rosso piacevole, gioviale e adatto al consumo quotidiano. Perfetto con risotti con carne e funghi, affettati, carni bianche e rosse.

€ 22,00



"CAPOTONDO" CHIANTI CLASSICO - CASTELVECCHI

Cantina: Castelvecchi

Regione: Toscana

Denominazione: Chianti Classico DOCG

Vitigni: Sangiovese 88% Canaiolo 12%

Alcol: 14%

Perché ci piace: colore rosso intenso. Al naso note prevalenti di frutti rossi, frutti di bosco, mirtilli e note speziate. In bocca equilibrato, armonico e di grande carattere. Si abbina perfettamente a tutto pasto, primi piatti saporiti, risotti ai funghi, carni rosse al forno e taglieri di salumi e formaggi.

€ 24,00

**CHIANTI SUPERIORE - BANFI****Cantina:** Banfi**Regione:** Toscana**Denominazione:** Chianti DOCG**Vitigni:** Sangiovese 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di frutti di bosco e prugne, note di violetta. In bocca è di corpo pieno, avvolgente, morbido e di ottima persistenza. Speciale in abbinamento a carni grigliate, sia rosse che bianche e con primi piatti di terra.

€ 22,00**CHIANTI CLASSICO "AMA" -****CASTELLO DI AMA****Cantina:** Castello di Ama**Regione:** Toscana**Denominazione:** Chianti DOCG**Vitigni:** Sangiovese 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Rosso vivace con riflessi rubino. Al naso note di frutti rossi maturi, con finale che gioca tutto sulle spezie. In bocca armonico e fresco, equilibrato con persistente richiamo di frutti di bosco. Perfetto con carni arrosto o alla griglia, carni bianche, risotto con ragù e formaggi stagionati.

€ 36,00

“ Il vino è l'unica opera d'arte che puoi bere. ”

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO - LA BRACCESCA****Cantina:** Tenuta la Braccesca**Regione:** Toscana**Denominazione:** Vino nobile di Montepulciano DOCG**Vitigni:** Sangiovese 90%, Merlot 10%**Alcol:** 14%

Perché ci piace: Perché questa combinazione di uva storica come il Sangiovese con una piccola quantità di Merlot danno vita ad un vino d'eccellenza, che ha un carattere elegante, equilibrato, morbido come velluto. Adatto a tutto pasto.

€ 26,00**ACHELO - LA BRACCESCA****Cantina:** Tenuta la Braccesca**Regione:** Toscana**Denominazione:** Cortona DOC**Vitigni:** Syrah 100%**Alcol:** 14%

Perché ci piace: rosso rubino violaceo. Al naso speziato, con note di pepe nero e ginepro, sentori di frutta rossa e liquirizia. In bocca è elegante, con tannini soffici, corposo e con finale aromatico. Ottimo con risotto alle verdure, primi piatti con sugo di carne, carni rosse in umido o alla griglia.

€ 25,00



**PINOT NERO "IL CHIUSO" -
CASTELLO DI AMA**

Cantina: Castello di Ama

Regione: Toscana

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Pinot Nero 100%

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Di un rosso rubino intenso. Al naso fruttato, con note di fragola, ciliegia e mirtilli, proseguendo con note floreali. In bocca è fresco e armonico, elegantemente complesso e di buona persistenza. Si sposa perfettamente con carni bianche, risotti a base di funghi e formaggi di media stagionatura.

€ 40,00



**"BELNERO" SUPERTUSCAN
BANFI**

Cantina: Banfi

Regione: Toscana

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Cabernet Sauvignon 35%, Sangiovese 40%, Merlot 25%,

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Rosso profondo, elegante e dai sentori intensi. Al naso, le note dolci di confettura di prugne e more sono accompagnate da sentori di vaniglia, caffè e tabacco. Struttura potente e morbida, caratterizzata da tannini dolci ed eleganti. Finale lungo e persistente.

€ 35,00

*Il vino è come l'amore:
scalda la testa e il core.*



**BRUNELLO DI MONTALCINO
- BANFI**

Cantina: Banfi

Regione: Toscana

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 15%

Perché ci piace: Di un rosso rubino intenso tendente al granata. Si apre al naso con un ampio bouquet di frutta rossa in confettura, spezie dolci e sottobosco. In bocca è corposo, profondo, morbido, intenso e persistente. Ottimo abbinamento con piatti saporiti e complessi, carne rossa in umido o alla griglia, selvaggina o formaggi stagionati.

€ 53,00



BRUNELLO DI MONTALCINO

- FATTOI 2018

Cantina: Fattoi

Regione: Toscana

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Bel rosso rubino brillante e intenso, dove si iniziano a vedere i classici riflessi granati. Il profumo che ci regala è ampio ed eteroe, con eleganti note di sottobosco, di frutta appassita e di spezie. È un Brunello di grande sostanza, che mette in risalto tutta la sua venatura sapida e la sua energia. Si abbina perfettamente ai primi piatti saporiti, risotti ai funghi e formaggi stagionati.

€ 44,00

**MORELLINO DI SCANSANO
“COTOZZINO” - CAMILLO**

Cantina: Antonio Camillo
Regione: Toscana
Denominazione: Morellino di Scansano DOCG
Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: È un vino che non delude mai, è fruttato, caldo ma con una bella freschezza che lo equilibra. Ha un tannino delicato ed è persistente sul finale. Ottimo abbinato a risotti con i funghi, formaggi e/o salsiccia.

€ 23,00

**“IL RANDAGIO” - CARLEONE**

Cantina: Tenuta di Carleone
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Cabernet Franc 50%, Merlot 50%

Alcol: 13%

Perché ci piace: È un vino che ricorda un po' i vini francesi da bere giovani. È irriversibile, giocoso e diverso dal solito. Fa sempre una lunga macerazione in cemento di 5 mesi, che rende i suoi uvaggi freschi, fruttati, speziati e molto eleganti.

€ 25,00

“A chi non piace il vino,
Dio gli tolga l’acqua.”

**BOLGHERI “STUPORE” -
CAMPO ALLE COMETE**

Cantina: Campo alle Comete
Regione: Toscana

Denominazione: Bolgheri Superiore DOC

Vitigni: Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 30%, Cabernet Franc 20% e Petit Verdot 5%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: È di corpo ma non perde la sua eleganza, è molto pulito in bocca e il finale è quasi fresco. Ha tutti i tratti morbidi e fruttati del Cabernet Sauvignon e del Merlot, mentre il Petit Verdot gli dà quella sferzata in più che lo rende perfetto.

€ 32,00

**“L’INVIDIO” BOLGHERI
ROSSO - PODERESETTE**

Cantina: Poderesette
Regione: Toscana

Denominazione: Bolgheri DOC

Vitigni: 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Alcol: 14%

Perché ci piace: colore rosso rubino deciso. Al naso note di spezie dolci, tabacco, erba fresca e mix di frutta matura. In bocca equilibrato, una fresca acidità e tannini soffici. Ideale con carne rossa brasata o alla griglia, carne di maiale, selvaggina o formaggi stagionati.

€ 32,00

**BOLGHERI ROSSO "ASKA" - BANFI****Cantina:** Banfi**Regione:** Toscana**Denominazione:** Bolgheri DOC**Vitigni:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon**Alcol:** 14%

Perché ci piace: Rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso intenso e complesso con sentori di frutti di bosco, confettura di prugna, tabacco e vaniglia. In bocca pieno, morbido, elegante e di grande personalità.

€ 33,00**BOLGHERI "BELL'AJA" - SAN FELICE****Cantina:** Tenute San Felice**Regione:** Toscana**Denominazione:** Bolgheri DOC**Vitigni:** Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%**Alcol:** 14%

Perché ci piace: Di colore rosso violaceo, al naso il vino presenta sentori di confettura di frutti di bosco, con note speziate dolci. In bocca piacevole e armonico con tannini morbidi e avvolgenti. Ideale con ravioli al sugo di anatra, carni alla griglia, maialino arrosto.

€ 33,00

“ I veri intenditori non bevono vino:
degustano segreti. ”

**BOLGHERI ROSSO - GRATTAMACCO****Cantina:** Grattamacco**Regione:** Toscana**Denominazione:** Bolgheri DOC**Vitigni:** Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Merlot 10% Sangiovese 10%**Alcol:** 14%

Perché ci piace: Di un rosso rubino. Al naso intenso, con note fruttate e balsamiche, in predominante marasca e prugna, con una nota piacevolmente minerale. In bocca fresco e saporito, intenso, con tannini equilibrati.

€ 35,00**IL BRUCIATO - ANTINORI****Cantina:** Antinori**Regione:** Toscana**Denominazione:** Bolgheri DOC**Vitigni:** Cabernet Sauvignon 37%, Merlot 24%, Cabernet Franc 18%, Syrah 17%, Petit Verdot 4%**Alcol:** 14%

Perché ci piace: rosso rubino molto intenso. Al naso sentori di frutta rossa, note speziate e mentolate. In bocca morbido, con tannini armoniosi, con note fruttate dolci. Apprezzabili note speziate dovute all'affinamento in barrique. Ottimo con carni rosse arrosto o alla griglia, ragù di carne e formaggi stagionati.

€ 40,00

**LE VOLTE DELL'ORNELLAIA****Cantina:** Ornellaia**Regione:** Toscana**Denominazione:** Toscana IGT**Vitigni:** Merlot 67%, Cabernet Sauvignon 20% e Sangiovese 13%**Alcol:** 14%

Perché ci piace: Perché esprime tutta la sua mediterraneità, è vivace, morbido, succulento e con un tannino smorzato dall'affinamento in barrique, quindi per niente secco o acido. Sempre ottimo.

€ 36,00**ROSSO DI MONTALCINO
CAMPOGIOVANNI - SAN
FELICE****Cantina:** San Felice**Regione:** Toscana**Denominazione:** Rosso di Montalcino DOC**Vitigni:** Sangiovese 100%**Alcol:** 13%

Perché ci piace: rosso rubino. Al naso sentori di ciliegia e mora, note di legno e vaniglia. In bocca medio corpo, rotondo, ottima freschezza. Perfetto a tutto pasto, si abbina perfettamente a primi piatti con sughi elaborati, secondi di carne bianca e rossa, formaggi non troppo stagionati.

€ 26,00

“ Il vino è poesia imbottigliata ”

**ROSSO DI MONTALCINO -
FATTOI****Cantina:** Fattoi**Regione:** Toscana**Denominazione:** Rosso di Montalcino DOC**Vitigni:** Sangiovese 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Il bouquet di profumi è ampio e ricorda i frutti di bosco a bacca rossa come la fragolina, la mora e il ribes con note leggere di marasca sul finale. In bocca è asciutto, elegante e piacevole con una persistenza aromatica finale soprattutto e una beva suadente. In abbinamento è perfetto con primi piatti conditi con sughi elaborati di carne o con funghi porcini.

€ 25,00**ROSSO MONTECUCCO
RISERVA - COLLEMASSARI****Cantina:** Collemassari**Regione:** Toscana**Denominazione:** Montecucco DOC**Vitigni:** Sangiovese 80%,**Ciliegiolo 10%, Cabernet****Sauvignon 10%****Alcol:** 14,5%

Perché ci piace: Al naso aromi di frutta rossa matura e frutti di bosco, tra cui la ciliegia, la mora e il mirtillo, note floreali di viola, di erbe aromatiche. In bocca è morbido, ricco e asciutto, dotato di un tannino fine e di una buona freschezza che regala piacevolezza al sorso. Esaltato con risotti di carne, primi piatti elaborati, carne rossa arrosto o alla griglia o selvaggina.

€ 29,00



“GUERRIERO NERO” - GUERRIERI

Cantina: Guerrieri

Regione: Marche

Denominazione: Marche IGT

Vitigni: 40% Sangiovese, 40% Montepulciano e 20% Cabernet Sauvignon

Alcol: 14%

Perché ci piace: rosso rubino intenso. Al naso note fruttate che ricordano la fragola. In bocca equilibrato e gustoso dai tannini gentili con finale minerale. Ideale con carne è ottimo per essere abbinato alla carne rossa grigliata o in umido, formaggi stagionati e sughi saporiti.

€ 23,00



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO “JORIO” - UMANI RONCHI

Cantina: Umani Ronchi

Regione: Abruzzo

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vitigni: Montepulciano 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: color rosso rubino intenso. Al naso presenta aromi di frutta rossa matura, spezie e liquirizia. In bocca è caldo e avvolgente con tannini morbidi e finale persistente. Si abbina perfettamente a carni rosse arrosto o alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

€ 20,00

“La felicità, come un vino pregiato,
deve essere assaporata sorsa a sorsa.”



ROSSO CONERO “SAN LORENZO” - UMANI RONCHI

Cantina: Umani Ronchi

Regione: Marche

Denominazione: Rosso Conero DOC

Vitigni: Montepulciano 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Di un rosso rubino profondo. Al naso intense sensazioni fruttate di bacche rosse, eucalipto, spezie dolci e tabacco. In bocca equilibrato, polposo, fresco e dai delicati tannini, finale fruttato. Ottimo con primi piatti con ragù di carne, selvaggina, carne arrosto e formaggi stagionati.

€ 25,00



SAGRANTINO MONTEFALCO “CARAPACE” - LUNELLI

Cantina: Tenute Lunelli

Regione: Umbria

Denominazione: Sagrantino di Montefalco DOCG

Vitigni: Sagrantino 100%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: È molto fine e morbido. Ha una bella acidità che lo rende fresco e non stucchevole, bello strutturato e con un bel tenore alcolico. I sentori che prevalgono sono fruttati.

€ 38,00

**MONTEFALCO ROSSO DOC****ZIGGURA****Cantina:** Tenute Lunelli**Regione:** Umbria**Denominazione:** Montefalco Rosso DOC**Vitigni:** Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet e Merlot 15%**Alcol:** 14,5%**Perché ci piace:** Rosso rubino profondo. Al naso aromi di frutti e fiori rossi, note speziate e sfumature balsamiche. In bocca buona persistenza ed eleganza. Ottimo con carni rosse, cacciagione primi piatti con sughi saporiti e formaggi di media stagionatura.**€ 22,00****TINTILIA DEL MOLISE****"SATOR" - CIANFAGNA****Cantina:** Cianfagna**Regione:** Molise**Denominazione:** Tintilia del Molise DOC**Vitigni:** Tintilia 100%**Alcol:** 14,5%**Perché ci piace:** Un vino "ruffiano" che si stava perdendo ma che fortunatamente è tornato alla luce. È un vino che ti attrae con i suoi profumi succosi di frutta e spezie, poi al palato ti stupisce con il calore e la morbidezza. Immediato, diretto e quasi rustico. Perfetto con le carni e le fondute.**€ 32,00**

*“La vita è troppo breve
per bere vini mediocri.”*

**AGLIANICO “DAL RE” - FEUDI DI SAN GREGORIO****Cantina:** Feudi di San Gregorio**Regione:** Campania**Denominazione:** Irpinia DOC**Vitigni:** Aglianico 100%**Alcol:** 14%**Perché ci piace:** Il ventaglio di aromi e profumi che si dipanano al naso racconta un'anima dapprima fruttata, che poi evolve verso sensazioni di fiori appassiti e spezie dolci. All'assaggio è di buon corpo, con un sorso fasciante al palato, armonioso, contraddistinto da una trama tannica finemente integrata nella struttura generale. Chiude con un finale persistente. Ottimo con carni arrosto o alla griglia, carni bianche e formaggi stagionati.**€ 23,00****PRIMITIVO DI MANDURIA****“ATTANASIO” - LUCA ATTANASIO****Cantina:** Luca Attanasio**Regione:** Puglia**Denominazione:** Primitivo di Manduria DOP**Vitigni:** Primitivo 100%**Alcol:** 16,5%**Perché ci piace:** colore rosso rubino profondo. Al naso complesso con netti richiami a frutti rossi e neri, fichi secchi e canditi. In bocca sontuoso, ricco e intenso, tannini decisi e corpo solido. Perfetto per brasati, selvaggina in umido e formaggi stagionati.**€ 28,00**

**"TAURASI" - FEUDI SAN GREGORIO**

Cantina: Feudi San Gregorio
Regione: Puglia

Denominazione: Taurasi DOCG

Vitigni: Aglianico 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Rosso rubino riflessi granata. Al naso profumi di visciola e marasca, cannella e noce moscata. In bocca pieno ed elegante e con trama tannica dolce. Perfetto con carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

€ 28,00

**PRIMITIVO DI MANDURIA****TALÒ - SAN MARZANO**

Cantina: San Marzano

Regione: Puglia

Denominazione: Primitivo di Manduria DOC

Vitigni: Primitivo 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Di un rosso rubino con riflessi violacei. Al naso note opulente di ciliegia matura e prugna, con finale di cacao e vaniglia. In bocca di grande struttura, corposo e intenso, caldo e persistente. Da abbinare a piatti con ragù di carne, arrosti o carne rossa in umido e formaggi stagionati.

€ 22,00

*Il lavoro rende i giorni prosperi,
 il vino le domeniche felici.*

**PRIMITIVO DI MANDURIA****"PAPALE" - VARVAGLIONE**

Cantina: Varvaglione

Regione: Puglia

Denominazione: Primitivo di Manduria DOC

Vitigni: Primitivo 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso aromi intensi di confettura di frutti rossi, con sensazioni pungenti di cacao e liquirizia. In bocca rotondo, elegante e molto morbido. Ottimo con carni rosse arrosto e in umido, risotti con ragù di carne o formaggi stagionati.

€ 22,00

**MALVASIA NERA TALÒ - SAN MARZANO**

Cantina: San Marzano

Regione: Puglia

Denominazione: Salento IGT

Vitigni: Malvasia Nera 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Rubino intenso con riflessi violacei. Al naso note intense di frutta a polpa rossa, cenni di spezie dolci orientali. In bocca ottimo corpo, succoso, equilibrato, dal sorso morbido e finale persistente. In abbinamento a risotti di carne, sughi saporiti, carni rosse arrosto o grigliate e formaggi stagionati.

€ 22,00

**MALVASIA NERA "12 E MEZZO" - VARVAGLIONE**

Cantina: Varvaglione
Regione: Puglia
Denominazione: Malvasia Nera IGP

Vitigni: Malvasia Nera 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: rosso rubino profondo. Al naso note fruttate e di cacao. Al palato è morbido, rotondo, con tannini maturi e con un gradevole gusto fruttato. Eccellente con la pasta e con i secondi a base di carne rossa, con taglieri di salumi e formaggi stagionati.

€ 20,00

**SALICE SALENTO TALÒ - SAN MARZANO**

Cantina: San Marzano
Regione: Puglia
Denominazione: Salice Salentino DOC

Vitigni: Negroamaro 85%
 Malvasia Nera 15%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Rubino brillante con riflessi granata. Al naso intense note di frutta a polpa rossa matura, leggeri sentori speziati e sensazioni di macchia mediterranea. In bocca soro fresco, giovane e fruttato con finale leggermente minerale. Ottimo abbinato a risotti con ragù di carne, carni rosse in umido o arrosto e salumi stagionati.

€ 20,00

*“La felicità, come un vino pregiato,
 deve essere assaporata sorsa a sorsa.”*

**NEGROAMARO DEL SALENTO "12 E MEZZO" - VARVAGLIONE**

Cantina: Varvaglione
Regione: Puglia
Denominazione: Salento IGP
Vitigni: Negroamaro 100%
Alcol: 12,5%

Perché ci piace: rosso intenso con riflessi amaranto. Al naso profumi affascinanti di frutti di bosco. In bocca marcato da note vanigliate di lunga persistenza, vellutato e morbido. Si abbina perfettamente a formaggi stagionati, carni rosse in umido o alla griglia.

€ 20,00

**NEGROAMARO TALÒ - SAN MARZANO**

Cantina: San Marzano
Regione: Puglia
Denominazione: Salento IGT
Vitigni: Negroamaro 100%
Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Di un rosso porpora tendente al viola. Al naso note intense e persistenti di ribes nero e frutti di bosco, sensazioni speziate e balsamiche con finale vanigliato. In bocca di corpo medio, armonioso e vellutato, con finale lungo e sapido. Carni rosse in umido o arrosto, risotti con carne e formaggi stagionati si sposano perfettamente con questa bottiglia.

€ 20,00



NERO DI TROIA TALÒ - SAN MARZANO

Cantina: San Marzano

Regione: Puglia

Denominazione: Puglia IGT

Vitigni: Nero di Troia 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso. Al naso note floreali di viola, sentori fruttati di ciliegia e ora di rovo, note speziate di coriandolo, pepe nero e liquirizia. In bocca il tannino è deciso ma elegante. Ottimo con primi piatti saporiti e ricchi, secondi di carne rossa stufata o brasata e formaggi semistagionati.

€ 20,00



CIRÒ RISERVA "DUCA SAN FELICE" - LIBRANDI

Cantina: Librandi

Regione: Calabria

Denominazione: Cirò DOC

Vitigni: Gaglioppo 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Rosso rubino luminoso, al naso presenta sensazioni di lamponi, macchia mediterranea, note di humus e arancia rossa. All'assaggio equilibrato con tannini finissimi. Perfetto con carni rosse, risotti saporiti o formaggi stagionati

€ 22,00

*Il lavoro rende i giorni prosperi,
il vino le domeniche felici.*



QUATER VITIS ROSSO - FIRRIATO

Cantina: Firriato

Regione: Sicilia

Denominazione: Terre siciliane IGT

Vitigni: Nero d'Avola 25%,

Perricone 25%, Frappato 25%,

Nerello Cappuccio 25%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Tutta la Sicilia viene riportata all'interno del bicchiere. È un vino fatto da 4 vitigni autoctoni siciliani che ad uno ad uno riescono ad esaltarlo. Danno freschezza, mineralità, morbidezza e profumo. È presente una leggera speziatura nel gusto, che deriva dall'affinamento in botte per circa un anno. Da provare!!

€ 25,00



PERRICONE "RIBECA" - FIRRIATO

Cantina: Firriato

Regione: Sicilia

Denominazione: Sicilia DOC

Vitigni: Perricone 100%

Alcol: 15%

Perché ci piace: Perché le uve utilizzate sono state riscoperte di recente e ancora non sono valorizzate come si deve. È un vino dal sapore inconfondibile e con una personalità tutta sua, diverso da qualsiasi altro rosso Siciliano. Molto accattivante, ti porta a bere l'intera bottiglia come se niente fosse!

€ 44,00


**NERO D'AVOLA
"SHERAZADE" -
DONNAFUGATA**

Cantina: Donnafugata

Regione: Sicilia

Denominazione: Sicilia DOC

Vitigni: Nero d'Avola 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Color rosso rubino brillante con riflessi violacei. Bouquet fruttato con delicate note speziate balsamiche. In bocca note fruttate, morbide e fresche. Tannino carezzevole. Ideale con zuppe di pesce, carni rosse, risotti saporiti e formaggi poco stagionati.

€ 23,00


NERO D'AVOLA - FINA

Cantina: Fina

Regione: Sicilia

Denominazione: Sicilia DOC

Vitigni: Nero d'Avola 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso fruttato, sentori di ciliegia, piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche. In bocca morbido, caldo, vellutato e fruttato con tannini fini. Ideale con risotti a base di ragù di carne, carni rosse brasate o alla griglia e formaggi stagionati.

€ 20,00

*Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia
ed una scintilla all'amore.*


SYRAH - FINA

Cantina: Fina

Regione: Sicilia

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Vitigni: Syrah 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: colore rosso rubino intenso con sfumature granata. Al naso note di more e frutti di bosco, floreale e importante spaziatura di cacao e pepe nero. In bocca di buona struttura e avvolgente, fine trama tannica con finale pepato. Ideale con carni rosse arrosto o alla griglia, cacciagione, taglieri di salumi e formaggi erborinati.

€ 20,00


NERO D'AVOLA
"HARMONIUM" - FIRRIATO

Cantina: Firriato

Regione: Sicilia

Denominazione: Nero d'Avola Sicilia DOC

Vitigni: Nero d'Avola 100%

Alcol: 14,00%

Perché ci piace: È prodotto da 3 diversi cru di Nero d'Avola. Un vino dal gusto immenso, di grande bevibilità e piacevolezza. In bocca è quasi carnoso e succulento. Perfetto a tutto pasto perché ha un'aromaticità tutta sua, che può accompagnare molti piatti.

€ 44,00



**FRAPPATO "BELL'ASSAI" -
DONNAFUGATA**

Cantina: Donnafugata

Regione: Sicilia

Denominazione: Vittoria Frappato
DOC

Vitigni: Frappato 100%

Alcol: 13%

Perché ci piace: Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso nitido, fresco e fragrante, note di violette, rose e piccoli frutti rossi. In bocca morbido, fresco e immediato, dai tannini piacevoli e finissimi. Ottimo con formaggi freschi, affettati e salumi, pesce e carne alla griglia e pizza.

€ 23,00



"IDDA" ROSSO - GAJA

Cantina: Gaja

Regione: Sicilia

Denominazione: Etna Rosso DOC

Vitigni: Nerello Mascalese 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Al naso è un tripudio festoso di amarena, more di gelso, marzapane con note di erbe e terra vulcanica. Al palato è mediamente corposo, dalla piacevole vena acida che si stempera nel finale minerale e dai sentori di pietra focaia. Perfetto in abbinamento con carni rosse arrosto o alla griglia, formaggi di media stagionatura e selvaggina.

€ 52,00

*“Un pasto senza vino
è come un giorno senza sole”*



**CANNONAU "NANIHA" -
PERDARUBIA**

Cantina: Tenuta Perdarubia

Regione: Sardegna

Denominazione: Cannonau di
Sardegna DOC

Vitigni: Cannonau 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: È un cannonau in purezza, coltivato seguendo i ritmi naturali della vite e ne deriva un prodotto magnifico: minerale, asciutto, secco, fruttato, intenso e al finale molto armonico. È un vino da apprezzare con formaggi, anche ben stagionati, e carni grigliate.

€ 25,00

**"BOCANEGRA" - OINOE****Cantina:** Oinoe**Regione:** Emilia**Denominazione:** Lambrusco
Emilia IGT**Vitigni:** Maestri 80%, Ancellotta 20%
Alcol: 11,0%**Perché ci piace:** È un lambrusco dal colore rosso rubino, intenso e brillante. Medio secco e morbido, è perfetto con antipasti di salume e piatti di carne.**€ 14,00****"LIGABUE" - CANTINA
GUALTIERI****Cantina:** Gualtieri**Regione:** Emilia Romagna**Denominazione:** Lambrusco
Reggiano DOC**Vitigni:** Salamino, Maestri e
Sorbara**Alcol:** 11%**Perché ci piace:** Colore rubino di
brillante trasparenza e spuma ricca
e delicata, il sorso è elegante,
spicca la freschezza. Ideale con
primi piatti del territorio, salumi e
formaggi emiliani.**€ 13,00**

*Il vino dovrebbe essere mangiato,
è troppo buono per essere solo bevuto*

**"CONCERTO"****MEDICI ERMETE****Cantina:** Medici Ermete**Regione:** Emilia**Denominazione:** Lambrusco
Reggiano DOC**Vitigni:** Ancellotta 51%, Salamino
49%**Alcol:** 11,5%**Perché ci piace:** È un lambrusco dal rosso intenso molto brillante, secco, ma allo stesso tempo fruttato. Un classico tra i Lambruschi reggiani.**€ 13,00****MEZZINA € 7,50****cantina a rotazione****"ROSSO ALL'ANTICA" -
BERTOLANI****Cantina:** Azienda Vinicola
Bertolani**Regione:** Emilia Romagna**Denominazione:** Lambrusco
Reggiano DOC**Vitigni:** Lambrusco di Sorbara e
Ancellotta**Alcol:** 11,5%**Perché ci piace:** Colore rosso
rubino carico con riflessi violacei;
profumo intenso e persistente,
fruttato di sottobosco, ciliegie e
susine; al palato è fresco, frizzante
e saporito. Si sposa perfettamente
con la cucina tipica emiliana e con
insaccati, arrosti e selvaggina. Per
il suo corpo ed il suo equilibrio
può reggere anche abbinamenti a
piatti più impegnativi come brasati
e carni alla griglia.**€ 13,00**



"LA VOLTA" - CANTINA DELLA VOLTA

Cantina: Cantina della Volta

Regione: Emilia Romagna

Denominazione: Vino rosso frizzante

Vitigni: Blend di uve rosse

Alcol: 11,5%

Perché ci piace: color rosso rubino brillante. Al naso note di frutti rossi, lampone e ciliegia accompagnano note floreali di rosa fresca e peonia. In bocca spiccano freschezza e sapidità. Ottimo accompagnamento di salumi e formaggi tipicamente emiliani, carni rosse e primi piatti tipici.

€ 16,00



"800 NERO" - ALBINEA CANALI

Cantina: Albinea Canali

Regione: Emilia Romagna

Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGT

Vitigni: Lambrusco, Salamino e Grasparossa

Alcol: 11,5%

Perché ci piace: Lieve rosso rubino con inserzioni violacee, sentori di more, fragoline di bosco e macchia mediterranea, insieme ad accenni di sottobosco. Cremoso, vivace effervesienza, fruttato e morbido. Perfetto con salumi misti, torte salate o secondi tipici.

€ 13,00

Il vino è poesia in bottiglia



"NOVECENTO 923"

LAMBRUSCO CANTINA DI CARPI E SORBARA

Cantina: Cantina di Carpi e Sorbara

Regione: Emilia Romagna

Denominazione: Lambrusco di Sorbara DOP

Vitigni: 100% Lambrusco di Sorbara

Alcol: 11%

Perché ci piace: Dal colore rosso rubino, spuma persistente e vivace, note di viola, in bocca sapore leggermente acidulo delicato e armonioso. Perfetto con salumi e formaggi emiliani, secondi di carne e fritti.

€ 13,00



LAMBRUSCO ROSE' - CANTINA DELLA VOLTA

Cantina: Cantina della Volta

Regione: Emilia Romagna

Denominazione: Lambrusco rosè di Sorbara Spumante DOC

Vitigni: Lambrusco di Sorbara 100%

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 36 mesi

Perché ci piace: di un colore rosa tenue. Al naso note di lampone e fragolina di bosco, rosa, melograno e pompelmo. In bocca spiccano l'acidità e la raffinata sapidità, corpo elegante e persistente. Ottimo abbinato a piatti della tradizione emiliana, salumi e formaggi tipici e primi piatti a base di pesce.

€ 30,00

**“UNA ROSA È” - OINOE ROSÈ****Cantina:** Oinoe**Regione:** Emilia**Denominazione:** Spumante Rosé

Emilia IGP

Vitigni: Barbera 100%**Alcol:** 12,0%

Perché ci piace: È uno spumante fresco, facile, delicato, non troppo invasivo e che si abbina perfettamente a tutto pasto. In estate è perfetto come aperitivo. Un rosé che crea dipendenza!

€ 22,00**STEINBOCK ZERO -
HOFSTÄTTER****Cantina:** Hofstätter**Regione:** Trentino Alto Adige**Denominazione:** bevanda analcolica Riesling dealcolizzato**Alcol:** ZERO ALCOL

Perché ci piace: color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Un'elegante alternativa analcolica per chi vuole brindare senza pensieri. Note fragranti di frutta a polpa bianca e agrumi, in bocca morbido e fresco da abbinare ad antipasti sfiziosi, finger food, pesce e piatti delicati. Contiene solfiti.

€ 20,00


**GIULIO FERRARI RISERVA
DEL FONDATAORE - FERRARI**

Cantina: Ferrari
Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 100%

Permanenza sui lieviti: 120 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: È un fuoriclasse, prodotto da uve Chardonnay selezionate e vinificate in purezza e che riposa sui lieviti per 10 anni. Ha un'intensità moderata, molto fine ed elegante, fragrante al palato, lungo, salino e con una buona freschezza. Al naso si sentono il mango, gli agrumi fino ad arrivare a spezie e cioccolato bianco. Un gran vino!

€ 250,00


**MADAME MARTIS BRUT
RISERVA - MASO MARTIS**

Cantina: Maso Martis

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 25%, Pinot Nero 70%, Pinot Meunier 5%

Permanenza sui lieviti: 9 anni

Alcol: 13,4%

Perché ci piace: È una bottiglia di alta qualità, bollicina fine e di grande eleganza,. Il tocco minerale regala al palato straordinaria morbidezza e spiccatà sapidità. Cremoso ed equilibrato in bocca, ideale con crudità di mare.

€ 165,00



*Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia
ed una scintilla all'amore.*


**MONSIEUR MARTIS
ROSÉ BRUT RISERVA - MASO
MARTIS**

Cantina: Maso Martis

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Pinot Meunier 100%

Permanenza sui lieviti: 48 mesi

Alcol: 12,30%

Perché ci piace: È una bottiglia di alta qualità, con struttura giocata sulla piacevole acidità e salinità. Ha un retrogusto ben marcato e persistente e con sentori di frutti rossi che si intreccia a note vagamente speziate e fumè.

€ 120,00

**MASETTO PRIVÉ RISERVA
MILLESIMATO - ENDRIZZI**

Cantina: Endrizzi

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 100%

Permanenza sui lieviti: 84 mesi

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: È un Trentodoc che è stato a lungo custodito e riservato esclusivamente per la famiglia e che veniva sboccato à la volée. In occasione dei suoi 130 anni, Endrizzi vuole condividere questa cuvée particolare a dosaggio zero. Ha degli aromi intensi, particolari, anche speziati che sono accompagnati da una mineralità vivace. Un'ottima bottiglia da sapere gustare e apprezzare.



€ 90,00



"DER BLAUWAL A.P." RISERVA TRENTODOC - CESCONI

Cantina: Cesconi

Regione: Alto Adige

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 100%

Permanenza sui lieviti: 120 Mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Al naso note di frutta secca, uva sultanina, mela matura, mandorla tostata e crosta di pane. In bocca la bollicina è molto persistente, saporito, equilibrato e complesso. L'avvolgenza del gusto e la struttura sono merito dalla qualità delle uve che provengono da vecchie pergole e dalla maturità del frutto. Perfetto a tutto pasto, ben strutturato per accompagnare primi piatti elaborati, pesce e crostacei o antipasti sfiziosi.

€ 92,00



RISERVA GRAAL - ALTEMASI

Cantina: Cavit

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Permanenza sui lieviti: 66 Mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Spuma cremosa e perlage persistente. Colore dorato con sfumature verdoline appena accennate. Profumo molto fine, complesso, con sentori di miele, mela matura e nocciola. Gusto pieno, elegante, austero e di ottima stoffa.

€ 69,00

Il vino è l'unica opera d'arte che puoi bere

RE DI REVÌ EXTRA BRUT RISERVA

Cantina: Revì

Regione: Trentino

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Permanenza sui lieviti: 109 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: Perlage fine e persistente, al naso sentori di frutta matura leggermente tostato con note di frutta secca. In bocca secco, equilibrato e avvolgente. Perfetto a tutto pasto ideale con pesce e crostacei.

€ 130,00



BRUT ZERO "VALENTINO" - ROCCHE DEI MANZONI

Cantina: Rocche dei Manzoni

Regione: Piemonte

Denominazione: VSDQMC

Vitigni: Chardonnay 100%

Permanenza sui lieviti: 120 mesi

Alcol: 12,5%

Perché ci piace: È una bottiglia incredibile, dai profumi e dai sapori intensi, con un colore oro splendente. Fa un affinamento di ben 10 anni sui lieviti. Assume un corpo e una morbidezza unici. Lascia spazio però, per una bella freschezza acidula che lo rende molto beverino e non scontato. Ottimo, è una bottiglia da provare!

€ 70,00


**BRUT ROSE' "VALENTINO" -
ROCHE DEI MANZONI**

Cantina: Rocche dei Manzoni

Regione: Piemonte

Denominazione: VSQ Metodo Classico

Vitigni: Pinot Nero 100%

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 60 mesi

Perché ci piace: colore rosato brillante. Al naso si apre con note di frutti rossi, eleganti sentori legnosi frutto dei tre anni di affinamento in legno francese. In bocca elegante, cremoso ed equilibrato. Ottimo in accompagnamento con carne e pesce, ideale per celebrare momenti speciali.

€ 75,00


"1919" RISERVA EXTRA BRUT

- KETTMEIR

Cantina: Kettmeir

Regione: Alto Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%

Permanenza sui lieviti: 56 mesi

Alcol: 13%

Perché ci piace: Un bouquet ampio e stratificato, dalle note di agrumi canditi e frutta matura, a quelle più intriganti di frutta secca e di spezie. Avvolgente, vibrante acidità incisiva. La ricchezza e complessità di questo vino lo rendono perfetto a tutto pasto, con ricette dai sapori decisi, speciale con tonno, pesce spada e piatti orientali.

€ 75,00

*Il vino è come l'amore:
scalda la testa e il core.*


EXTRA BRUT "TRE" - BUVOLI

Cantina: Buvoli

Regione: Veneto

Denominazione: VSDQMC

Vitigni: Pinot Nero 100%

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 36 Mesi

Perché ci piace: Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine. Al naso note di crosta di pane, agrumi, mandorla tostata, mela e cenni speziati. In bocca risulta fresco, elegante, note piacevolmente minerali. Ottimo in aperitivo con stuzzichini sfiziosi, crudité di pesce, risotti ai frutti di mare e pesce affumicato.

€ 58,00


**EXTRA BRUT ROSÉ "TRE" -
BUVOLI**

Cantina: Buvoli

Regione: Veneto

Denominazione: VSDQMC

Vitigni: Pinot Nero 100%

Alcol: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 36 Mesi

Perché ci piace: Rosato brillante, perlage fine e persistente. Al naso note di frutti a bacca rossa, spezie dolci orientali, erbe aromatiche e crosta di pane. Gusto deciso, fresco, secco e minerale con finale lungo e persistente. Si abbina perfettamente ad antipasti con salumi o pesce affumicato, frittura di pesce e risotto con verdure.

€ 58,00

**SAUVIGNON RISERVA "GREEL"
- CANTINA DI BOLZANO****Cantina:** Cantina di Bolzano**Regione:** Trentino**Denominazione:** Alto Adige

Sudtirol DOC

Vitigni: Sauvignon 100%**Alcol:** 14%

Perché ci piace: Giallo chiaro con riflessi luminosi e brillanti. All'olfatto regala un bouquet elegante e sfaccettato, caratterizzato da profumi intensi di uva spina, pesca gialla, ananas, sfumature di frutta tropicale, note agrumate, cenni di erbe officinali, di salvia e ortica, leggere note floreali di sambuco, ricordi di vaniglia e legni nobili. Il sorso è ricco, armonioso e appagante, con aromi densi e maturi, che si distendono verso un finale fresco, equilibrato e molto persistente. Si sposa perfettamente con piatti a base di pesce, primi piatti con verdure o pesce in umido.

€ 36,00**GEWÜRZTRAMINER VIGNA
KASTELAZ - ELENA WALCH****Cantina:** Elena Walch**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** Gewürztraminer 100%**Alcol:** 13%

Perché ci piace: Ricco, espressivo e caratterizzato da una grande vitalità. Note di frutta gialla matura che lasciano spazio a sentori di glicine, di rosa, di spezie dolci. In bocca è secco, gustoso e al tempo stesso caratterizzato da una reattività rara. Un vino perfetto per piatti orientali o a base di curry, ma anche piatti a base di pesce.

€ 65,00

*A chi non piace il vino,
Dio gli tolga l'acqua*

**CHARDONNAY RISERVA
"STEGHER" - CANTINA DI
BOLZANO****Cantina:** Cantina Di Bolzano**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige

Sudtirol DOC

Vitigni: Chardonnay 100%**Alcol:** 14%

Perché ci piace: Di colore giallo piuttosto intenso, con riflessi luminosi e brillanti. Il profilo olfattivo è ricco ed elegante, con profumi di fiori bianchi, aromi di frutta gialla matura, di melone, ananas, banana, cenni tropicali, morbidezze di vaniglia, di miele d'acacia e sfumature di frutta secca. Il sorso è ampio e appagante, con aromi armoniosi e sfaccettati, ben bilanciati da un finale sapido e di limpida freschezza minerale. Si abbina perfettamente con piatti a base di pesce, crostacei o carni bianche.

€ 36,00**"QUINTESSENZ" PINOT
BIANCO - KALTENR****Cantina:** Kaltern**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Alto Adige DOC**Vitigni:** Pinot Bianco 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: colore giallo paglierino luminoso con riflessi verde chiaro. Al naso note fruttate e sfumature di erbe. In bocca è armonioso con finale sapido, cremoso e acidità croccante. Ottimo con zuppe di pesce, risotti alle erbe, pesce e carni bianche grigliate.

€ 32,00


**RIBOLLA GIALLA DAMIJAN
PODVERSIC**
Cantina: Podversic

Regione: Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Vitigni: Ribolla Gialla 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Si presenta nel calice con un'ammaliante veste ambrata luminosa. Naso ampiissimo, di spiazzante complessità e declinato su sentori di pesca matura, nocciola, erbe aromatiche e scorza d'agrume, che si muove cangiante e dinamico. All'assaggio rivela la sua potente "cilindrata", e invade il palato prendendone possesso. Vino immenso, dalla persistenza non quantificabile in secondi. Un ciclone.

€ 59,00

**FRIULANO "NEKAJ" DAMIJAN
PODVERSIC**
Cantina: Podversic

Regione: Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Vitigni: Friulano 100%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Si presenta nel calice con un irretente veste dorata, orlata da riflessi arancioni. Naso caleidoscopico ed ampiissimo, dove si stagliano nitidi richiami alla scorza d'arancia, al burro chiarificato, alle erbe officinali e alla mela cotogna. Sorsò riempitivo e ricco, quasi masticabile, un vero e proprio velluto carezzevole che vede un continuo gioco di rimandi tra dolcezza di frutto e allungo salino. Ottimo con risotti ai frutti di mare, pasta con pesce, uova e torte salate.

€ 58,00

“Il vino è poesia imbottigliata”


**"KAPLJA" DAMIJAN
PODVERSIC**
Cantina: Podversic

Regione: Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Vitigni: Chardonnay 40%, Friulano 30%, Malvasia Istriana 30%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Si palesa nel calice con un ammaliante veste dorata e luminosa. Naso di grandissima complessità e definizione dove si alternano note di pesca, miele d'acacia, fiori bianchi e mandorle tostate, descrittori che disegnano un profilo estremamente goloso. Il sorsò è riempitivo, grazie ad una tattilità cremosa e opulenta dovuta alla componente glicerica ed alla sua struttura. Classico intramontabile, si sposa con tutti i tipi di pesce, carne arrosto o alla griglia e risotti di pesce.

€ 58,00

**RIBOLLA GIALLA "ANFORA" -
GRAVNER**
Cantina: Gravner

Regione: Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Vitigni: Ribolla Gialla 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Al naso note di erbe aromatiche, tra cui salvia, origano e rosmarino, note di albicocca, pesca e fiori appassiti, unite a intense sensazioni di cera d'api, agrumi canditi, resine di alberi e anice. Al palato mostra un corpo tridimensionale, pieno e profondo, dotato di una vitale freschezza e di un pregevole ricordo balsamico che rimandano ad ambienti marittimi e al bosco sempreverde.

€ 125,00

**"VISTAMARE" CA'
MARCANDA - GAJA****Cantina:** Gaja**Regione:** Toscana**Denominazione:** Toscana IGT**Vitigni:** Vermentino 60%, Viognier 40%**Alcol:** 14%

Perché ci piace: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet è ricco e intenso con profumi floreali, aromi di scorza d'agrumi, frutta gialla, pesca, albicocca, sfumature tropicali e di erbe della macchia mediterranea. Al palato è fresco, con frutto succoso, maturo e piacevole. A tavola si abbina benissimo con menù di mare.

€ 62,00**TREBBIANO D'ABRUZZO -
EMIDIO PEPE****Cantina:** Emidio Pepe**Regione:** Abruzzo**Denominazione:** Trebbiano d'Abruzzo DOC**Vitigni:** Trebbiano 100%**Alcol:** 12,5%

Perché ci piace: Giallo paglierino, al naso un bouquet di frutti gialli ed erbe aromatiche. In bocca grande freschezza e sapidità con una buona struttura. Ottimo con antipasti di terra e zuppe, risotti di pesce o vegetariani, perfetto anche con pesce azzurro.

€ 78,00

L'acqua divide gli uomini. Il vino li unisce.

**"CONTE DELLA VIPERA" -
ANTINORI****Cantina:** Antinori**Regione:** Umbria**Denominazione:** Umbria IGT**Vitigni:** Sauvignon Blanc 80% e Semillon 20%**Alcol:** 12%

Perché ci piace: giallo chiaro con riflessi verdognoli. Al naso note fruttate con richiami di agrumi, pesca e litchi. In bocca buona struttura e di carattere con finale aromatico. Ottimo abbinamento con pesce, carni bianche arrosto, primi a base di pesce o crostacei e formaggi freschi.

€ 50,00**"CERVARO DELLA SALA" -
ANTINORI****Cantina:** Antinori**Regione:** Umbria**Denominazione:** Umbria IGT**Vitigni:** Chardonnay 85%**Grechetto 15%****Alcol:** 13%

Perché ci piace: giallo paglierino con sfumature verdi. Al naso intenso e complesso, note di agrumi, pere e fiori d'acacia. In bocca è pieno, ben strutturato, note burrose, nocciola e allo stesso tempo minerale. Ottimo con antipasti sfiziosi, pesce nobile e crostacei, risotti ai funghi e carni bianche.

€ 80,00

**BAROLO "BUSSIA" - CERETTO****Cantina:** Ceretto**Regione:** Piemonte**Denominazione:** Barolo DOCG**Vitigni:** Nebbiolo 100%**Alcol:** 14,5%

Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso dai riflessi granati rivela aromi di sottobosco, fiori secchi e cenni agrumati. Il palato gode di un sorso pieno, ampio, ricco e di grande persistenza gustativa. Un vino di carattere che va sicuramente ad esaltare piatti saporiti e complessi, come carne arrosto e grigliata, selvaggina nobile, risotti con ragù di carne e formaggi ben stagionati.

€ 179,00**BARBAresco - CERETTO****Cantina:** Ceretto**Regione:** Piemonte**Denominazione:** Barbaresco DOCG**Vitigni:** Nebbiolo 100%**Alcol:** 14,5%

Perché ci piace: All'olfatto regala eleganti profumi floreali di violetta e fiori secchi, di radice di liquirizia, aromi di frutti rossi, cacao amaro e tabacco biondo. Al palato si presenta di media struttura, con una sottile tessitura tannica, aromi fragranti e finemente sfaccettati, che accompagnano verso un finale molto armonioso, fresco, sapido e persistente. Ideale con risotti di carne, formaggi stagionati e carne arrosto e grigliata.

€ 68,00**"FIAMME ANTICHE"**
INFERNO - AR.PE.PE.**Cantina:** Ar.pe.pe.**Regione:** Lombardia**Denominazione:** Valtellina Superiore DOCG**Vitigni:** Nebbiolo 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Rosso intenso e luminoso. Al naso erbe alpine, frutti di bosco, note speziate e tostate. In bocca fresco, elegante, tannini morbidi, sapido e persistente. Perfetto con primi piatti saporiti, risotti ai funghi o ragù di carne, carne rossa arrosto o alla griglia, salumi e formaggi stagionati.

€ 54,00**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**
"COSTASERA" - MASI**Cantina:** Masi**Regione:** Veneto**Denominazione:** Amarone della Valpolicella DOCG**Vitigni:** Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%**Alcol:** 15%

Perché ci piace: Rosso rubino molto intenso. Al naso note di prugna e ciliegia cotta con tostatura di caffè. In bocca equilibrato e rotondo, caldo, tannico e fruttato. Ottimo abbinamento a piatti di carne arrosto o in umido, risotti con verdure o ragù di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

€ 55,00


AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA 2020
- CASA LUPO
Cantina: Casa Lupo

Regione: Veneto

Denominazione: Amarone della Valpolicella DOCG

Vitigni: Corvina 65% Corvinone 15% Rondinella 10% altri vitigni 10%

Alcol: 16%

Perché ci piace: colore rosso granata intenso. Al naso spiccano frutti maturi a bacca rossa, mirtillo, amarena e sentori di spezie. In bocca robusto e rotondo, gusto ricco ed elegante, è un vino lungo e persistente. Ottimo con risotto all'Amarone, con carni rosse arrosto o selvaggina. Perfetto in abbinamento a taglieri di salumi e formaggi.

€ 48,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO - TOMMASI
Cantina: Tommasi

Regione: Veneto

Denominazione: Amarone della Valpolicella DOCG

Vitigni: Corvina Veronese 50%, Rondinella 30%, Corvinone 15% Oseleta 5%

Alcol: 15%

Perché ci piace: Rosso rubino intenso e profondo, con sfumature granata. Al naso, presenta complesse note aromatiche dalla frutta sotto spirito alle spezie amare, pepe nero, liquirizia e cacao. In bocca è intenso, di grande struttura, potente con suntuosa espressione di frutta matura. Ottimo con formaggi stagionati, secondi di carne rossa e selvaggina.

€ 54,00

*L'acqua divide gli uomini.
Il vino li unisce.*


SAN LEONARDO - TENUTA SAN LEONARDO
Cantina: Tenuta San Leonardo
Regione: Trentino

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT

Vitigni: Cabernet Sauvignon 60%, Carménère 30%, Merlot 10%

Alcol: 13%

Perché ci piace: Elegantissimo color rosso rubino intenso, al naso note floreali di peonia e viola appassita, frutto d'amarena e susina, con note speziate. L'assaggio è potente e molto fine, tannini morbidi e vellutati, finale asciutto e di persistenza salina. Si abbina perfettamente con formaggi erborinati e stagionati, carne rossa in umido o arrosto e selvaggina nobile.

€ 124,00

LAGREIN RISERVA "TABER" - CANTINA DI BOLZANO
Cantina: Cantina di Bolzano

Regione: Alto Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Lagrein 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Di colore rosso granato intenso, al naso note di bacche di bosco, sottobosco, spezie dolci, cacao amaro e finale balsamico. In bocca corposo, elegante, intenso e di lunga persistenza, tannini morbidi. Si abbina perfettamente con primi elaborati con ragù di carne, carni rosse in umido o formaggi stagionati.

€ 68,00



**CABERNET RISERVA
“MUMELTER” - CANTINA DI
BOLZANO**

Cantina: Cantina di Bolzano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Di un colore rosso rubino scuro con riflessi violacei. Al naso un bouquet fruttato di ribes neri, more e mirtillo, note di spezie e pepe nero. In bocca armonico, intenso ed elegante. Ideale con carni rosse arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.

€ 49,00



**PINOT NERO RISERVA
“HAUSMANNHOF” -
HADERBURG**

Cantina: Haderburg
Regione: Alto Adige
Denominazione: Pinot Nero DOC
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 13%

Perché ci piace: Colore rubino scarico, aromi complessi e fruttati con note speziate di liquirizia. In bocca sapore fresco e chiaro con struttura ben maturata. Tannini fini. Elegante e persistente con un grande potenziale per tanti anni. Ottimo con carni rosse in umido o alla griglia, selvaggina e formaggi ben stagionati.

€ 68,00

Il vino è poesia imbottigliata

“MASON” MANINCOR

Cantina: Manincor
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Il bouquet è elegante e fragrante, con profumi di piccoli frutti rossi, ribes rosso, lampone, marasca, fragoline, delicati cenni speziati, sensazioni di sottobosco ed erbe officinali, sfumature minerali e floreali. Al palato è di media struttura, con aromi complessi, un frutto caratterizzato da fini sfaccettature aromatiche, tannini sottili e ben integrati, che conducono verso un finale lungo, persistente e connotato da buona freschezza. Si sposa benissimo con risotti a base di carne, pasta al sugo, carni rosse arrosto o selvaggina.

€ 54,00

**PINOT NERO FRANZ-HAAS
“PÖNKLER”**

Cantina: Franz-Haas
Regione: Alto Adige
Denominazione: Pinot Nero DOC
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 13%

Perché ci piace: L’alta quota conferisce al vino note di frutta matura. Nel naso si presenta molto concentrato e profondo e spiccano sentori di frutti di bosco, di anice stellato e cuoio. In bocca ricorda la corteccia di china e convince con la sua corposità. Un tannino con potenziale di sviluppo nonché con spiccata pienezza ed un finale persistente

€ 119,00



**PINOT NERO DALZOCCHIO****Cantina:** Dalzocchio**Regione:** Trentino**Denominazione:** Vigneti Delle Dolomiti IGT**Vitigni:** Pinot Nero 100%**Alcol:** 13%

Perché ci piace: È ricco, è austero, si mostra in tutte le sue eleganti note di bosco ed erbacee; è un vino dritto, snello, intenso, che negli anni saprà regalare delle note terziarie di rara bellezza; è un vino intenso, ma mai difficile. Al naso i frutti di bosco si alternano splendidamente alla prugna, alle spezie, alle erbe aromatiche.

€ 58,00**PINOT NERO "LUDWIG" - ELENA WALCH****Cantina:** Elena Walch**Regione:** Alto Adige**Denominazione:** Pinot Nero DOC**Vitigni:** Pinot Nero 100%**Alcol:** 13,5%

Perché ci piace: Elegante e sinuoso, è vino rosso che spicca per la perfetta coniugazione tra una buona struttura, un'ottima complessità ed una bevibilità rara. L'Alto Adige Pinot Nero DOC "Ludwig" di Elena Walch è una bottiglia importante, capace di regalare grandi emozioni. Ottimo con carni rosse arrostate, formaggi stagionati o cacciagione.

€ 66,00

“ Il bello del vino è che, per due ore,
i tuoi problemi sono di altri. ”

**PINOT NERO - BUVOLI****Cantina:** Buvoli**Regione:** Veneto**Denominazione:** Veneto IGT**Vitigni:** Pinot Nero 100%**Alcol:** 14%

Perché ci piace: Di un rubino intenso con riflessi violacei. Al naso sentori di frutta matura a polpa rossa, come prugna, ciliegia, mora e marasca, cenni vanigliati e legnosi. In bocca pieno, corposo, avvolgente e intenso dai tannini morbidi ed eleganti. Speciale con carni rosse, selvaggina, risotti con carne e formaggi stagionati.

€ 58,00**ROSSO "RUJNO" - GRAVNER****Cantina:** Gravner**Regione:** Friuli Venezia Giulia**Denominazione:** Venezia Giulia IGT**Vitigni:** Merlot 95%, Cabernet**Sauvignon** 5%**Alcol:** 15%

Perché ci piace: Il Rujno di Gravner è un vino impegnativo, di grandissima personalità e dal profilo evoluto. Il bouquet molto intenso: frutta rossa matura o sotto spirito unita a sentori eterei molto eleganti, con note di sottobosco, rocce e spezie. Folla complessità aromatica sostenuta da un'importante sapidità e da una buona freschezza, rendono la beva raffinata e molto piacevole.

€ 310,00



**SANGIOVESE RISERVA
“VIGNA DEL GENERALE” -
NICCOLUCCI**

Cantina: Niccolucci

Regione: Emilia Romagna

Denominazione: Sangiovese

Superiore DOC

Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Rosso intenso con riflessi granata. Al naso nitido e complesso, con intense note di frutti e spezie di bosco, cioccolato e grafite. In bocca elegante, avvolgente e strutturato, con tannini setosi. Ottimo accompagnamento a piatti di selvaggina, formaggi stagionati e carne in umido e grigliata.

€ 46,00



“BLU” - BRANCAIA

Cantina: Casa Brancaia

Regione: Toscana

Denominazione: Rosso Toscana IGT

Vitigni: Merlot 80%, Sangiovese 10%, Cabernet Sauvignon 10%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Un vino di grande struttura, con tannini eleganti, decisi e cremosi. In bocca ricco ed intenso, con note di ribes dolce e finale frutti di bosco. Perfetto con piatti elaborati, come risotti con sapori forti, carni rosse arrosto o in umido.

€ 99,00

*La vita è così amara, il vino è così dolce;
perché dunque non bere?*

**BRUNELLO DI MONTALCINO
- POGGIO DI SOTTO**

Cantina: Poggio di Sotto

Regione: Toscana

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Bellissimo colore rosso rubino luminoso. Il suo profumo è complesso e affascinante, articolato in sentori di frutta scura matura e in confettura, tabacco, terra e tracce vegetali, tutto perfettamente inserito in una trama speziata. Al gusto mostra un tannino evidente ma ben gestito ed integrato ad una struttura carnosa ed avvolgente. Perfetto con risotto ai funghi, carni rosse, primi con ragù saporiti e formaggi ben stagionati.

€ 199,00



**BRUNELLO DI MONTALCINO
“LUCE” - FRESCOBALDI**

Cantina: Frescobaldi

Regione: Toscana

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 15%

Perché ci piace: Rosso granato scuro. Il profumo è delicato, elegante e soprattutto molto profondo. Presenta una grande complessità con sentori di violetta, mirtillo, mora, liquirizia e delle note balsamiche, come il fiore di rosmarino. In bocca conserva la stessa eleganza, affiancata da un bel corpo e una bella struttura. I tannini setosi supportano il vino nel lungo finale. A tutto pasto, si abbina a stufati, piatti di carne a lunga cottura e formaggi stagionati.

€ 159,00


**BRUNELLO DI MONTALCINO
CAMPOGIOVANNI**

Cantina: Tenuta Campogiovanni

Regione: Toscana

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 15%

Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutti maturi di bosco, confettura di more e note di tabacco e cuoio. Al palato è ampio, morbido, persistente con chiusura di note di frutta sotto spirito. Carni rosse in genere, selvaggina, piatti a base di cinghiale, pecorini stagionati.

€ 60,00


BRUNELLO DI MONTALCINO
“CASTELGIOCONDO” -

FRESCOBALDI

Cantina: Frescobaldi

Regione: Toscana

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Al naso si avvertono evidenti sentori fruttati, impreziositi da note che tendono allo speziato, da cui emerge anche un lieve tocco legnoso. All'assaggio è di ottimo corpo, ampio e fasciante, rotondo e appagante, con un sorso caloroso che termina con un retrogusto gradevolmente tannico.

€ 59,00

Il vino è per l'anima ciò
che l'acqua è per il corpo


**“LODOLAIO” CHIANTI
CLASSICO RISERVA -
CASTELVECCHI**

Cantina: Castelvecchi

Regione: Toscana

Denominazione: Chianti Classico Riserva DOCG

Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 14%

Perché ci piace: rosso deciso e vivace con riflessi viola. Al naso fresco, complesso con frutto intenso. In bocca caldo e avvolgente con tannino elegante. Indicato per piatti saporiti di carni rosse, brasate e cotte alla brace. Ottimo anche con salumi e formaggi stagionati.

€ 30,00


**ORNELLAIA BOLGHERI
SUPERIORE**

Cantina: Ornellaia

Regione: Toscana

Denominazione: Bolgheri DOC

Vitigni: Merlot 27%, Cabernet Sauvignon 56%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 7%

Alcol: 14%

Perché ci piace: Di un rosso rubino profondo. Al naso intense note di frutta a polpa rossa, spezzatura elegante e richiami di funghi e coreteccia. In bocca equilibrato, ampio, rotondo e con tannini vellutati. Ottimo con secondi piatti a base di selvaggina e carni rosse, perfetto con risotti raffinati e formaggi importanti.

€ 380,00



"BELL'AJA" BOLGHERI SUPERIORE DOC - SAN FELICE

Cantina: San Felice

Regione: Toscana

Denominazione: Bolgheri DOC

Vitigni: Merlot 95% Cabernet Sauvignon 5%

Alcol: 15,5%

Perché ci piace: colore rosso rubino profondo. Al naso sentori di frutta matura, note di liquirizia e cenni di cacao. In bocca pieno, denso, tannini setosi e finale lungo. Ottimo con carni rosse, in umido o arrosto, primi piatti con ragù di carne e formaggi stagionati.

€ 66,00



BOLGHERI ROSSO SUPERIORE - GRATTAMACCO

Cantina: Grattamacco

Regione: Toscana

Denominazione: Bolgheri DOC

Vitigni: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Sangiovese 15%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Di un rosso rubino brillante. Al naso intenso e di estrema finezza, con note di frutti neri di bosco e cassis, accompagnate da sentori balsamici e da una nota speziata. In bocca austero, minerale, dotato di una trama tannica calda e avvolgente. Ideale con carne rossa in umido, selvaggina, formaggi stagionati e primi con ragù di carne.

€ 119,00

La vita è troppo breve per bere vini mediocri



"PROMIS" CA' MARCANDA - GAJA

Cantina: Gaja

Regione: Toscana

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Merlot 55%, Syrah 35%, Sangiovese 10%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso. Al naso svela un'anima profonda e complessa che introduce dapprima la frutta rossa matura e le drupe a polpa scura, per poi lasciar spazio all'ingresso di sentori tostati e speziati, con piacevoli e finissime note di liquirizia e goudron. Al palato si dimostra caldo e corposo: avvolge e seduce i sensi mantenendo sempre freschezza e tannino. Perfetto con primi elaborati con sughi di carne, carni bianche e rosse o selvaggina.

€ 62,00



GUADO AL TASSO - ANTINORI

Cantina: Antinori

Regione: Toscana

Denominazione: Bolgheri DOC Superiore

Vitigni: Cabernet Sauvignon 65%, Cabernet Franc 25%, Merlot 10%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Alla vista è rosso rubino intenso. Al naso è ricco e attraente, con note di tabacco, liquirizia, prugna, e sensazioni balsamiche accompagnate da leggeri ed eleganti aromi di caffè tostato. Al palato è verticale, persistente e saporito. Ottima la qualità dei tannini e molto gradevole il centro e fine bocca. Un vino dal grande potenziale di invecchiamento. L'essenza di Bolgheri è riassunta in questa bottiglia!

€ 158,00



"MASSETINO" TOSCANA IGT - MASSETO

Cantina: Masseto

Regione: Toscana

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Merlot 92%, Cabernet Franc 8%

Alcol: 15%

Perché ci piace: Colore rosso rubino scuro alla vista e con un intenso bouquet di aromi all'olfatto, in cui predominano gli aromi di prugna matura e di mirtillo. Al palato sorprende per il sorsino ampio e ricco, caratterizzato da una notevole freschezza e da un gusto deciso e strutturato. Ottimo con brasati, carne in umido ed alla griglia. Da provare al fianco di un tagliere di salumi e formaggi.

€ 380,00



"EXCELSUS" SUPERTUSCAN - BANFI

Cantina: Banfi

Regione: Toscana

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 35%, Merlot 25%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Un Supertuscan che integra perfettamente la migliore tradizione del Cabernet Sauvignon e del Merlot con il territorio di Montalcino. Vino intenso che presenta sentori molto fruttati accompagnati da note più complesse di confettura, spezie, tabacco e caffè. In bocca, mostra tutta la sua imponenza, con tannini dolci e sentori molto persistenti.

€ 60,00

Il vino è poesia in bottiglia



"SUMMUS" SUPERTUSCAN - BANFI

Cantina: Banfi

Regione: Toscana

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Cabernet Sauvignon 35%, Sangiovese 40%, Syrah 25%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Vino caratterizzato dai profumi varietali; gli intensi sentori fruttati sono accompagnati da note di confettura, spezie, tabacco da pipa e caffè. Struttura imponente, con tannini importanti ma dolci. Vino da lungo invecchiamento con affinamento di 18 mesi in barrique di rovere, perfetto in abbinamento a piatti di carne o a base di verdure.

€ 58,00



"VIGORELLO" - SAN FELICE

Cantina: Tenute San Felice

Regione: Toscana

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Pugnitello 35%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%, Petit Verdot 5%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Colore rosso compatto colpisce la vista e ne fa presagire l'ampia struttura. Un quadro olfattivo variegato, connotato da note di confettura di mirtilli, ciliegia e sentori speziati di caffè e pepe nero introducono a un palato decisamente caldo in cui emergono tannini maestosi e morbidi e un finale lungo e balsamico. Da provare in abbinamento a piatti a base di agnello e selvaggina arrosto.

€ 60,00

**"GULIELMUS" TAURASI RISERVA - TENUTE CAPALDO**

Cantina: Tenute Capaldo
Regione: Campania
Denominazione: Taurasi DOCG
Vitigni: Aglianico 100%
Alcol: 15%

Perché ci piace: rosso rubino profondo. Al naso è complesso con note di frutti rossi e neri, note di fiori macerati con sfumature tostate, balsamiche e minerali. In bocca caldo e corposo, tannino vigoroso con note fruttate e speziate. È un vino importante, da abbinare a carni rosse nobili, alla brace o selvaggina in umido e **formaggi** stagionati.

€ 65,00

**SOLAIA - ANTINORI**

Cantina: Antinori
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese
Alcol: 15%

Perché ci piace: Nasce dalla selezione delle migliori uve dei vigneti della collina di Tignanello. Al naso le intense note di frutta scura matura, in particolare mirtillo e ribes nero, sentori di fiori secchi e pepe bianco. È molto setoso, corposo ed elegante. Un ottimo classico toscano!

€ 430,00

Il vino dentro la bottiglia non disseta

TIGNANELLO - ANTINORI

Cantina: Antinori
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Alcol: 14%

Perché ci piace: Al naso colpisce per la grande complessità: note di frutta rossa, fragola e melograno, si alternano a delicati sentori di albicocca e pesche sciropate, accompagnando eleganti sfumature di vaniglia, fiori secchi, cioccolato e piacevoli sensazioni speziate di noce moscata. Al palato è avvolgente e aggraziato, con tannini setosi e vibranti che conferiscono al vino vivacità, sapidità e persistenza gustativa; il retrogusto è caratterizzato da note di caffè tostato e cacao amaro. Un gran vino!

€ 148,00

**"IL GUERCIO" - CARLEONE**

Cantina: Tenuta di Carleone
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 13%

Perché ci piace: Questo vino è una selezione dei migliori grappoli di una singola vigna 'Mello' in Gaiole in Chianti. È una bottiglia molto raffinata ed elegante, fa 4 mesi di macerazione in cemento che gli dona una nota molto più fruttata rispetto a tutti gli altri vini della Tenuta.

€ 82,00


**SANGIOVESE "CASE BASSE"
-SOLDERA**
Cantina: Soldera

Regione: Toscana

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Sangiovese 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Questo vino si presenta alla vista di un colore rosso rubino intenso, mentre al naso esprime un bouquet complesso e sfaccettato di aromi fruttati e floreali di viola, more e una gradevole nota di tabacco. Il sorso è profondo e ricco, con una trama tannica setosa ed una lunga persistenza.

€ 670,00

**"KURNI" - OASI DEGLI
ANGEGLI**
Cantina: Oasi degli Angeli

Regione: Marche

Denominazione: Marche IGT

Vitigni: Montepulciano 100%

Alcol: 14,5%

Perché ci piace: Naso pienissimo di piccoli frutti rossi, spezie, cacao, accompagnato da profondi toni terrosi. Dolcezza, cremosità e densità tannica al palato, con una lunghezza aromatica impressionante. Perfetto con risotto ai funghi, carni rosse, primi con ragù saporiti e formaggi ben stagionati.

€ 189,00

“Il bello del vino è che, per due ore,
i tuoi problemi sono di altri.”


**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO - EMIDIO PEPE**
Cantina: Emidio Pepe

Regione: Abruzzo

Denominazione: Montepulciano D'abruzzo DOC

Vitigni: Montepulciano D'abruzzo 100%

Alcol: 13,5%

Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso, al naso sentori di frutta rossa matura, in bocca è austero, secco, intenso e con buona trama tannica. Perfetto con risotto alle verdure, ragu saporiti, carni rosse in umido e formaggi stagionati.

€ 78,00

**"HABEMUS" - SAN
GIOVENALE**
Cantina: San Giovenale

Regione: Lazio

Denominazione: Rosso Lazio IGT

Vitigni: Grenache 40%, Syrah 30%, Carignano 20%, Tempranillo 10%

Alcol: 15%

Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso. Al naso è un seducente rincorrersi di profumi floreali e di frutti di bosco in confettura che si uniscono a sentori di erbe mediterranee e note di spezie dolci e sicure. Il sorso è equilibrato e potente allo stesso tempo. A tavola si abbina bene a formaggi stagionati e a piatti elaborati a base di carni rosse e selvaggina.

€ 94,00



**PRIMITIVO DI MANDURIA
“SESSANTANNI” - SAN
MARZANO**

Cantina: San Marzano
Regione: Puglia
Denominazione: Primitivo Di Manduria DOC
Vitigni: Primitivo 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Di un rosso rubino intenso. Al naso risulta ricco, intenso e molto fruttato, note di legno di sandalo, miele di castagno e cioccolato. In bocca è morbido, rotondo, ricco, caldo e avvolgente. Si sposa perfettamente con selvaggina, carne rossa in umido, arrosti, primi piatti ricchi e saporiti e formaggi stagionati.

€ 40,00



**“MILLE E UNA NOTTE” -
DONNAFUGATA**

Cantina: Donnafugata
Regione: Sicilia
Denominazione: Terre Siciliane IGT

Vitigni: Nero d'Avola 90%, Petit Verdot, Syrah e altri vitigni 10%
Alcol: 14%

Perché ci piace: Rosso rubino impenetrabile. Al naso note fruttate e speziate, sentori floreali di violetta e note balsamiche. Gusto pieno e avvolgente, caldo e tannico con note speziate e finale fruttato. Ottimo accompagnamento di primi piatti con ragù di carne, carne rossa in umido o grigliata, selvaggina e formaggi stagionati.

€ 94,00

*Il vino è per l'anima ciò
che l'acqua è per il corpo*