

LA CARTA DEI VINI



"UN LEGAME INDISSOLUBILE TRA RISTORANTE E BOTTEGA"

MAGNUM

SICILIA

CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA NERELLO CAPPUCCIO TERRE SICILIANE IGT

Nerello Cappuccio 100% | 13% vol.

Sentori di frutti rossi e note erbacee. Buona mineralità e persistenza.

Consigliato con preparazioni della cucina di terra.

63

TRENTINO ALTO ADIGE

CANTINA COLTERENZIO SAUVIGNON "Lafoa" DOC

Sauvignon Blanc 100% | 14% vol.

Al naso note fruttate che ricordano il sambuco, i fiori di acacia e la salvia legati da eleganti sentori di legno. Un vino dalla gustosa acidità e un lungo finale.

Ideale per la cucina a base di erbe aromatiche pesce, carni bianche e formaggi freschi.

74

CASTELFEDER TECUM

Pinot bianco 100% | 13,5% vol.

Al naso sentori floreali, fruttati con sapore di noce. Al palato struttura equilibrata e buon corpo.

Da abbinare con antipasti, carne bianca e rossa, risotti e verdure grigliate.

75

FRANZ HASS

MANNA IGT

67

Cuvée di Riesling, Chardonnay, una parte di Gewürztraminer ed una piccola percentuale di Sauvignon Blanc | 13,5% vol.

Vino versatile, nel tempo non risulterà mai uguale. Bouquet complesso e stratificato che riporta a note di sambuco, pistacchi e petali di rose. Colpisce per la sua complessità combinata ad eleganza e ad una struttura minerale.

Il vino si adatta, in modo particolare con la cucina giapponese, quindi sushi e sashimi.

VALLE D'AOSTA

ERMES PAVESE

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE DOP

50

Prié Blanc 100%. | 12% vol.

Vino fresco intenso, persistente con evidenti note minerali, equilibrato e aromatico.

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con pesce e carni bianche, formaggi di media stagionatura.

ERMES PAVESE

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE LE 7 SCALINATE

80

Prié Blanc 100% | 13% vol.

Vino complesso, minerale e speziato con sentori di frutta gialla, liquirizia e anice stellato. Fresco, fine e aromatico.

Da abbinare a piatti come tagliatelle fresche al pesto e vongole o le sarde a beccafico, ottimo con ragù di carni bianche o selvaggina da piuma.

VINI FRIZZANTI - BOLLICINE

CALABRIA

CANTINE BENVENUTO MISHALAI - SPUMANTE CHARMAT

Malvasia 90% - Zibibbo 10% | 11,5% vol.

25

E' uno spumante abbastanza fruttato, con sentori di pesca, albicocca, ananas, fiori freschi e gradite note minerali.

Ottimo per aperitivi e apericena, formaggi freschi, frittura, mortadella, antipasti di mare e primi di pesce. Perfetto per accompagnare crudo di pesce, ma anche piatti orientali come sushi, sashimi e tempura di gamberi.

SANTA VENERE SPUMANTE BRUT ROSÉ - METODO CLASSICO

Gaglioppo 100% | 12,5% vol.

44

Profumi di ciliegia, petalidi rosa, ribes, fragoline di bosco, lamponi, pepe rosa, delicate note tostate di nocciole e mandorle. Gusto rigoroso, un vino di struttura.

Perfetto come aperitivo. Si sposa alla perfezione con salumi, formaggi e stuzzichini, ma anche con antipasti, risotti o primi piatti a base di pesce e sushi.

ASPRMONTE VINI PETROTONDO

Magliocco 33% - Greco Nero 33% - Syrah 33%
| 11% vol.

29

All'olfatto ricordi di melograno, fragoline di bosco e agrumi. Al gusto è secco, con una spuma cremosa, sapido e fresco. Vino dal carattere gioviale e contemporaneo. Accompagna con disinvoltura gli aperitivi, i crudi e le frittiture di pesce.

CAMPANIA

MASSERIA PICCIRILLO PRIMA GIOIA

Pallagrello bianco 100% | 13% vol

35

Al naso sentori di tiglio, calendula, timo selvatico, pepe rosa e muschio. Al palato si presenta con un perlage fine e persistente che aiuta la complessità aromatica.
:Ottimo con frittiture di pesce, ma si abbina anche a salumi poco salati o con risotto allo zafferano.

EMILIA ROMAGNA

CANTINA DELLA VOLTA "BRUTROSSO" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC BRUT METODO CLASSICO DOC

27

Lambrusco di Sorbara 100% | 12.5%

Al naso fragranze di lamponi e fragoline miste a note agrumate. Al palato entra deciso poi si allarga con sapori fruttati. Finale piacevole e persistente, ottimo equilibrio tra acidità e sapidità. Si consiglia in abbinamento ad affettati e salumi, carne rossa arrosto o grigliata, formaggi stagionati, parmigiano Reggiano, pizza.

CANTINA DELLA VOLTA TRENTASEI" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC BRUT METODO CLASSICO DOC

34

Lambrusco di Sorbara 100% | 12,5% vol.

All'olfatto si percepiscono sentori di marasche, ribes e rosa selvatica, china, note balsamiche.

Bollicine finissime in bocca. Sapido, compatto e cremoso. Di buon corpo.

Complesso, in grado di coniugare la modernità e la tradizione del lambrusco.

Ideale in abbinamento con zuppa di pesce, formaggi freschi e pizza.

ROSÈ LAMBRUSCO DI SORBARA DOC BRUT METODO CLASSICO DOC

37

Lambrusco di Sorbara 100% | 12,5% vol.

Bouquet aromatico, lampone e fragolina di bosco uniti a note di rosa antica e toni di melograno, pompelmo. Al gusto spiccata acidità e leggera sapidità. Di buon corpo, elegante e persistente.

Ideale da scegliere per l'aperitivo, è ottimo per abbinamenti con salmone.

PALTRINIERI LAMBRUSCO DI SORBARA RADICE M.F. TAPPO A CORONA

27

Lambrusco di Sorbara 100% | 11% vol.

Al naso note agrumate di pompelmo, fragolina di bosco, sentori floreali di rosa selvatica.

Gusto fresco con spiccata acidità che richiama il melograno e la buccia di mela verde. Grande sapidità, equilibrio e persistenza.

Ottimo come aperitivo, con frittura di pesce, pesce crudo, tonno, salmone, tortellini in brodo, salumi, gnocco fritto e crescentine. E' quasi un bianco con la struttura da rosso.

LAMBRUSCO DI SORBARA ECLISSE

Lambrusco di Sorbara 100% | 11,5% vol.

24

Sentori di fiori bianchi, biancospino, buccia di mela rossa, fragolina di bosco, aromi e sapore di lampone e vaniglia. Grande acidità e retrogusto fresco, persistente e delicato con una nota fruttata.

Ottimo come aperitivo, con ostriche e tartare di pesce crudo, con un tagliere di salumi, con tortellini e bollito di carne.

LAMBRUSCO DI SORBARA LA RISERVA

Lambrusco di Sorbara 100% | 12% vol.

27

Piacevole, fresco, sapido ed elegante con aromi floreali, di pompelmo e di rabarbaro.

Ottimo come aperitivo, oppure con pesce di fiume, tonno e salmone.

FRIULI VENEZIA GIULIA

BAJTA SALEZ TERRA ROZA

Refosco d'Istria 100% | 12% vol.

35

Al naso profumo di fragole e frutta a bacca rossa. Al palato secco, deciso e armonico con un perlage vellutato e avvolgente.

Ottimo con aperitivo e con piatti di pesce in salsa di pomodoro.

LAZIO

LA LUNA DEL CASALE ROSE BRUT

Sangiovese – Montepulciano | 13,5% vol.

26

Aromi di rosa e agrumi, pompelmo e arancio in particolare, di lievito e di crosta di pane. Vino di grande fascino con una buona acidità e un finale sapido e persistente.

Si abbina bene con i crostacei ed in generale con tutti gli antipasti a base di pesce. Ottimo come aperitivo.

LIGURIA

FONTANACOTA LIBELLULABLU

Uve autoctone della Valle Arroscia vinificate in bianco | 12% vol.

40

Al naso sentori floreali e di frutta secca croccante. Al palato fresco, con una ben sostenuta acidità e leggermente sapido. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

LOMBARDIA

DERBUSCO CIVES FRANCIACORTA BRUT DOPPIO ERRE DI

Chardonnay 85% - Pinot nero 15 % | 12% vol.

38

Profumi di fiori di tiglio e biancospino, frutta bianca ben matura, contornata da sfumature di liquirizia; i toni freschi si alternano a quelli caldi, i lieviti di fermentazione danno un bel contributo, controbilanciati da malto d'orzo e arachidi tostate.

Al palato è morbido e con piacevolissimo finale salino.

Da bere ben fresco, in accompagnamento ad antipasti di pesce e verdure.

FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANC

Chardonnay 100% | 12% vol.

39

Al naso risulta floreale e con complessi sentori agrumati, bergamotto, cedro; fiori d'acacia e pepe bianco sono solo alcuni dei descrittori. In bocca esprime freschezza ed eccellente salinità; il finale è lungo; sarà capace di evolvere e mutare per svariati anni.

Adatto ad aperitivi, formaggi freschi lavorati con erbe aromatiche, crostini di pane nero con stracciatella di bufala e mentuccia, crudité di scampi.

FRANCIACORTA BRUT LE MILESIME

Chardonnay 80% - Pinot nero 20 % | 12% vol.

41

Si percepiscono nocciola, pasta gianduia, legno di cedro. Al palato parte asciutto e minerale, ha ottima lunghezza, il finale si allarga su descrittori un po' più maturi di quelli d'impatto, evidenziando ulteriormente sentori tostati e tropicali.

Accompagna primi piatti con sughi ricchi e piatti nobili della cucina di mare, tagliolini con sugo di mare, guazzetto di aragosta.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT GRANDE TAILLE

Chardonnay 55% - Pinot nero 45 % | 12% vol.

50

Al palato è esplosivo, molto teso, con una freschezza netta e grande salinità. Al naso si percepiscono nitide le note saline, aromi marini, di ostrica, uniti a note di erbe e radici, paprika e pepe.

È un vino gastronomico, capace di esaltare molteplici preparazioni culinarie, compresi i prodotti pregiati del bosco, i funghi.

FRANCIACORTA BRUT BLANC DE NOIRS CRISALIS

Pinot nero 100 % | 12% vol.

49

Al naso note balsamiche, di erbe aromatiche e scorze d'agrumi. Sentori terziari di muschio e resina di pino; Un vino che potrà solo completarsi con il tempo. In bocca è pieno, saporito, non cede alle note metalliche che talvolta si fanno spazio in un blanc de noir, ha molta eleganza, sorprendente facilità di beva.

In abbinamento può sostenere il piatto principale, carni bianche con salse ed intingoli, tranci di pesce con sughi e aromatizzazioni, oppure primi piatti ricchi di condimento, pappardelle con sugo di cinghiale.

FERGHETTINA

FRANCIACORTA SATEN BRUT DOCG

Chardonnay 100% | 12,5% vol.

43

Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante e cremoso con note di pasticceria e confetto.

Si abbina ad antipasti di pesce al vapore, cozze e crostacei, verdure in pastella, carni bianche, formaggi freschi e di media stagionatura.

FRANCIACORTA MILLEDÌ BRUT DOCG

Chardonnay 100% | 12,5% vol.

43

Perlage fine e persistente. L'olfatto è giocato su toni di panificazione e lievito, seguiti da ananas, cedro, melone bianco e intensa mineralità. All'assaggio rivela una struttura sapida e molto fresca, ricca nei rimandi agrumati.

Ottimo con del sushi, antipasti di mare, crostacei crudi ma anche alla griglia.

FRANCIACORTA ROSÈ BRUT DOCG

Pinot nero 100% | 12,5% vol.

45

Ha un olfatto avvolgente ed immediato che ricorda la crosta di pane e l'uvetta, bacche di bosco e fragoline, con una nota in sottofondo che rimanda alla mandorla. Vino dal corpo fresco e ben bilanciato nella sapidità.

Si abbina ad antipasti e primi piatti a base di crostacei e di pesce, piatti della cucina orientale.

FRANCIACORTA ERONERO EXTRA BRUT DOCG

Pinot nero 100% | 12,5% vol.

53

Perlage fine e persistente. Al naso note di mora e lampone.

Ottima persistenza e struttura.

Perfetto per un aperitivo sofisticato o anche a tutto pasto con un menù di pesce e crostacei.

FRANCIACORTA RISERVA 33 NON DOSATO DOCG

60

Chardonnay 100% | 12,5% vol.

Ha naso minerale e complesso, in cui spicca mandorla, ananas, cedro e accenni fumé in sottofondo. All'assaggio, sfocia in una completezza di gusto davvero inarrivabile.

Perfetto per tantissime occasioni, perfino da solo, dall'aperitivo, agli antipasti di mare, spaghetti con le vongole ma anche carni bianche speziate o arrosti.

MANUELINA

BRUT VSQ PINOT NERO METODO CLASSICO CRU

38

Pinot nero 100% | 12,5% vol.

Al naso si esprime con un profumo ricco e complesso, nel quale note piacevoli di lievito e crosta di pane si intrecciano con profumi di pera e fiori di mandorlo.

E' consigliato come aperitivo, ma anche su una vasta gamma di piatti quali antipasti, risotti e primi delicati, pesce, crostacei e carni bianche.

BRUT ROSE' VSQ PINOT NERO METODO CLASSICO CRU

35

Pinot nero 100% | 12,5% vol.

Intenso e complesso, con note di piccoli frutti rossi, lievito e in sottofondo sentori di agrumi e di rosa.

E' consigliato come aperitivo, ma anche su una vasta gamma di piatti quali antipasti, risotti e primi.

DOSAGGIO ZERO VSQ PINOT NERO METODO CLASSICO

35

Pinot nero 100% | 12,5% vol.

Al naso note di lievito e crosta di pane si intrecciano con profumi di pera e fiori di mandorlo. E' un vino cremoso, sapido ed equilibrato. La struttura del pinot nero si esalta con la mineralità tipica di questi terreni, donando piacevolezza di beva e una lunga persistenza.

E' consigliato come aperitivo, ma anche su una vasta gamma di piatti quali antipasti, risotti e primi delicati, pesce, crostacei e carni bianche.

MARCHE

COLLELUCE

VERNACCIA DI SERRAPETRONA D.O.C.G. SECCA

Vernaccia nera 100% | 12,5% vol.

24

Al naso note fruttate, sottobosco e spezie. Al palato fresco, con una buona acidità.

Consigliato con formaggi di media stagionatura, affettati, ciauscolo ma anche con carni, baccalà e frittture.

PODERE MATTIOLI

DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO

33

Verdicchio e Chardonnay | 12.5% vol.

Al naso seguono percezioni di cioccolato bianco e frutta secca, ma anche una leggera speziatura e miele. Seguono note balsamiche e speziate, cera d'api e miele.

Ideale per il pesce spada alla griglia, formaggi freschi e carni bianche.

PIEMONTE

IL POGGIO DI GAVI

L'ECO VINO BIANCO FRIZZANTE ANCESTRALE

Cortese 100% | 12,5% vol.

27

Sentori di crosta di pane, lievito ed agrumi, spezie, mela golden, noce moscata e pepe bianco. Al gusto risulta sapido, agrumato.

Perfetto con fritti di pesce e verdure, si esalta con piatti al pesto, orecchiette alle cime di rapa, bagna cauda, ricotta e formaggi freschi, verdure al forno, insalate di pollo, spiedini di maiale e wurstel. Da provare con le pizze gourmet.

SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSE' MILLESIMATO

37

Gavi 100% | 12,5% vol.

Al naso albicocche mature e mele golden, agrumi e note tostate di biscotto. In bocca entra vellutato, polposo, con un perlage armonico. Sapidità, acidità e dolcezza corrono in pieno equilibrio.

Si accompagna con crostacei, ostriche, tempura di verdure, burrata affumicata, mozzarella in carrozza, tomini alla griglia. Ottimo con risotti ai funghi, risotti al tartufo, carbonara, verdure alla griglia e mozzarella di bufala.

TOSCANA

IL PALAGIONE VINO SPUMANTE BRUT NATURE ROSE' DE MONI

29

Sangiovese 100% | 12,5% vol.

Piacevoli note di rosa canina, pompelmo e melograno. La delicata freschezza e l'elegante armonia esaltano i profumi olfattivi della frutta fresca

Ottimo come aperitivo accompagnato da finger food o al pasto, con salumi e formaggi freschi.

TRENTINO ALTO ADIGE

POJER E SANDRI

ZERO INFINITO

Solaris | 12% vol.

32

Al naso fiori di sambuco e frutti quali mela Golden, pera, albicocca, pesca e note fresche tropicali. Al gusto fragrante e fresco.

Consigliato ad antipasti a base di salumi.

FRANCESCO POLI

NOSIOLA BELLE FRIZZANTE SUI LIEVITI M.F.

26

TAPPO A CORONA BIO

Nosiola 100% 11,5% vol.

Profumo leggermente complesso con nota di lievito. In bocca è fresco, morbido con

una buona persistenza ed un perlage fine.

Si consiglia in abbinamento ad aperitivi, risotti di pesce, carni bianche, salumi.

VALLE D'AOSTA

ERMES PAVESE

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE

50

METODO CLASSICO XXXVI MESI

Prié Blanc 100% | 13% vol.

Profumo di crosta di pane con sentori di pera matura

Bollicina a tutto pasto.

DA INSERIRE VINI PAT

VENETO

BOGANA

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT

20

Glera 100% | 11,5% vol.

Profumi di mela, sambuco e glicine bianco, gusto secco, ottima sapidità e fine perlage.

Ottimo come aperitivo, ma anche vino da pasto in abbinamento a specialità di pesce o delicate carni bianche.

GARBARA

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG BRUT

37

Glera 100% | 12% vol.

Al naso si sentono note eleganti di ginestra, mimosa, mandarino, pera e pesca gialla. Struttura equilibrata.

Ottimo come aperitivo o abbinato ad ostriche, crostacei.

MONGARDA

GLERA COL FONDO IGT

27

Glera e vecchie varietà autoctone | 11% vol.

Vino coraggioso e ribelle, per brevi momenti elegante, poi aspro e ruvido.

Si abbina ad antipasti, carni bianche, risotto alle verdure.

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT MILLESIMATO DOCG

29

Glera e vecchie varietà autoctone | 11,5% vol.

Bilancia sapientemente rigore e leggerezza, è freschissimo, sapido e allettante.

Sceglietelo per accompagnare l'intero pasto: vi sorprenderà.

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY MILLESIMATO

29

Glera e vecchie varietà autoctone | 11% vol.

Il naso inizia con sentori di frutta esotica per continuare con fiori di glicine ed acacia. In bocca un'equilibrata dolcezza e freschezza, chiude asciutto e sapido.

Perfetto per l'aperitivo, è ottimo anche a tutto pasto.

SILVANO FOLLADOR VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT

35

Glera, con piccole quantità di Verdiso, Perera e Bianchetta | 12% vol.

Al naso frutta a guscio e a polpa bianca, e rimandi alle erbe aromatiche. All'assaggio è di corpo leggero, con un sorso d'impronta fresca e beverina, che rende scorrevole la beva.

Ottimo con antipasti di pesce, pizza, primi di verdure.

VINI BIANCHI

ABBRUZZO

TENUTA MORGANTI

MARINELLA BIANCO

Trebbiano 85% - Malvasia 15% | 12,5% vol.

25 **6**

Fresco e fruttato. Aromi di frutta a polpa bianca, con mela verde e pera ma anche note di fiori bianchi (gelsomino).

Consigliato con crudi di pesce, crostacei, risotti, carni bianche, formaggi non troppo stagionati.

CALABRIA

ANTONELLA LOMBARDO

GRECO VINO BIANCO IGT

33 **7**

Greco 100% | 14% vol.

Profumi di frutta, fiori gialli e leggeri sentori agrumati. Il sapore è avvolgente, salino, dal timbro mediterraneo.

Perfetto sia come aperitivo che per accompagnare pietanze a base di pesce, carni bianche o formaggi a pasta molle.

AUTORITRATTO IGT

Mantonico 100% | 14% vol.

43 **9**

Profumi di fiori bianchi freschi, frutta tropicale, sentori agrumati e note erbacee. Al sorso continuano le sensazioni olfattive, avvolgente, sapido, con un finale iodato.

Accompagna crudi di pesce, primi a base di crostacei, risotti ai funghi, carni bianche, formaggi mediamente stagionati e cucina orientale.

CHEIRAS - vino macerato

43 **9**

Greco 100% | 14,5% vol.

Ha il profumo tipico del vitigno e della pratica di appassimento: frutta secca e disidratata, fiori gialli appassiti, frutta tropicale, sentori agrumati e note di spezie dolci. Al sorso è avvolgente, secco, sapido, con un finale persistente. Vino da fine pasto, per accompagnare formaggi a media stagionatura o da meditazione.

ASPRMONTE VINI

MANTONICO IGT

30

6

Mantonio 100% 12% vol.

Al naso sentori di frutta rossa, fiori passiti e spezie della macchia mediterranea. In bocca è sapido e minerale, giustamente tannico.

In abbinamento con primi e secondi piatti ben conditi a base di carne e pesce, formaggi stagionati.

BRIGANTE

"ESSENZO" BIANCO IGT

Pecorello 75% - Greco bianco 25% | 13% vol.

29

6

Al naso sentori floreali e di frutta gialla matura. Al palato, l'ottima sapidità ne esalta la persistenza gusto-olfattiva. Ideale con crostacei, crudi e grigliate di pesce, esalta secondi a base di pesce al forno o in umido. Ottimo anche con tartare e carpacci di carne.

"ZERO" GAGLIOPPO VINIFICATO IN BIANCO IGT

37 7.5

Gaglioppo 100% | 13% vol.

All'olfatto profumi floreali d'arancio e sentori di frutta con note di pesca e pero selvatico. Al palato ottima acidità e persistente freschezza.

Da abbinare a primi e risotti di mare, carni bianche, grigliate e zuppe di pesce, insalata di polpo, crudi e crostacei.

CANTINE BENVENUTO MARE IGP

27

6

Zibibbo - Malvasia | 13% vol.

Al naso intenso con note di frutta esotica e sentori floreali. Al palato è delicato, elegante con un'ottima sapidità e freschezza.

Ottimo come aperitivo, perfetto con salumi, verdure e formaggi freschi. Si sposa bene anche a piatti di pesce e crostacei.

ZIBIBBO IGP

30

6

Zibibbo 100% | 13,5% vol.

Al naso intenso, complesso, aromatico con note minerali, agrumi e fiori. Al gusto fresco, elegante con aromi intensi, persistente.

Ideale con orate e saraghi, formaggi e pasticceria secca.

CANTINE VIOLA

BIANCO MARGHERITA IGP

Guarnaccia bianca 65% - Mantonico bianco 35% **34** **7**
| 13% vol.

Il bouquet olfattivo è fresco e accattivante. Al palato è equilibrato, sapido con una persistenza agrumata.

Si abbina a piatti di pesce mediterraneo, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

SERGIO ARCURI

LIBERA I SENSI BIANCO IGP

35 **7**

Greco Bianco 100% | 12% vol.

Al naso sentori fruttati di albicocca e pesca. Al palato risulta fresco, avvolgente, con una buona sapidità.

Ottimo con antipasti di crudo di mare, primi e secondi di pesce, torte salate, salumi e uova, carni bianche e formaggi giovani.

SOFI DI PIALE

TINT'ORO IGT

28 **6**

Zibibbo 100% | 14,5% vol.

All'olfatto finezza aromatica dello Zibibbo e la dolcezza delle sue note fruttate. Al gusto strutturato, complesso, sapido e minerale.

Da abbinare ad antipasti di pesce, frittura di calamari e gamberi, pasta con cozze e vongole e secondi di pesce al forno, ottimo anche con sushi e sashimi.

SPIRITI EBBRI

NEOSTOS BIANCO IGP

29 **6**

Pecorello, altre (a secondo dell'annata)|
14,5% vol.

Si avvertono sentori di litchi, frutto della passione, albicocca, pesca, ananas, agrumi, fiori, acacia e, con il tempo, anche miele, cera d'api, nespole mature. Al palato estrema godibilità.

Si abbina a primi e secondi piatti di pesce, carni bianche.

APPIANUM BIANCO

Malvasia, Trebbiano, Greco Bianco,
Mantonico | 13,5% vol.

Al naso note di fiori bianchi, erbe aromatiche, tè, agrumi,
frutta gialla. Gusto pieno, sapido con un'acidità che
rinfresca e pulisce.

Si abbina a primi e secondi piatti di pesce, carni bianche.

33 7

CAMPANIA

ALBAMARINA

VALMEZZANA FIANO DOP

Fiano 100% | 14% vol.

Al naso si avvertono sentori di fichi secchi, albicocche e
scorza d'arancia. Vino fruttato e armonico e persistente al
palato.

Ideale in abbinamento a piatti di pesce e crostacei.

26 6

"ETÈL" FALANGHINA IGP

Falanghina 100% | 13% vol.

La bevuta è fresca, ben equilibrata e di buona persistenza. Al
naso sentori fruttati.

Consigliato con piatti a base di pesce, carni bianche e
formaggi freschi o di media stagionatura.

24 6

AZ.AGR. FONZONE FIANO DI AVELLINO DOCG

Fiano 100% | 13,5% vol.

26 6

E' caratterizzato da delicati profumi floreali e fruttati che ricordano gli agrumi, la zagara, il tiglio e la pasta di mandorle. Al palato è fresco, equilibrato e molto persistente. Ideale per aperitivi di mare, ostriche, piatti di pesce, verdure alla griglia.

GRECO DI TUFO DOCG

26 6

Greco 100% | 13,5% vol.

Ha note di fiori d'arancio, buccia di pompelmo e ananas. Al gusto è morbido con un finale lungo che svela sensazioni di albicocca secca. Ideale per primi piatti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi freschi.

SEQUOIA FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA

42 8.5

Fiano 100% | 13,5% vol.

Note di gelsomino, nocciola, mandorla pelata, buccia di mandarino. Al palato sentori di vaniglia e frutta tropicale fresca. E' un vino con un corpo ben strutturato con una grande sapidità. Si sposa bene con piatti di crudité, crostacei, piatti a base di pesce, frutti di mare, formaggi di media stagionatura.

CANESTRINI PALLAGRELLO BIANCO IGT TERRE DEL VOLTURNO

28 6

Pallagrello 100% | 13% vol.

Sentori floreali e agrumate, rivelano aromi di cedro e pompelmo. Al gusto è pieno e rotondo con una sorprendente mineralità. Consigliato con piatti a base di pesce, verdure grigliate e insalate.

CANTINA ASTRONI COLLE IMPERATRICE FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOC

27 6

Falanghina 100% | 12% vol.

Al naso intenso, fine e complesso, con sentori floreali e note fruttate.

Al gusto secco, con una progressione acida-salina rinfrescante e di buona persistenza.

Ottimo con antipasti, frutti di mare e piatti vegetariani.

VIGNA ASTRONI FALANGHINA CAMPI FLEGREI CRU DOC

35 7

Falanghina 100% | 12,5% vol.

Sentori minerali uniti ad un elegante tostato, note di idrocarburo, mandorla dolce e lievi sfumature vegetali.

All'assaggio impatta la salinità, cui segue un'acidità viva e rinfrescante.

Da abbinare al pesce cotto al vapore, antipasti caldi di pesce, carni bianche, formaggi di media stagionatura o formaggi freschi, vitello tonnato.

TENUTA JOSSA CAMPI FLEGREI DOP

44 9

Falanghina – Fiano | 12,5% vol.

E' un bianco sapido dai profumi di cedro, cera d'api e foglia di pomodoro, dalla mineralità gessosa, che volge all'affumicato.

Richiama immediatamente i piatti di mare: uno su tutti, spaghetti alle vongole veraci.

SIMONE GIACOMO CRETA IGP

Grieco e Cerreto, cloni locali riconducibili a

27 6

Malvasia e Trebbiano | 13% vol.

Profumi di fiori gialli ed aromi di frutta esotica. In bocca dona freschezza, sapidità con una chiusura leggermente ammandorlata.

Da abbinare a primi piatti di pesce e/o verdure, formaggi freschi e di media stagionatura.

FALANGHINA IGP

Falanghina 100% | 13% vol.

29 6

Note di frutta tropicale e sentori floreali di ginestra e tiglio. Il sorso è morbido e fresco.

Consigliato a primi piatti di pesce, risotti, formaggi caprini.

TOMMASONE

ISCHIA FORASTERA DOC

26 6

Forastera 100% | 13% vol.

Al naso è fruttato e minerale, con note di agrumi.

Vellutato, fresco e ben strutturato all'assaggio.

Consigliato con antipasti, crostacei, crudi di mare, primi di pesce o frutti di mare. Perfetto con spaghetti alle vongole.

ISCHIA BIANCOLELLA DOC

26 6

Biancolella 100% | 13% vol.

Profumo floreale e fruttato, note di pesca gialla, banana e fiori di ginestra. A palato asciutto e sapido.

Consigliato ad antipasti freddi con salse agrodolci, verdure, pesci delicati, frittiture di pesce, creme di verdure e carni bianche.

TENUTA DEI PRETI ISCHIA BIANCOLELLA CRU DOC

34 7

Biancolella 100% | 13,5% vol.

Al naso è intenso e fruttato con note dolci della polpa di pera e l'albicocca matura unite a fiori di mandorla. Al palato è avvolgente, persistente ed equilibrato.

Accompagna primi piatti con frutti di mare, frittiture di pesce e carni bianchi. Ottimo anche con i funghi.

PITHECUSA BIANCO IGP

Biancolella 50% Fiano 50% | 13% vol.

28 6

Profumi di piccola pasticceria e fiori di acacia. Al palato risulta delicato e sapido.

Vino da tutto pasto, come aperitivo o abbinato a primi piatti di pesce e crostacei, ideale anche con molluschi e pesci al forno.

FRIULI

ENEZIA GIULIA

BAJTA SALEZ VITOVSKA

42 8.5

Vitoska 100% | 12,5% vol.

Sentori floreali, con note di pera matura. Al gusto fresco, armonico e morbido.

Consigliato con antipasti di pesce, vellutate di verdure ma anche carni bianche.

COLLE DUGA COLLIO FRIULIANO DOC

31 7

Friulano 100% | 14% vol.

Lievi sentori di note erbacee e profumo di fiori di acacia, nota di mandorla amara. Ben strutturato e di lunga persistenza, buona acidità e tenore alcolico.

Si accompagna bene con antipasti, prosciutto crudo, minestre in brodo e carni bianche.

COLLIO PINOT GRIGIO DOC

29 6

Pinot Grigio 100% | 13,5% vol.

Profumo tipico ed intenso che ricorda la banana e i fiori di tiglio. Al palato sapore pieno e vellutato, buona persistenza, eccellente struttura.

Adatto a minestre, risotti di carni leggeri, carne bianca. Piatti a base di pesce e crostacei.

COLLIO SAUVIGNON DOC

Sauvignon Blanc 100% | 13,5% vol.

31 7

Necessita per la sua complessità, di una breve ossigenazione, che gli consente d'esprimere al meglio sentori eleganti di fiori di sambuco e glicine, foglie di pomodoro, salvia e rosmarino che persistono lungamente al palato.

Ottimo con tartare di carne, risotti con verdure, frittata con erbe ed asparagi.

COLLIO RIBOLLA GIALLA DOC

31 7

Ribolla Gialla 100% | 13% vol.

Spiccati sentori floreali, mela e agrumi. Leggermente tannico. Buona struttura e mineralità.

Ottimo come aperitivo e con antipasti freddi di carne e di pesce.

COLLIO BIANCO DOC

33 7

In funzione dell'annata percentuali di Friulano, Malvasia, Chardonnay e Sauvignon | 14,5% vol.

Profumo particolare, delicato in cui spiccano le note di frutta matura. Di corpo notevole, persistente.

Da abbinare a piatti di pesce e carni bianche alla griglia.

KEBER EDI KRISTIAN COLLIO BIANCO "DEMETER" DOC

39 8

Friulano 70%, Malvasia Istriana 15% e Ribolla Gialla 15% | 13,5% vol.

Sentori fruttati e floreali di pesca bianca, cedro e magnolia che si fondono con piacevoli richiami di mandorla e sensazioni minerali. Gusto morbido e salino, con un finale lungo.

Si adatta bene con antipasti, primi piatti, minestre, pesce e carni bianche.

MARCO CECCHINI

MONSIEUR VERDUC VERDUZZO FRIULANO IGT

Verduzzo 100% | 14% vol.

27

6

E' un verduzzo friulano macerato, fresco secco e gentilmente tannico.

Ottimo in abbinamento a carni bianche.

LAZIO

LA LUNA DEL CASALE

LUNARIO SUPERIORE DOP

Malvasia puntinata- Malvasia di Candia-

26

6

Trebbiano- Bellone. | 12,5% vol.

Corpo di buona acidità che contribuisce alla struttura e lo rende equilibrato e armonico. Tra le sensazioni percepite emergono sapori di mandorle, nocciole e agrumi.

Ottimo in accompagnamento a carni bianche e pesce.

SARA IGP

32

7

Chardonnay 100%. | 14% vol.

Vino ricco di profumi dovuti all'affinamento in legno.

Strutturato e complesso.

Indicato negli abbinamenti con piatti a base di carni bianche o con zuppa di pesce.

GABRIELE MAGNO

FRASCATI SUPERIORE BIO DOCG

Malvasia 75% - Trebbiano 15% | 14,5% vol.

28

6

Il naso è ampio: susina, ginestra, frutta gialla e note minerali. Il sorso è ben equilibrato con sentori agrumati.

E' consigliato con primi piatti della cucina laziale, zuppe, secondi piatti di pesce e carni bianche e con formaggi di media stagionatura.

**FRASCATI SUPERIORE RISERVA "VIGNETO
LA TORRETTA DI VALLE MARCIANA" BIO
DOCG**

37 7

Malvasia 75% - Trebbiano 15% | 14,5% vol.

Al naso risulta complesso, con note di frutta a polpa gialla, frutta secca, ginestra e pietra focaia. Un vino fresco, ben equilibrato e dalla lunga persistenza.

Da abbinare a salumi, antipasti di pesce crudo, primi piatti laziali, pesce alla griglia e carni bianche al forno.

**SANTA BENEDETTA
PRIMUS LAZIO IGT**

23 6

Malvasia Puntinata, Bellone | 12% vol.

Al naso sentori floreali e di frutta tropicale. Al palato risulta fresco e di facile beva.

Consigliato come aperitivo, antipasti, primi di pesce e zuppe.

LIGURIA

FONTANACOTA

VERMENTINO "RISERVA LIGURE DI PONENTE" DOC

28 6

Vermentino 100% | 12% vol.

Sentori floreali, di frutta bianca e di macchia mediterranea pervasi da una nota marina.

All'assaggio molto equilibrato con note fruttate, floreali ed erbacee in retrogusto.

Ottimo per aperitivi da accompagnare con olive taggiasche.

VERMENTINO SUPERIORE BARBAZENA' "RISERVA LIGURE DI PONENTE" DOC

35 7

Vermentino 100% | 13% vol.

Sentori agrumati di limone e cedro, floreali di acacia e minerali di pietra focaia.

All'assaggio intenso ed elegante con suggestioni di miele, frutta bianca matura e un bel finale salmastro.

Si consiglia come aperitivo, assieme ad olive taggiasche e parmigiano, con frutti di mare e pesce al sale o alla griglia.

PIGATO "RISERVA LIGURE DI PONENTE" DOC

Pigato 100% 12,5% vol.

28 6

Sentori di frutta bianca, pesca, agrumi, fiori di campo ed erbe aromatiche. All'assaggio fresco e fruttato, persistente con un retrogusto di mandorla.

Perfetto per aperitivi, per accompagnare piatti di pesce e piatti di tradizione ligure.

LA PIETRA DEL FOCOLARE

VERMENTINO SOLARANCIO - VERMENTINO COLLI DI LUNI DOP

33 7

Vermentino 100% | 13,5% vol.

Un vino da profumi intensi e persistenti di frassino, resine di pino marittimo che si uniscono al sapore di frutta fresca mediterranea e miele di millefiori.

Da abbinare a pesce cotto e crudo, sushi e sashimi, verdure pastellate.

L'AURA DI SARTICOLA - VERMENTINO DOP

43

9

Vermentino 100% | 13,5% vol.

Un vino di struttura e notevole longevità. Si distingue per il colore giallo dorato, vivaci profumi di fiori d'arancio e di cedro, sentori di eucalipto, uniti a note balsamiche e vanigliate, per un sapore finale elegante e persistente.

Perfetto con primi di pesce e crostacei.

TERREBIANCHE VERMENTINO PONENTE DOC

Vermentino 100% | 12,5% vol.

28

6

Fresco e persistente, gradevolmente morbido e scorrevole. Fini sentori di frutta e fiori bianchi campestri.

Ottimo come aperitivo, con frutti di mare e pesce alla griglia.

LOMBARDIA

ANTICO GELSO DI TOZZO EMANUELE LUGANA "AMORIS VULNUS" DOC

23

6

Turbiana 100% | 13,5% vol.

Spiccati sentori di ananas e mandorla. Ruotando il bicchiere si percepisce anche frutto della passione e sentore di agrumi. Al palato intenso e persistente; ottima acidità e una nota sapida.

E' un vino da tutto pasto, perfetto con crostacei e pesce anche alla griglia.

LUGANA "SALICE" DOC

26

6

Turbiana 100% | 13,5% vol.

Al naso è fruttato con ricordi di albicocca, pesca gialla, mango, papaya e note floreali. In bocca è complesso, con acidità che dà piacevole tensione al sorso completato da mineralità salina e lunghezza.

Vino a tutto pasto, perfetto con menù di pesce importanti o carni bianche.

MARCHE

FATTORIA NANNI

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLASSICO "ORIGINI" BIO DOCG

30 6

Verdicchio 100% | 13% vol.

Il profumo è intenso e complesso, fiori di sambuco, mandorla, anice, frutta fresca a polpa gialla e sensazioni vegetali di salvia e mentuccia. Al gusto ottima acidità sapida.

Ottimo abbinamento con la cucina umbra ma anche con la cucina asiatica, speziata e agrodolce.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

25 6

CLASSICO SUPERIORE "ARSICCI" BIO DOC

Verdicchio 90% Trebbiano 10% | 12,5% vol.

Al naso sentori di frutta gialla, note di camomilla, pietra focaia ed erbe aromatiche. Al palato fresco, minerale, equilibrato e persistente.

Ideale con la cucina di mare, è perfetto per la grigliata mista di pesce.

COLLI MACERATESI RIBONA "MADRERATA" BIO DOC

25 6

Ribona 100% | 12,5% vol.

Al naso si presenta con leggere sensazioni floreali che ricordano i petali del biancospino, di erbe aromatiche e mela Golden. Al gusto il sorso è fresco con sensazioni d'uva e limone.

Si abbina a piatti di pesce, carne bianca, ottimo con la frittura di pesce.

PANTALEONE

ONIROCEP

29 6

Pecorino 100% | 13,5% vol.

Al naso note di pesca matura e agrumi, fiori ed erbe aromatiche. Al palato morbido con una buona spalla acida.

Si abbina ad antipasti di salumi e formaggi, piatti di pesce, molluschi, crostacei, funghi, verdure e olive fritte.

CHICCA

Passerina 100% | 12,5% vol.

25 6

Al naso profumi di mela, fiori bianchi e rosa. In bocca, la frutta matura è affiancata da note tropicali con un finale di mandorla. Si abbina ad antipasti di salumi e formaggi, piatti di pesce, molluschi e crostacei.

PODERE MATTIOLI YLICE BIO DOC

27 6

Verdicchio 100% | 13% vol.

Al naso sensazioni floreali e fruttate, note di acacia e rosa gialla, pesca a polpa bianca ed un aroma di mandorla, tipico del vitigno Verdicchio. Il sapore si distingue per la complessità degli aromi, la persistenza e la sapidità. Da abbinarsi a carni bianche e primi piatti dotati di una certa struttura.

LAURO BIO DOCG

34 7

Verdicchio 100% | 13,5% vol.

Al naso si rivela fresco e penetrante con sentori di frutta matura, pesca gialla e mandorla. Il gusto è in linea con l'olfatto, ha un'ottima struttura ed un finale persistente con ricordi di mela e mandorla.

Ideale con pesce, meglio se grasso come un salmone affumicato, ottimo anche con formaggi freschi.

MOLISE

AGRICOLA VINICA SAUVIGNON DEL MOLISE LAME DEL SORBO BIO DOC

26 6

Sauvignon Blanc 100% | 12,5% vol.

Al naso note minerali, frutta esotica e fiori di acacia. Al palato una buona acidità e con un finale lungo e sapido. Ottimo su antipasti e primi piatti di pesce o verdure.

RIESLING LAME DEL SORBO BIO IGT

Riesling 100% | 12% vol.

27

6

Al naso le note fresche e minerali lasciano spazio a un delicato aroma di albicocca e miele. Un sentore di agrumi, erbe aromatiche e fiori selvatici inondano il palato. Finale fresco, agrumato, intenso e persistente. Ottimo su antipasti e piatti a base di pesce e verdure.

PIEMONTE

ASTEMIA PENTITA LANGHE NASCETTA DOC

26

6

Nascetta 100% | 13,5% vol.

Al naso sentori che ricordano i fiori bianchi uniti a note agrumate. Al palato armonico, delicato con un tocco di sapidità.

Indicato per accompagnare antipasti a base di crostacei, pesce crudo e verdure.

LANGHE RIESLING DOC

26

6

Riesling 100% | 13% vol.

Al naso note di pesca e agrumi, con un finale minerale. Al palato perfetta sapidità e persistenza rendono il vino equilibrato.

Ottimo aperitivo, l'abbinamento ideale a tavolo è con ricette a base di verdure e pesce.

BARBAGLIA COLLINE NOVARESI BIANCO "LUCINO" DOC

25

6

Erbaluce 100% | 14% vol.

E' un vino fresco e leggero, al naso profumi di fiori bianchi, frutta gialla e agrumi e dal gusto elegante e beverino. Una nota bianca di calcare.

Primi piatti di pesce e torte salate di verdure.

GIACOMO BARBERO

LANGHE "FAVORITA"

Favorita 100% | 12,5% vol.

25 6

Al naso fiori bianchi e frutta secca. Al palato fresco, secco con lieve sapidità.

Ideale come aperitivo, con antipasti, frittiture di pesce e formaggi freschi.

ROERO ARNEIS

26 6

Arneis 100% | 14% vol.

Al naso frutta fresca e agrumi. Sapore fresco, sapido e fruttato.

Ideale con antipasti, pesce crudo, frutti di mare, pollo, pasta con verdure e formaggi freschi.

IL POGGIO DI GAVI

SOLE SUL POGGIO DOCG

Gavi 100% | 13% vol.

29 6

Al naso fiori bianchi, vaniglia, mentuccia e maggiorana, sentori di frutta tropicale, grafite e pietra focaia. Al palato è vellutato, corposo con una piacevole acidità. Continua speziato, sapido e chiude con note di zenzero e pepe bianco.

Perfetto in abbinamento a robiola di Roccaverano, formaggi freschi, di media stagionatura e affumicati, salame di Varzi, carni bianche ma anche con primi piatti ai funghi e piatti d'ispirazione orientale.

LUNA SUL POGGIO DOCG

23 6

Gavi 100% | 13% vol.

Sentori di cedro, ananas, basilico, timo e fragranze balsamiche. In bocca è agrumato, sapido, intenso. Chiude con persistenze minerali e riflessi di mandorla.

Ottimo con torte salate, pesce al forno e ravioli di carne, frittate di verdure e pollo arrosto. Perfetto abbinato al culatello e al prosciutto di Parma.

PUGLIA

CANTINA JUVARA MÀLUCE

Malvasia 100% | 12,5% vol.

24 6

Al naso è intenso e delicato, con una nota di muschio e albicocca. Al palato è fresco e strutturato.

Si abbina ad antipasti, carni bianche, molluschi.

FÀLUCE

26 6

Falanghina 100% | 12,5% vol.

All'olfatto note floreali di ginestra e margherita di campo, agrumato nel finale. Al palato è fresco e persistente.

TENUTE INVIDIA GUARDIALLOTORRE SALENTO IGP

23 6

Verdeca 100% | 13% vol.

Note di agrumi e fiori bianchi, gusto fresco, persistente e minerale.

In abbinamento a piatti di pesce, carni bianche e verdure.

SARDEGNA

ANTICHI VIGNETI MANCA LI SUREDDI IGT

38 8

Vermentino - Girò Bianco | 15% vol.

E' un vino bianco macerato di grande sapidità.

Profondamente mediterraneo fatto di frutta, fiori freschi ed erbe aromatiche. Al sorso è caldo, marino e dalla vena balsamica.

Perfetto con spaghetti alle vongole.

IOLEI

MAJGA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

25 6

Vermentino 100% | 13% vol.

Mineralità e sapidità, grande freschezza e una buona persistenza.

Perfetto come aperitivo, consigliato con piatti di pesce, spaghetti vongole e bottarga e frittura di pesce.

MASONE MANNU

PETRIZZA VERMENTINO DI GALLURA DOCG

26 6

Vermentino 100% | 13,5%vol.

Profumi floreali e fruttati arricchiti da note agrumate con retrogusto di mandorla. Al sorso è fresco e sapido.

Ottimo con antipasti e primi di pesce e crostacei.

COSTARENAS VERMENTINO DI GALLURA DOCG

30 6

Vermentino 100% | 14% vol.

Profumi agrumati, fruttati arricchiti da note balsamiche.

Vino fresco, sapido e minerale, chiude con un retrogusto di mandorla amara.

In abbinamento a primi di pesce e grigliate di pesce.

ROCCAIA- VERMENTINO DI GALLURA DOCG

34 7

Vermentino 100% | 14% vol.

Fa un passaggio in legno per arricchire il suo bouquet e renderlo più morbido. Al naso mela renetta e bergamotto, note salmastre, cenni di timo e melissa e fragranze vanigliate. Al palato è fine, fresco e buona persistenza.

Perfetto in abbinamento a primi e secondi di pesce e frittura.

PUB AGRICOLO

VARTZOLU ISOLA DEI NURAGHI IGT BIANCO

26

6

Vermentino e Granazza (uve autoctone) | 13% vol.

Profumo di fiori e frutta fresca. Al gusto è deciso e persistente.

Da abbinare a frutti di mare, crostacei o per un aperitivo.

SICILIA

ALESSANDRO DI CAMPOREALE KAID BIO DOC

Sauvignon Blanc 100% | 12,5% vol.

25 6

Al naso note che ricordano il lime, il frutto della passione, il pompelmo, la lavanda, i fiori di sambuco e leggeri sentori minerali. Vino dinamico e di buona struttura.

Consigliato a paste ripiene di pesce e verdure e pesce al forno.

GRILLO VIGNA DI MANDRANOVA BIO DOC

25 6

Grillo 100% | 12,5% vol.

Note agrumate e tropicali con un finale minerale. Al naso pompelmo, papaya, mango, frutto della passione. Al palato fortemente minerale con un finale lungo e dolce.

Ideale con primi piatti, risotti e secondi di pesce.

CATARATTO VIGNA DI MANDRANOVA BIO DOC

30 6

Cataratto 100% | 12,5% vol.

Il naso è floreale e fruttato con note di mela verde e limone, arricchiti da sfumature di pietra focaia e di spezie.

Il sorso è corposo e di lunga persistenza.

Perfetto con primi di pesce, specialmente con spaghetti ai ricci di mare.

CENTOPASSI ONDAPAZZA

Grillo 60% - Catarratto 40% | 13% vol.

22 6

Vino piacevole, fresco, sapido con note agrumate e personalità mediterranea.

Un vino a tutto pasto, dagli antipasti alle paste ripiene, fino a piatti di carni bianche.

« ROCCE DI PIETRA LONGA » GRILLO DOC

26

6

Grillo 100% | 13% vol.

Note di gelsomino e sbuffi agrumati di cedro e pompelmo. Fresco e sapido al sorso, nel finale minerale ed equilibrato. In abbinamento a crostacei e frutti di mare ma anche come aperitivo e con il sushi.

«TERRE ROSSE DI GIABBASCIO » CATARRATTO SICILIA DOC

26

6

Cataratto 100% | 13% vol.

Note di fiori gialli e bianchi, frutta a polpa bianca, acacia, gelso, timo, pepe bianco, vaniglia, zenzero ed eleganti accenni vegetali. All'assaggio è caldo, di corpo ed equilibrato.

E' consigliato con risotto ai funghi porcini, pesce in crosta di patate e primi piatti ai frutti di mare.

FENECH

MADDALENA IL CUORE DI SALINA IGT

Malvasia 100% | 12,5% vol.

39

8

Questo vino nasce dalla voglia di valorizzare le caratteristiche organolettiche dell'uva Malvasia, andando ad eliminare quelle note zuccherine, che da sempre identifica quest'uva. Un vino che si presenta fresco e delicato, ma con un gusto intenso e persistente.

Ideale per accompagnare antipasti freschi o pietanze a base di pesce.

GAETANO DI CARLO

LÙ CATARRATTO IGP

27

6

Catarratto 100% | 12,5% vol.

Sentori di frutta tropicale come il mango, pompelmo rosa ma anche miele, frutta candita e mandorle. Al palato è molto fresco, sapido ed equilibrato.

Ottimo in abbinamento a piatti di mare, perfetto con spaghetti alle vongole.

ANIMOSO CORLEONESE VINO BIANCO IGP

22

6

Catarratto 100% | 13% vol.

Al naso profumi di fiori bianchi e agrumi accompagnati da note iodate. Al palato è fresco e molto sapido.

Ottimo a tutto pasto, dall'aperitivo al dolce.

HIBISCUS

GROTTA DELL'ORO IGT

Zibibbo 100% | 12,5% vol.

34

7

Al naso note di rosa, agrumi e erbe mediterranee. Al palato è pieno, fresco, sapido ed equilibrato.

Da abbinare a piatti di pesce, dall'antipasto al secondo piatto.

L'ISOLA BIANCO IGT

Inzolia – Cataratto | 12,5% vol.

31

7

Al naso sentori floreali e fruttati, erbe mediterranee, a questo si aggiunge una nota di mare, salmastra, minerale. Al palato il vino è secco con una buona acidità e sapidità.

In abbinamento con aperitivi, risotti e secondi di pesce.

ONDE DI SOLE IGT

Grillo 100% | 13,5% vol.

33 7

Note fruttate e spezie mediterranee. Gusto complesso e armonico.

Ottimo con la cucina vegetariana e con piatti a base di frutti di mare.

I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA AEDES BIO DOC

30 6

Carricante 60% - Grecanico - Catarratto -
Minnella | 12,5% vol.

Vino ampio, floreale con note di ginestra ed agrumi. Sorso fresco, minerale, di grande versatilità.

Può accompagnare antipasti e primi di pesce, ma anche piatti vegetariani.

ANTE BIO DOC

39 8.5

Carricante 100% | 12,5% vol.

Aromi fruttati con sentori di anice. Vino secco, di buona struttura, acidulo e con piacevole retrogusto sapido.

E' perfetto per accompagnare frutti di mare e preparazioni a base di pesce.

TOSCANA

IL PALAGIONE

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO HYDRA DOCG

Vernaccia 100% | 13% vol.

22 6

Versione fresca e fruttata della Vernaccia. Al naso agrumi e una notevole mineralità.

Buon corpo con una meravigliosa acidità che invita al prossimo sorso. Nel finale profumo di mandorla tipico della Vernaccia.

Da abbinare ad aperitivi, a primi piatti e a formaggi freschi.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO LYRA DOCG

Vernaccia 100% | 13,5% vol.

28

6

Al naso aromi di fiori bianchi, pere mature, albicocche e agrumi. Molto fresco, vivace ed equilibrati al palato.

Accompagna antipasti leggeri, piatti a base di pesce, carni bianche e verdure.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA ORI DOCG

27

6

Vernaccia 100% | 13,5% vol.

Al naso note di frutta, un tocco di agrumi e di acacia abbinati ad una nota di vaniglia e alla mineralità del terreno sassoso. Nel finale lungo e persistente anche una chiara nota di mandorla.

In abbinamento a carni bianche ed arrostiti.

TRENTINO ALTO ADIGE

CANTINA COLTERENZIO SAUVIGNON "LAFOA" DOC

Sauvignon Blanc 100% | 14% vol.

38

8

Intense note fruttate al naso che ricordano il sambuco, i fiori di acacia e la salvia legati da eleganti sentori di legno. Un vino dalla gustosa acidità e un lungo finale.

Potenzialità di invecchiamento: 6-10 anni.

Ideale per la cucina a base di erbe aromatiche e pesce. Piatti speziati a base di carni bianche e formaggi freschi.

CANTINA TRAMIN KELLEREI NUSSBAUMER GEWURZTRAMINER DOC

40 8

Gewurztraminer 100% | 14,5% vol.

Corposo, profondo, speziato, intensa aromaticità e freschezza, mineralità spiccata che si accentua con l'invecchiamento. Note floreali di rosa e giglio; note esotiche di frutta gialla matura, melone, mango, buccia di limone; spezie aromatiche quali cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, zafferano. Ottimo con antipasti a base di pesce, cibi affumicati, formaggi a pasta molle, carni bianche, pesce spada, tonno, pietanze speziate della cucina orientale.

POJER E SANDRI BIANCO FAYE IGT

39 8

Chardonnay e Pinot Bianco | 12,5% vol.

Dal profumo complesso, nel quale si possono riconoscere molte sensazioni: la vaniglia, la mandorla, la nocciola, il fieno, il muschio e la pietra focaia.

Al gusto è secco, con molto carattere e una struttura importante.

Si abbina a piatti di pesce, soprattutto al forno e salato. Bene anche su primi piatti e addirittura su carni bianche.

MULLER THURGAU MONOGRAMMA IGT

34 7

Muller Thurgau 100% | 12,5% vol.

Vino da vendemmia posticipata, profumo intenso, leggermente aromatico, sentori di agrumi e frutta tropicale.

Ottimo come aperitivo. Ideale con il pesce e primi piatti a base di verdure ed erbe.

CASTELFEDER

CHARDONNAY "DOSS"

Chardonnay 100% | 13,5% vol.

30 6

Al naso aromi di mela e banana. Al palato fresco con un'acidità equilibrata, persistente.

Consigliato come aperitivo, con primi piatti e pasti speziati.

SAUVIGNON "RAIF"

33 7

Sauvignon 100% | 13% vol.

Al naso presenta note di peperone verde, salvia, menta e fiori di sambuco. Al palato è minerale, con una buona sapidità.

Ideale con pesce, crostacei, carne bianca, ma anche asparagi.

CHARDONNAY RISERVA "BURGUM NOVUM"

Chardonnay 100% | 14% vol.

43 9

Al naso presenta note di banana, miele e noci. Al palato si presenta ben strutturato con una bella acidità.

Ideale con pesce e carne bianca, verdure e formaggi semistagionati.

FRANCESCO POLI

NOSIOLA SOTTOVI BIO DOC

Nosiola 100% | 11,5% vol.

27 6

Vino dai profumi delicatamente fruttati e sentore di nocciola.

Il gusto è secco e fresco.

Si abbina molto bene a risotti alle verdure, primi e zuppa di pesce, formaggi freschi, pasta al sugo di verdure.

NOSIOLA MAJANO BIO DOC

Nosiola 100% | 13% vol.

30 30

Il vino presenta dei profumi complessi, pur mantenendo la tipicità dell'uva nosiola. In bocca è morbido ed armonico con una lunga persistenza. L'appassimento delle uve e il successivo passaggio in botti d'acacia gli donano complessità e struttura.

Ideale in abbinamento con primi piatti di pesce ben strutturati, con formaggi e latticini freschi o con piatti della cucina vegetariana e vegana.

FORADORI

FONTANASANTA MANZONI BIANCO IGT

29 6

Manzoni 100% | 12,5% vol.

Fermenta a contatto con le bucce in vasche di cemento e affina in botti di acacia per 7 mesi, al naso è fruttato, floreale e minerale (susina, ananas, acacia), al gusto risulta equilibrato e di buona acidità.

Consigliato con aperitivi, pesce e frittura mista

FONTANASANTA NOSIOLA IGT

Nosiola 100% | 12,5% vol senza solfiti

38 8

Fermenta e affina in anfora sulle bucce per 8 mesi, al naso è fruttato e floreale con sentori di nocciola, mandorla e fiori bianchi, corposo e di buona acidità.

Consigliato con antipasti, primi e zuppe di pesce.

FUORIPISTA PINOT GRIGIO IGT

Pinot Grigio 100% | 12,5% vol. senza solfiti

38 8

Fermenta e affina in anfora sulle bucce per 8 mesi, naso complesso (fiori, frutta, minerale ed erbaceo), corpo di struttura e buona acidità.

Consigliato con antipasti, zuppe e minestroni, pesce e carni bianche.

FRANZ HASS

GEWURZTRAMINER DOC

29 6

Gewurztraminer 100% | 14,5% vol.

Aromi complessi come litchi, buccia d'arancia, chiodi di garofano, noce moscata e rosa. Al

palato è fresco e vivace, con una nota finale leggermente amarognola e molto persistente.

Il vino si abbina perfettamente a patè di fegato, carni bianche grigliate, crostacei e a piatti asiatici.

MANNA IGT

33 7

Cuvée di Riesling, Chardonnay,

Gewürztraminer ed una piccola percentuale di Sauvignon Blanc | 13,5% vol.

E' un vino versatile, nel tempo non risulterà mai uguale.

Bouquet complesso e stratificato che riporta a note di sambuco, pistacchi e petali di rose. Colpisce per la sua complessità combinata ad una eleganza morbida e ad una struttura minerale.

Il vino si adatta a diversi piatti, in modo particolare a sushi e sashimi.

PETIT MANSENG IGT

33 8

Petit Manseng 100% | 15% vol.

Il profumo è molto intenso e fruttato (frutta secca) con note minerali, mentre al palato si presenta sapido, con una buona acidità e struttura.

Si abbina particolarmente bene alla cucina asiatica, a zuppe thailandesi, a zuppe di pesce, alla pasta con la bottarga o si può semplicemente gustare come aperitivo.

HOCHEGG ENZPIRG

41 8

Pinot bianco 100% | 13,5% vol.

Vino di media struttura, minerale, secco con un'acidità presente. Sentori di frutta, mela e pesca, fiori e spezie. Consigliato con frutti di mare, salmone, tonno, formaggi dolci ma, anche salumi.

KLINGER "PIZPOR" IGT

26 6

Chardonnay 85% Pinot Bianco 15 | 14% vol.

Al naso sentori di sambuco, gelsomino e albicocca, e ricordi agrumati. Al sorso una marcata acidità e mineralità, che conferiscono a questo vino bianco struttura. Vino da abbinare con antipasti, pesce e carni bianche.

NOSIOLA IGT

31 7

Nosiola 100% | 12,5% vol.

Al naso profumi delicati che ricordano i fiori bianchi, il sambuco e la frutta fresca, tra cui albicocca e mela verde. Il sorso presenta freschezza ed una marcata mineralità e sapidità, con un lungo finale di mandorla e nocciola. Si abbina a primi piatti a base di verdure, pesce di lago, formaggi freschi e zuppe.

TRAMINER AROMATICO

Gewurztraminer 100% | 14% vol.

32 7

Ottima struttura e morbidezza, bilanciata quest'ultima da una buona acidità e mineralità, che lasciano spazio ad una lunga persistenza fruttata di rosa, litchi e pepe bianco.

Perfetto per l'aperitivo, ma è anche ottimo da abbinare alla cucina asiatica, a crostacei e a pâté di fegato d'oca.

KLOSTERHOF GOLDMUSKATELLER

33 7

Moscato giallo 100% | 13,5% vol.

Al naso note di frutti tropicali e noce moscata. Al palato secco e minerale.

Ideale con molluschi e torte salate di verdure.

LONGARIVA SAUVIGNON SELEZIONE CASCARI COLLINA ZINZELE IGP

27 6

Sauvignon 100% | 13,5% vol.

Sentori vari di frutta e verde: agrumi, fico, frutta tropicale, sambuco e ortica.

Morbido, delicato, con sensazioni caratteristiche di frutta che ricorda l'uva di base.

Da abbinare ad antipasti, primi piatti marinari, pesce e crostacei.

MANNI NOSSING GRÜNER VELTLINER DOC

Grüner Veltliner 100% | 13% vol.

31 7

Note fruttate e minerali, al palato è di corpo con un sorso fresco.

Ottimo con primi e secondi di pesce.

KERNER DOC

32 7

Kerner 100% | 14% vol.

Vino bianco morbido, di carattere e di un impeccabile equilibrio. Al naso profumi di agrumi, fieno e erbe aromatiche. Al palato è rotondo, fresco e minerale.

Si consiglia in abbinamento a piatti a base di pesce.

MULLER-THURGAU "SASS RIGAIS" DOC

Muller Thurgau 100% | 12,5% vol.

30 6

Al naso esprime sentori aromatici intensi e floreali. Il sorso in bocca è rinfrescante e sapido, ben equilibrato.

Perfetto in abbinamento a piatti della cucina marinara.

SYLVANER DOC

Sylvaner 100% | 13% vol.

31 7

Al naso emergono sentori fruttati, floreali e vegetali, con sensazioni di fiori di campo, erbe officinali, agrumi e mela renetta. Palato pieno, fresco, dotato di ottima struttura e durevole persistenza minerale.

Si accompagna ad antipasti leggeri, alle verdure e affettati e primi e secondi piatti di pesce.

MARKUS PRACKWIESER GUMP HOF PRAESULIS WEISSBURGUNDER DOC

Pinot Bianco 100% | 14,5% vol.

33 7

Al naso emergono note delicate di mela, pera, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca è fresco, fine e piacevole.

Perfetto per accompagnare un pasto a base di pesce, si abbina anche con formaggi delicati.

PRAESULIS SAUVIGNON DOC

Sauvignon Blanc 100% | 14,5% vol.

33 7

Al naso sprigiona sentori erbacei, di agrumi e frutta bianca. Al sorso è fresco, morbido, con una delicata nota sapida e di menta sul finale.

Si abbina con antipasti e tartare di pesce. Indicato anche con primi piatti a base di molluschi e risotti alle verdure.

SAUVIGNON BLANC MEDIAEVUM DOC

Sauvignon Blanc 100% | 13,5% vol.

28 6

Terreni calcarei, ventilazione costante, vinificazione in acciaio rendono questo Sauvignon fresco, dalla piacevole vena acida. Al naso note floreali e di frutta a polpa bianca con sfumature minerali.

Ottimo con antipasti di pesce, frittiture vegetariane e di pesce, primi piatti di verdure, frutti di mare, pesce alla griglia, pollame e carni bianche.

PISONI

CODECCE BIO IGT

29 6

Sauvignon Blanc 70% - Goldtraminer 20 % -
Nosiola 10% | 13,5% vol.

È un vino dai profumi pieni, maturi ed esotici, con sentori di mela matura e frutta esotica (frutto della passione, ananas). Dal gusto morbido e fresco.

Da provare con mozzarella di bufala, burrata, stracciatella e altri latticini freschi, caprese e con verdure grigliate.

FOLADA BIO IGT

26 6

Nosiola 100% | 12% vol.

Note di albicocca e sambuco. Al gusto sapore amaricante, con finale di nocciola e mandorla.

Abbinamento ideale con il pesce di fiume e di lago.

TROPFTALHOF

SAUVIGNON BLANC ANPHORA "GARNELLEN" DEMETER BIO

65 13.5

Sauvignon Blanc 100% | 13,5% vol.

Al naso sentori di albicocca, cedro, erbe aromatiche, fiori gialli nonché accenni balsamici e minerali. Grande equilibrio dato da una spiccata sapidità, freschezza e una dolce astringenza finale regalata da un morbido tannino.

In abbinamento è consigliato con zuppe di pesce, carni bianche in umido e salumi stagionati, interessante anche con piatti a base di verdure di stagione e cibi speziati.

"LEVIOGN" DEMETER BIO

35 7

Sauvignon Blanc 100% | 13,5% vol.

Al naso sentori di albicocca, cedro, erbe aromatiche, fiori gialli nonché accenni balsamici e minerali. Grande equilibrio dato da una spiccata sapidità, freschezza e una dolce astringenza finale regalata da un morbido tannino.

In abbinamento è consigliato con zuppe di pesce, carni bianche in umido e salumi stagionati, interessante anche con piatti a base di verdure di stagione e cibi speziati.

UMBRIA

TENUTA BELLAFONTE ARNETO IGT

Trebbiano della Valle Umbra 100% | 13% vol. **32** **7**

Al naso esprime note di frutta a polpa gialla, sentori agrumati e minerali e da profumi di erbe officinali, di ginestra, di fieno. Il sorso è fresco, armonico e ben bilanciato nell'acidità.

Da abbinare a carni bianche, pesce fresco e risotti. Da provare con il risotto al radicchio ma anche con un ottimo pollo alla cacciatora.

TERRE MARGARITELLI GRECO DI RENABIANCA BIANCO DI UMBRIA **28** **6** IGP

Grechetto 100% | 15% vol.

Al naso note balsamiche grazie all'affinamento in barrique francese. Vino di struttura e potenza. In bocca acidità, alcolicità e persistenza.

Perfetto con carni bianche anche speziate, crostacei, maiale affumicato.

VALLE D'AOSTA

ERMES PAVESE BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE DOP **28** **6**

Prié Blanc 100%. | 12% vol.

Vino fresco intenso, persistente con evidenti note minerali. Equilibrato e aromatico.

Ottimo come aperitivo. Si accompagna bene con pesce e carni bianche, formaggi di media stagionatura.

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE

«NATHAN» DOP

35 7

Prié Blanc 100% | 13% vol.

Vino morbido, fragrante e minerale con note di tostatura, sentori di frutti maturi e di frutta secca (albicocche secche). Ottimo con tutti i tipi di salumi, formaggi di media stagionatura, scaloppa di foie gras, crostacei. Perfetto con carni di coniglio, maiale, carni rosse e cacciagione da piuma.

LA VRILLE

CHAMBAVE MUSCAT

29 6

Muscat Petit Grain 100% | 14,5% vol.

Vino di buon corpo, secco e fresco. Fine, aromatico, floreale, fruttato. Si riconoscono albicocca, salvia, timo e pesca.

Vino da aperitivo, crostacei, carni bianche, zuppe, formaggi di media stagionatura.

LO TRIOLET

PINOT GRIS VALLÉE D'AOSTE DOC

31 7

Pinot Grigio 100% | 14% vol.

Fine, floreale con ricordi di fiori di acacia.

Consigliato con piatti di pesce, zuppe e carni bianche da cortile.

PETITE ARVINE VALLE D'AOSTE DOC

31 7

Petite Arvine 100% | 14% vol.

Fine, persistente, floreale. Secco, fresco e sapido.

Ottimo come aperitivo, indicato con piatti a base di pesce, primi piatti a base di formaggi.

MUSCAT PETIT GRAIN VALLÉE D'AOSTE DOC

30 6

Muscat Petit Grain 100% | 14% vol.

Aromatico, persistente con sentori di fiori bianchi. Secco, fresco e armonico.

Ottimo come aperitivo, indicato con asparagi e formaggi freschi.

MAISON ANSELMET

CHARDONNAY DOC

Chardonnay 100% | 14% vol.

47 9.5

Palato di solida struttura con un uso raffinato e integrato della barrique che dona sentori fumé che impreziosiscono un finale dal sapore pieno e persistente. Sentori di spezie, vaniglia e burro.

Si abbina a primi piatti saporiti, secondi a base di carni bianche e formaggi di media stagionatura.

PETITE ARVINE DOC

Petite Arvine 100% | 14% vol.

47 9.5

Note olfattive agrumate e floreali, in bocca spicca freschezza ed acidità, con una bella nota minerale sul finale.

Vino ideale con antipasti, secondi di mare e formaggi freschi.

NIX NIVIS

Riesling 100% | 12,5% vol.

35 7

Profumi spiccati di agrume e sensazioni minerali esclusive (pietra focaia, roccia, graniti). Finale lunghissimo.

Ideale con antipasti di pesce, frutti di mare, pesce al forno.

VINI ROSATI

ABRUZZO

TENUTA MORGANTI

CERASUOLO D'ABRUZZO "BOCCADIROSA" DOC

27 6

Montepulciano 100% | 14,5% vol.

Aromi di fragole mature, ciliegie, lamponi, ribes rosso.

Vino creato attraverso la tecnica del salasso, che gli conferisce struttura, colore intenso e una buona concentrazione di frutta.

Consigliato con zuppe di pesce, pesce alla griglia, carni bianche arrosto e formaggi di media stagionatura.

BASILICATA

ELENA FUCCI

TITOLO PINK EDITION AGLIANICO DEL VULTURE BIO IGT

36 7.5

Aglianico 100% | 12,5% vol.

Al naso frutti rossi come ribes e fragoline di bosco, ciliegie e un tocco di agrumi e fiori. Al gusto, è ben strutturato, bilanciato da una freschezza vivace e un finale sapido.

Da abbinare a pasta con verdure, salumi, tartare di pesce, pesce affumicato, frittura di pesce.

CALABRIA

ANTONELLA LOMBARDO

30 6

CHARA' VINO ROSATO IGT

Nerello Mascalese 100% | 13% vol.

Vino con profumi e aromi di piccoli frutti rossi, sentori agrumati e speziati e leggera nota floreale. Al sorso è corposo, sapido, con un finale di grande piacevolezza e persistenza.

Ottimo come aperitivo, crudi di pesce, formaggi freschi, carni bianche.

BRIGANTE

37 7.5

"ZERO" ROSATO IGT

Gaglioppo 100% | 13,5% vol.

Profumi floreali, sentori di frutta fresca e note di pesca appassita e di pero selvatico. Al palato ottima acidità e persistente freschezza. Piacevole e intenso finale fruttato. Da abbinare a primi e risotti di mare, sughi e zuppe rosse di pesce, crudi e crostacei.

CANTINE BENVENUTO

CELESTE - CALABRIA IGP

27 6

Calabrese 100% | 13% vol.

Al naso esprime note di fragola e ribes. Al palato è fresco, rotondo ed equilibrato, con una buona acidità in partenza e un finale più morbido.

In abbinamento a primi piatti saporiti a base di pomodoro, zuppe e piatti a base di pesce e crostacei. Da provare con pizze classiche e gourmet.

SANTA VENERE

SCASSABARILE IGT

29 6

Marsigliana nera 100% | 13% vol.

Al naso arancia e cedro, amarena, gelsomino, frangipane e timo. Al sorso è avvolgente e piacevole, con una bella mineralità. Di buona persistenza.

Consigliato ad antipasti a base di salumi.

SERGIO ARCURI

IL MARINETTO ROSATO IGP

32 6

Gaglioppo 100% | 13,5% vol.

Al naso sentori freschi di fiori e frutta. Al palato è di medio corpo, fresco, morbido, caratterizzato da un'ottima spalla acida. Chiude con un finale sapido.

Ottimo in abbinamento a taglieri di salumi del territorio o a zuppe di pesce; guazzetti di crostacei, polpo o pesce in umido.

SPIRITI EBBRI

NEOSTOS ROSATO IGP

28 6

Calabrese-Cabernet Sauvignon- Magliocco Canino altre | 14% vol.

Al naso piccoli frutti rossi in confettura o sotto-spirito mescolati ad aromi floreali (rosa e viola di campo), note di fico, melone, mentolo, erbe mediterranee. All'assaggio grande intensità, freschezza e sapidità.

Da abbinare a primi piatti a base di pesce, grigliate e zuppe di pesce, carni bianche.

APPIANUM ROSATO IGP

30 6

Magliocco Dolce e Canino, Gaglioppo, Greco Nero, altre | 13,5% vol.

Sentori lievi di fiori rossi, di rosa, di violetta di campo; aromi più evidenti di frutta rossa: ciliegie, amarene, ribes, mirtilli. In bocca è corposo, fresco e leggermente sapido. Sorso lungo e persistente.

Ottimo con insalate, piatti a base di pesce, formaggi e salumi pregiati.

TENUTA DEL TRAVALE

EPICARMA ROSATO IGP

29 6

Nerello cappuccio | 100% 12% vol.

Al naso geranio, fragolina selvatica, pesca estiva. Vino importante. Spinta sapida, marina.

Antipasti di salumi regionali, primi piatti a base di pesce, pesci grigliati, carni bianche.

CAMPANIA

ALBAMARINA

24 6

"MARICINE' " ROSATO IGP

Aglanico 100% | 13,5% vol.

Profumi fruttati di ciliegia, melograno, agrumi e di sottobosco, arricchiti poi da sentori di petali di rosa e di macchia mediterranea. Elegante, fresco, morbido.

Consigliato su formaggi freschi e pesce in guazzetto.

CANESTRINI

CASAVECCHIA ROSE' IGT TERRE DEL VOLTURNO

32 7

Casavecchia 100% | 12,5% vol.

Al naso sentori di frutta rossa. Al palato è fresco e morbido.

Consigliato con piatti a base di pesce, come carpacci di pesce spada e insalate di mare, ma si sposa bene anche con piatti di carne bianca.

LAZIO

SANTA BENEDETTA

28 6

SELADOR

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | 13% vol.

Al naso sentori di frutta a bacca rossa e note floreali (violetta).

Al palato fresco con una buona mineralità.

In abbinamento con antipasti di pesce, primi piatti, risotti e salumi.

TRE BOTTI

TRE ESSE ALEATICO LAZIO IGP ROSATO

27 6

Aleatico 100% | 13,5% vol.

Profumo inebriante di rosa selvatica. Vino minerale, sapido e persistente.

Perfetto come aperitivo, abbinato a crostacei e frittate saporite.

LIGURIA

FONTANACOTA

SCIAC-TRA' DI PORNASSIO DOC

28 6

ROSSESE 100% | 12,5% VOL.

Sentori di spezie, frutti rossi di bosco, ciliegia, rosa canina. Vino rosso fresco e di media struttura, sapido con un finale amarognolo.

Consigliato con pesce azzurro crudo o salsato, carni bianche alla griglia o con salse leggere, coniglio alla ligure, stoccafisso alla ligure, torte di verdura.

MARCHE

PANTALEONE

25 6

PIVUÀN

Montepulciano 100% | 13,5% vol.

Al naso note di ciliegia, ribes e frutti di bosco. Al palato pieno con una buona sapidità.

Si abbina a zuppe di pesce, formaggi freschi e semistagionati e salumi.

MOLISE

AGRICOLA VINICA

TINTILIA DEL MOLISE ROSATO LAME DEL SORBO DOC

26 6

Tintilia 100% | 12,5% vol.

Al naso note fruttate di lamponi freschi e fragoline di bosco, pompelmo rosa. Vino fresco, delicato e buon corpo. Lungo il finale che ricorda la rosa canina selvatica.

Ideale con affettati misti e formaggi poco stagionati, carni bianche e a primi piatti non troppo strutturati. Da provare con vitello alla pizzaiola.

PIEMONTE

DEL SIGNORE

24 6

LA GRAZIA COSTE DELLA SESIA DOC

80/85% Nebbiolo, 15/20% Uva rara | 12,5% vol.

Al naso note di fragole e ciliegie. Al palate corposo e asciutto.

In abbinamento a piatti leggeri di pesce e carne, cous cous vegetariano e insalate di mare.

PUGLIA

CANTINA JUVARA

26 6

ARMEROSA IGP

Nero di troia 100% | 12,5% vol.

All'olfatto evidenzia note floreali e, sul finale, note di melograno. Al palato si presenta secco, sapido e persistente.

A tutto pasto. Con primi piatti saporiti a base di pomodoro, piatti a base di pesce e crostacei, pizze classiche e gourmet.

TENUTA INVIDIA

25 6

PERFUGIO Salento IGP

Negroamaro 100% | 13% vol.

Al naso profumi di frutta fresca ed esotica. In bocca risulta morbido, piacevolmente fresco con un retrogusto fruttato e persistente.

Consigliato con antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare, zuppe di pesce e carni bianche.

SARDEGNA

IOLEI

JUNTOS NEPENTE DI OLIENA DOC

24 6

Cannonau 100% | 12,5% vol.

Vino con un'ottima acidità ed una sorprendente persistenza al palato. Al naso note di piccoli frutti rossi e note floreali tipiche del vitigno Cannonau.

Perfetto come aperitivo, con crudi e piatti di pesce, tra cui spaghetti allo scoglio.

PUB AGRICOLO

PINNAKU CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO DOC

29 6

Cannonau 100% | 13% vol.

Bouquet floreale arricchito da note speziate. Al palato il gusto è morbido, piacevolmente fresco e di buona persistenza.

Ideale con piatti a base di pesce saporiti, carni bianche.

SICILIA

HIBISCUS

L'ISOLA ROSATO IGT

37 7.5

Nero d'Avola 100% | 12% vol.

Bouquet ampio con note fruttate di frutti rossi mediterranei. In bocca è fresco, sapido con una buona persistenza delle note fruttate.

Perfetto per l'aperitivo. Da provare anche con crudi di crostacei.

I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA

32 7

ALNUS BIO DOC

Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio
20% | 13,5% vol.

Freschi sentori di fragola e lampone. Al palato secco,
gradevole, piacevolmente acidulo e speziato.
E' perfetto per accompagnare salumi, zuppe di pesce e carni
bianche.

RIOFAVARA

ROSE'

25 6

Nero d'Avola 100% | 12% vol.

Profumo di frutti bianchi e rossi, anguria e melograno. In
bocca è fresco con acidità bilanciata.

Si abbina con frutti di mare, pesce grasso e formaggi di
capra.

TOSCANA

ISTINE

25 6

ROSATO D'ISTINE IGT

Sangiovese 100% | 12,5% vol.

Fresco e leggero all'olfatto, con sentori di piccoli frutti rossi
e note agrumate. Vino leggero, equilibrato, fresco.

Vino a tutto pasto, si sposa bene a ricette a base di pesce.
Da provare con un semplice Club Sandwich.

TRENTINO ALTO ADIGE

POJER E SANDRI

VIN DEI MOLINI ROSATO IGT

26 6

Rotberger, incrocio ottenuto nel 1939 a Geisenheim sul Reno, fra la Schiava e il Riesling Renano | 12,5% vol.

Dal profumo delicato, leggermente aromatico, per certi versi ricorda il Sauvignon, con sensazioni di sambuco e ribes nero. Sapore secco, fresco e sapido, piacevolmente asprigno. Consigliato con antipasti di mare e all'italiana, frutti di mare, pasta, risotti e arrosti di carne bianche.

FRANCESCO POLI

SCHIAVA BIO DOC

Schiava 100% | 11,5% vol.

23 6

Profumi delicatamente fruttati. Il gusto è secco e fresco con un retrogusto amarognolo.

In abbinamento a formaggi freschi, spaghetti alle vongole, antipasti di pesce affumicato, pesce alla griglia, uova e torte salate, salumi.

HOCHEGG

ROSE'

34 7

Pinot nero 100% | 12,5% vol.

Al naso note fruttate. Al palato secco e armonico.

Consigliato con antipasti di salumi, verdure e carni bianche.

TROPFLTALHOF

ROSE'MARIE ANPHORA DEMETER BIO

36 7.5

Merlot circa 80 % e Cabernet Sauvignon |
13,5% vol.

Al naso lamponi e fragole selvatiche, agrumi, fiori, erbe aromatiche, pepe bianco con accenni minerali e balsamici. Al palato fresco e spiccatamente sapido.

Si abbina con la cucina asiatica, piatti di pesce, primi piccanti o carni bianche.

UMBRIA

TERRE MARGARITELLI

VENTUROSA ROSATO TORGIANO DOP

23 6

Sangiovese 100% | 12% vol.

Il gusto è secco, leggero e sapido, con una buona acidità che conferisce freschezza. Buona persistenza aromatica.

Si abbina a paste, zuppe e risotti di pesce, zuppe di verdure, carni bianche. Da provare con aragosta alla catalana e coratella d'agnello.

VENETO

VINICIO BRONZO

22 6

CHIARETTO DI BARDOLINO ROSA CANINA DOC

Corvina – Rondinella | 12,5% vol.

All'olfatto sentori fruttati di ciliegia e piccoli frutti rossi, e delle note agrumate che ne esaltano la freschezza. Al palato fresco, con una spiccata acidità e una buona nota minerale. Si abbina perfettamente a piatti leggeri, pesce, pizza.

ORANGE WINE

CALABRIA

CANTINE BENVENUTO

BENVENUTO ORANGE IGP

32 7

Zibibbo 100% | 13% vol.

Al naso intenso, complesso e minerale. Al palato fresco, elegante e ben equilibrato con un finale persistente. In abbinamento ad aperitivo a base di crostacei e tutti i piatti a base di pesce.

MARCHE

FATTORIA NANNI

38 8

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE "CANTONE JOHN" BIO DOC

Verdicchio 100% | 12,5% vol.

Gli aromi spaziano dalla pesca matura, alle arance, fino all'albicocca. All'assaggio risulta secco, aromatico e fresco, con un finale di mele che lo rende ancora più elegante. Da abbinare a piatti a base di pesce e crostacei, ma anche di verdure. Ideale con la frittata alle zucchine.

TRENTINO ALTO ADIGE

LONGARIVA

PINOT GRIGIO RAMATO GRAMINE' IGP

31 7

Pinot Grigio 100% | 13% vol.

Floreale e fruttato, gradevole e caratteristico. Fresco, delicato e minerale.

Da abbinare ad antipasti, salmone, risotti, pesce, crostacei, carni bianche e lumache.

VINI ROSSI

ABBRUZZO

TENUTA MORGANTI

26 6

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Montepulciano 100% | 13% vol.

Al naso fiori e frutta fresca con tocchi di cannella, chiodi di garofano, ginepro e rabarbaro. Al palato è corposo e tannico. Ottimo con salumi locali, arrostiti di carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.

COLLINE TREMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "NINA" DOCG

28 6

Montepulciano 100% | 13,5% vol.

Sentori di frutta matura come prugne e fragole, fiori di viola e rose e aromi leggeri di spezie come pepe nero e chiodi di garofano. Vino strutturato, armonico e persistente. Ottimo con arrostiti di carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "DOLCENERA" IN ANFORA DOC

30 7

Montepulciano 100% | 14,5% vol.

Al naso profumi di prugna, mora, confettura di mirtilli, carruba e sottobosco. Al gusto torna la frutta, buona freschezza e tannino integrato.

E' perfetto per accompagnare i salumi, la ventricina teramana, risotti e carni bianche.

BASILICATA

600GROTTE

31 7

IL NERO GUARNACCINO

Guarnaccino 100% | 14% vol.

Al naso è fresco con sentori di piccoli frutti come ribes, more, note erbacee ma anche cioccolato e caffè. Al palato deciso, avvolgente con sapori fruttati.

Consigliato a tartare di carne, carni rosse, bolliti e salumi.

ELENA FUCCI

TITOLO AGLIANICO DEL VULTURE BIO DOC

41 8.5

Aglanico 100% | 14% vol.

Sentori minerali, fruttati e speziati, ciliegia e confettura di frutta, ribes, rosmarino, tabacco e cannella. Al palato secco, aromatico e persistente.

In abbinamento con piatti a base di carne, brasati, selvaggina in umido e formaggi ovini stagionati.

TITOLO BY AMPHORA AGLIANICO DEL VULTUTE BIO DOC

54 11

Aglanico 100% | 14% vol.

Al naso è ampio e complesso con sentori speziati di pepe e confettura di frutta, ribes e tabacco. Al palato risulta strutturato, sapido, minerale e con grande persistenza aromatica.

In abbinamento con carni rosse, arrosto e in umido ma anche con selvaggina e i formaggi stagionati.

CALABRIA

ASPRMONTE VINI

30 6

GRECO NERO IGT

Greco Nero 100% | 12%vol.

Al naso sentori di frutta rossa matura, mora, gelso nero e note di viola. In bocca è sapido e fresco, minerale, delicatamente tannico.

Vino da tutto pasto.

BRIGANTE

32 7

"ESSENZO" ROSSO IGT

Syrah 75% - Gaglioppo 25% | 14% vol.

All'olfatto note speziate con sentori di piccoli frutti rossi e violetta. Al palato è corposo e robusto con tannino ben equilibrato e ottima acidità, persistente nel finale.

Consigliato con brasati, arrosti, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

"ZERO" ROSSO IGT

37 7.5

Gaglioppo 100% | 14% vol.

Al naso note speziate con sentori di ginestra, biancospino e mandorla. Al palato è corposo con tannino armonico e ottima acidità.

Da abbinare a carni magre e bolliti, sughi e zuppe rosse di pesce e a formaggi freschi o di media stagionatura.

CANTINE VIOLA

36 7.5

ROSSO VIOLA IGP

Magliocco dolce 100% | 13% vol

Al naso speziato, chiodo di garofano e pepe nero. Al palato secco e sapido, mediamente tannico con buona acidità, nel finale sentori di prugna e marasca.

In abbinamento a formaggi stagionati, carni rosse alla brace e carni bianche.

SANTA VENERE

29 6

SPEZIALE IGT

Marsigliana nera 100% | 12,5% vol.

Al naso fiori freschi, frutta matura, timo, con cenni di mosto e corteccia di pino. Al palato delicato, fresco e leggermente sapido.

In abbinamento con antipasti e piatti di pesce e anche carni bianche.

SERGIO ARCURI

37 7.5

ARIS CIRO' ROSSO DOC

Gaglioppo 100% | 14% vol.

Al naso frutti rossi, sottobosco, spezie e note salmastre. Al sorso buona trama tannica.

In abbinamento a carne rossa e selvaggina ma anche a taglieri di salumi e formaggi stagionati.

PIU' VITE CIRO RISERVA DOC

44 9

Gaglioppo 100% | 14,5% vol.

Al naso si percepiscono i sentori di frutti rossi, prugne ed erbe, ben miscelati con accenni speziati e i richiami di cacao e liquirizia finali. All'assaggio, infine, il palato viene avvolto in un sorso morbido e avvolgente, dal finale lungo e sapido.

Si presta con menù a base di carne rossa e selvaggina.

SPIRITI EBBRI

NEOSTOS ROSSO IGP

Greco Nero-Guarnaccia Nera-Merlot | 15% vol.
Al naso frutta matura e spezie dolci. Vino corposo e rotondo.
In abbinamento con primi e secondi di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

33 **7**

APPIANUM ROSSO IGP

Magliocco Dolce e Canino, Gaglioppo, Greco Nero, altre | 14,5% vol.

Al naso note di ciliegia rossa e bianca, amarena, piccoli frutti neri, oliva, pepe nero, liquirizia, cedro candito, fico secco, china.

In abbinamento con salumi, carni rosse grigliate, funghi, formaggi.

39 **8**

TENUTA DEL TRAVALE

ELEUTERIA IGP

Nerello mascalese 100% | 14,5% vol.

Al naso viole e rosa, corteccia, rabarbaro e finale caratterizzato da balsamicità mentolata, liquirizia e cenni marini. Palato avvolgente, tannini fini, chiude sapido e con ritorni vegetali.

In abbinamento a primi con sughi, secondi di carne o formaggi stagionati.

55 **11**

ESMEN TETRA IGP

Nerello Mascalese - Nerello Cappuccio | 13,5% vol.

Al naso bacche selvatiche, humus e rabarbaro, poi fiori rossi macerati e radice di liquirizia.

In abbinamento a formaggi stagionati, zuppe e selvaggina.

35 **7**

CAMPANIA

CANESTRINI

34 7

CASAVECCHIA IGT TERRE DEL VOLTURNO

Casavecchia 100% | 13% vol.

Al naso elegante con sentori di frutta nera. Al palato note di violetta, pepe bianco e frutta nera come prugna e mora.

:Consigliato con piatti a base di carne rossa, funghi e formaggi stagionati.

MASSERIA PICCIRILLO

30 6

ARAUSTA PALLAGRELLO NERO

Pallagrello 100% | 13% vol.

Al naso prevalgono sentori speziati. Al sorso armonico e con tannino bilanciato.

Consigliato con primi di terra e secondi di carne.

TERRE CAUDIUM

CARIAVIS AGLIANICO DEL TABURNO RISERVA DOC

43 10

Aglianico 100% | 14% vol.

Sentori di ciliegia ben integrata a note di tabacco e di cenere. Al palato è sapido e freschissimo.

Si abbina a carni alla griglia, arrosti, taglieri di salumi e formaggi.

SIMONE GIACOMO

CAMAIOLA DOP

29 6

Barbera del Sannio 100% | 13,5% vol.

Sentori che spaziano dalla ciliegia alla mora e alla prugna. In bocca accarezza il palato con un gusto fresco e morbido, robusto ed equilibrato.

Si abbina a tutto pasto.

FRIULI VENEZIA GIULIA

BAJTA SALEZ

33 7

TERRANO

Terrano 100% | 12% vol.

Al naso note di lampone e mora. Al palato intenso, secco con una delicata vena acida.

Ottimo con antipasti, minestre e primi di carne e pesce.

MARCO CECCHINI

30 6

REFOSCO DOC

Refosco 100% | 13% vol.

Rosso friulano autoctono, affinato in legni vecchi che si esprime con profumi dei frutti di bosco e autunnali con spiccati sentori di prugna e mora selvatica.

Perfetto con formaggi e carni rosse.

LAZIO

CASALE DELLA IORIA

TENUTA DELLA IORIA CESANESE DEL PIGLIO BIO DOCG

Cesanese 100% | 14% vol.

Al naso note di visciole in confettura e prugna sotto spirito, china e humus, chiodi di garofano e noce moscata. Al palato risulta morbido, caldo, minerale con un tannino fitto.

Si abbina a salumi, costolette d'agnello fritte, cinghiale.

25 6

TORRE DEL PIANO CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE RISERVA BIO DOCG

33 7

Cesane 100% | 14,5% vol.

Profumo di mirtilli, more, liquirizia e giuggiole, arricchito da toni di cacao e spezie. L'assaggio è imponente e strutturato, gran tannino amalgamato a freschezza e mineralità.

In abbinamento a primi di terra, risotti, carne alla brace, formaggi stagionati.

ESPERO OLIVELLA NERA DEL FRUSINATE BIO IGT

23 6

Olivella 100% | 12,5% vol.

Il naso è intenso e particolare: spazia da sentori di frutti di bosco e biscotti alla cannella, a richiami boschivi e balsamici di corteccia, liquirizia, terra bagnata. Il sorso è pieno ed equilibrato, con un bel tannino.

In abbinamento a primi di terra, carne alla brace, formaggi.

TRE BOTTI

26 6

CASTIGLIONERO TUSCIA VIOLONE DOP

Violone 100% | 14% vol.

Sentori di frutta a bacca rossa, more ed il cassis, spezie dolci e una nota di tabacco di fondo. Al gusto l'acidità è bilanciata da una ottima sensazione di calore e alcolicità con tannini decisi.

Consigliato a formaggi freschi molto acidi, noci e nocciole, formaggi stagionati, carni rosse speziate, spezzatino di cinghiale.

GOCCE TUSCIA VIOLONE DOP BIO

Violone 100% | 14% vol.

31 7

Al naso speziato ed etereo, dominano i frutti di bosco a bacca nera come il ribes e l'amarena, nel finale sentori di tabacco e vaniglia. Al palato è persistente con tannini morbidi e levigati.

Consigliato con cacciagione, stracotto di chianina, brasati, formaggi erborinati importanti. Vino da meditazione.

LIGURIA

FONTANACOTA

28 6

ORMEASCO DI PORNASSIO DOC

Ormeasco di Pornassio 100% | 14% vol.

Sentori di frutta rossa, tra cui spiccano lamponi e fragoline di bosco, e floreali di viola e rosa canina. Corpo persistente con un tannino fitto. In chiusura un retrogusto di lamponi maturi e mandorla amara.

Consigliato con salumi, carni rosse, formaggi, pasta e zuppe.

TERREBIANCHE

29 6

ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC

Rossese 13% vol.

Al naso sentori di frutti rosso di bosco, ciliegia, rosa canina e spezie. Al palato sapido e fresco.

In abbinamento a pesce, carni bianche alla griglia e torte di verdura.

MARCHE

MANCINELLI

22 6

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

Lacrima di Morro d'Alba 100% | 13 % Vol.

Sentori di rosa, viola e frutti di bosco. Al palato è morbido, intenso e persistente.

Si abbina a selvaggina, salumi, lasagne, formaggi piccanti, arrostiti di carni rosse, zuppe di pesce con condimenti importanti.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE DOC

25 6

Lacrima di Morro d'Alba 100% | 13,5 %Vol.

Sentori intensi di frutti di bosco, viola e spezie. Al palato intense speziature, morbido, equilibrato e persistente.

Si abbina a carni rosse e bianche aromatiche e speziate.

MOLISE

AGRICOLA VINICA

TINTILIA DEL MOLISE LAME DEL SORBO DOC

28 6

Tintilia 100 % | 13,5% vol.

Al naso note fruttate dolci di confettura di fragole e prugne, note speziate. In bocca è fresco e vivace, con tannini morbidi e con un tocco di erbe aromatiche.

Si abbina a tutto pasto.

PIEMONTE

ASTEMIA PENTITA

BAROLO DOCG

50 11

Nebbiolo 100% | 14,5% vol.

Vino dalla struttura olfattiva giovane. Al palato tocco balsamico e tannini intensi.

Perfetto con carni rosse e selvaggina, tartufi e formaggi stagionati.

DOLCETTO D'ALBA DOC

22 6

Dolcetto 100% | 12,5% vol.

Sentori di fragolina di bosco e lamponi uniti ad una lieve nota erbacea e floreale (violetta e ciclamino). Vino equilibrato non dolce, asciutto, con una tannicità moderata e un'acidità che contribuisce alla sua freschezza.

In abbinamento ad affettati e salumi e per accompagnare primi piatti e carni rosse

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Barbera 100% | 14,5% vol.

27 6

Al naso sentori di fragola e prugna matura, pera cotta e nocciola, note di vaniglia, liquirizia e caffè. Al palato risulta secco e rotondo, con tannini morbidi che accompagnano verso un finale intenso e persistente.

Perfetto da abbinare a carni in umido e carni rosse cotte alla brace.

NEBBIOLO DOC

27 6

Nebbiolo 100% | 14,5% vol.

È ampio e complesso, con una chiara nota di viola unita a sentori fruttati e a qualche accenno di spezie. Tannino morbido e buona acidità.

Ottimo in accompagnamento a primi piatti, carni rosse e funghi.

TIRADOSS DOC

23 6

Barbera- Dolcetto | 13,5% vol.

Vino morbido e rotondo. Ricco di sensazioni fresche e fruttate con note di piccoli frutti rossi, ma anche di more, prugne ed erbe aromatiche.

Perfetto per accompagnare primi piatti con sughi di carne e carni in umido.

BARBAGLIA

UVA RARA DOC

24 6

Uva Rara 100% | 12% vol.

Profumo di confettura di bacche rosse dolci, pepe rosa, note di violetta. Gusto morbido, fruttato, con buon equilibrio.

Da abbinare ad antipasti a base di salumi e formaggi non troppo stagionati, carni bianche grigliate.

CROATINA DOC

Croatina 100% | 13% vol.

26 6

Amarena, mora, tabacco, spezie e tocchi di viola. Al gusto buona struttura, finale persistente di note fruttate e buona mineralità.

Ottimo con antipasti a base di salumi e formaggi mediamente stagionati, carni bianche grigliate.

VESPOLINA "LEDI" DOC

28 6

Vespolina 100% | 13% vol.

Profumo di confettura di frutti di rossi maturi, spezie orientale, menta peperita, liquirizia dolce. Al gusto morbido, mediamente intenso. Il tannino è fine.

In abbinamento a secondi piatti importanti, selvaggina e formaggi stagionati.

NEBBIOLO "IL SILENTE" DOC

28 6

Nebbiolo 100% | 13% vol.

Vino caratterizzato da sentori di frutti maturi a bacca rossa e nera, uniti a sentori di pepe, cardamomo, chinotto, di liquirizia e tabacco. Al gusto profondo e persistente.

Da accompagnare a formaggi stagionati e piccanti, primi piatti con salse di selvaggina, carni di manzo con cotture lunghe.

BOCA DOC

43 9

Nebbiolo 80% - Vespolina e Uva rara 20% | 13% vol.

Al naso si distinguono sentori di frutto molto maturo e spezie. In bocca ha una struttura piena e caratterizzato da complessità e morbidezza.

Da bere con primi di carne, bolliti di carne e con formaggi stagionati.

DELSIGNORE

47 9.5

GATTINARA DOCG RISERVA

Nebbiolo 100% | 14% vol.

Note di piccoli frutti rossi e toni speziati, con riconoscibile sentore di viola. Pieno ed asciutto, con la giusta tannicità e il tipico leggero finale amarognolo; eccellente struttura e persistenza.

Da accompagnare a risotti, arrosti, brasati, selvaggina, formaggi duri e stagionati.

GATTINARA DOCG "IL PUTTO"

Nebbiolo 100% | 13,5% vol.

37 7.5

Sentori di viola, di frutti di sottobosco e tabacco. Asciutto e armonico, di buon corpo, accompagnato dal retrogusto gradevolmente amarognolo.

Si abbina a risotti e formaggi di media-lunga stagionatura. Straordinario con arrosti, carni rosse e selvaggina.

GIUSEPPE CORTESE

BARBARESCO DOCG

40 8

Nebbiolo 100% | 14,5% vol.

Bouquet fruttato e speziato di frutti rossi e violetta, a cui seguono leggere note terrose e di tabacco. Caldo, con tannini ben dosati e struttura equilibrata tra acidità e sapidità.

Da abbinare a primi piatti di carne, carne rossa arrosto e grigliata, formaggi stagionati.

BARBARESCO RABAJA DOCG

Nebbiolo 100% | 14,5% vol.

57 12

Sentori maturi di fragola e lampone, liquirizia, cuoio e tabacco. Di gran corpo, morbido e caldo con un buon tannino.

Si consiglia con secondi piatti a base di carne.

BARBERA D'ALBA MORASSINA DOC

29 29

Barbera 100% | 14% vol.

Intenso all'olfatto, mantiene chiari richiami fruttati e sentori dati dall'affinamento in legno. Vino asciutto e di corpo, con un finale delicato e rotondo.

Vino da tutto pasto, accompagna i menu completi della cucina di terra.

MORRA DIEGO

DOLCETTO D'ALBA DOC

Dolcetto 100% | 13% vol.

Al naso gradevoli note di frutta quali pesca e mora e sentori floreali di viola selvatica. Giusto equilibrio tra la prontezza d'annata e la tannica morbidezza.

27 6

In abbinamento ad antipasti di carne e primi piatti e formaggi di media stagionatura.

VERDUNO PELAVERGA DOC 2022

Pelaverga piccolo | 14% vol.

31 7

Tripudio di spezie che si alternano lasciando spazio alle note pepate, calde, intense, avvolgenti.

Ottimo in abbinamento a salumi e formaggi stagionati.

BARBERA D'ALBA DOC

28 6

Barbera 100% | 14% vol.

Vino di grande corpo e struttura. Sentori di frutti rossi maturi e confettura di piccoli frutti e fini note floreali.

Ottimo con secondi di carne, formaggi stagionati e primi piatti dal sapore intenso.

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIOR

32 7

Barbera 100% | 14% vol.

Vino di grande corpo e struttura. Sentori di frutti rossi maturi e confettura di piccoli frutti e fini note floreali.

Ottimo con secondi di carne, formaggi stagionati e primi piatti dal sapore intenso.

LANGHE NEBBIOLO IL SARTO

Nebbiolo | 14,5% vol.

Sentori di frutti rossi maturi, accompagnati da note floreali di rosa. Al palato equilibrato e tannico.

Consigliato con secondi di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

32 7

BAROLO ZINZASCO DOCG

Nebbiolo 100% | 14,5% vol.

Buona struttura. Note floreali di rosa velatamente speziate.

Ottimo l'abbinamento con secondi di carne, brasati, bolliti, formaggi d'alpeggio dalla lunga stagionatura.

45 9.5

BAROLO MONVIGLIERO DOCG

67 14

Nebbiolo 100% | 14,5% vol.

Al naso sentori di frutti rossi maturi e confettura di piccoli frutti sono accompagnati da note floreali di rosa e vaniglia.

In abbinamento a secondi di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

PUGLIA

CANTINA JUVARA

MASOROSSO

27 6

Nero di Troia, Montepulciano, Malvasia nera, Bombino bianco | 13% vol.

Note di ribes, mora, ciliegia selvatica, liquirizia e sottobosco. Fresco, tannico e persistente.

Consigliato a piatti mediterranei.

SUPPARTE IGP

Nero di troia 100% | 14% vol.

34 7

Sentori di mora e prugna matura e un finale lievemente speziato. Al palato si presenta strutturato e corposo con un tannino ben marcato.

In abbinamento con carni rosse alla brace e stufate, con secondi piatti tipici della tradizione pugliese.

TENUTE INVIDIA

BISBAIA Salento IGP

26 6

Negroamaro 100% | 13,5% vol.

Sentori di frutta rossa matura. Al gusto è caldo, morbido e speziato.

Consigliato con carni alla griglia, selvaggina, pietanze piccanti e formaggi stagionati.

SARDEGNA

ANTICHI VIGNETI MANCA

LI SUREDDI IGT

38 8

Cannonau 100% | 15,5% vol.

Vino rosso mediterraneo di grande densità e leggermente abboccato. Al sorso caldo risponde un frutto acerbo e una beva fresca, salata e a tratti vegetale per un perfetto equilibrio.

Da abbinare a salumi, primi piatti saporiti, formaggi stagionati.

IOLEI

IOLEI CANNONAU DI SARDEGNA DOC

30 6

Cannonau 100% | 14,5% vol.

Al naso note di ciliegia, succo di granata, alloro fresco, bacche di mirto e chiodi di garofano. Vino equilibrato, tannico e di buona acidità.

Consigliato con antipasti e primi piatti.

VOSTE NEPENTE DI OLIENA DOC

30 6

Cannonau 100% | 14,5% vol.

Al naso note di frutta rossa, ciliegia, mora e lampone con piccoli accenni di mirto e macchia mediterranea. Vino morbido e avvolgente con un tannino setoso ed elegante. Si abbina con formaggi freschi e semi stagionati, piatti a base di selvaggina e arrostiti.

LIJU NEPENTE DI OLIENA – SENZA SOLFITI

34 7.5

Cannonau 100% | 14,5% vol.

All'olfatto note floreali, frutti di bosco, mirtilli e frutta sotto spirito. Al palato armonico ed equilibrato.

Consigliato a secondi piatti di terra e formaggi stagionati.

HOSPES NEPENTE DI OLIENA RISERVA

Cannonau 100% | 14,5% vol.

44 9

All'olfatto sentori di frutta rossa matura, vaniglia, liquirizia e una leggera tostatura. Al palato risulta un buon equilibrio tra alcool e acidità, con tannini presenti.

Consigliato a secondi piatti di terra e formaggi stagionati.

AGGIUNGERE VINO

PUB AGRICOLO

BARALLIBUS CANNONAU DI SARDEGNA DOC

55 11

Cannonau 100% | 16,5% vol.

Sentori di note tostate. Al palato molto strutturato, caldo e complesso.

Ottimo in abbinamento a carni grigliate, arrosto, selvaggina.

SICILIA

ALESSANDRO DI CAMPOREALE

KAID SYRAH BIO DOC

30 6

Syrah 100% | 14% vol.

Al naso note di amarena sotto spirito, ribes, cacao, grafite, humus, caffè tostato, rabarbaro, cuoio, pepe nero e chiodi di garofano. Vino di struttura con tannini gentili.

Si abbina con primi piatti al ragù di salsiccia, brasato di maiale nero ed è ottimo con dessert a base di cioccolato fondente e con formaggi saporiti stagionati.

MNRL MONREALE SYRAH DOC BIO

41 8.5

Syrah 100% | 14,5% vol.

Note di frutta rossa e nera, sentori erbacei, cannella, noce moscata, liquirizia, bella chiusura affumicata con sentori di tabacco. Vino corposo, tannino morbido e bella acidità.

In abbinamento a tagliata di manzo alle erbe mediterranee o spezzatini di carne.

ARIANNA OCCHIPINTI

SP 68 Rosso IGT BIO

29 6

Frappato 70 % Nero d'Avola 30 % | 11% vol.

Al naso frutti rossi, timo e spezie scure. Gusto equilibrato e leggermente tannico, finale fruttato.

In abbinamento a secondi piatti di carne al forno, affettati e pasta all'amatriciana.

IL FRAPPATO IGT BIO

39 8

Frappato 100% | 12,5% vol.

Al naso frutta rossa, ribes, prugna, mirto, tabacco e spezie dolci. Un vino equilibrato, profondo e di grande persistenza. Accompagna piatti di carne bianca.

CENTOPASSI

24 6

« ARGILLE DI TAGGHIA VIA » NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Nero d'Avola 100% | 13,5% vol.

Note di origano e timo, mirtillo e note minerali ferrose. Vino fresco, sapido e persistente.

Da abbinare a bistecca di manzo ai ferri.

« CIMENTO DI PERRICONE » PERRICONE

SICILIA DOC

24 6

Perricone 100% | 11 % vol.

Al naso amarena, visciola e frutti di bosco, cannella e cacao.

Vino di buona struttura, sapido e fresco.

Ottimo in abbinamento a carni stufate di manzo.

« PIETRE A PURTEDDA DA GINESTRA »

SICILIA DOC

Nerello Mascalese 70 % Nocera 30 % | 13% vol.

30 6

Sentori di ciliegia e prugne, con finale di cuoio e tabacco.

Vino fresco, complesso, di buona struttura e tannini morbidi.

Ideale con primi di terra, carni bianche, carni rosse, formaggi stagionati.

FENECH

PERCIATO IGT

Perricone 100% | 14% vol.

31 7

Al naso sentori di mora matura, bacche di ginepro, alloro, capperi sotto sale, note salmastre e pepe nero. In bocca morbido, fruttato e freschezza balsamica.

Si consiglia a carni rosse e cacciagione in generale.

I CUSTODI DELLE VIGNE

DELL'ETNA

34 7.5

NERELLO CAPPuccio TERRE SICILIANE IGT

Nerello Cappuccio 100% | 13% vol.

Sentori di frutti rossi e note erbacee. Buona mineralità e persistenza.

Consigliato con preparazioni della cucina di terra.

ETNA ROSSO PISTUS DOC

Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio | 12,5% vol.

30 6

Al naso sentori di frutti di bosco e spezie, e con una leggera nota balsamica. Il sapore è fresco, con tannini dolci e un bel finale minerale.

In abbinamento con pasta al ragù, costine di agnello ai ferri e arrostiti di maiale.

ETNA ROSSO AETNEUS DOC

41 8.5

Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio |
13,5% vol.

Note di frutta rossa matura, sottobosco, e note tostate di cacao e tabacco. In bocca risulta fresco e minerale con un tannino vellutato.

In abbinamento a carni grigliate, arrosto e selvaggina.

ETNA ROSSO RISERVA Saeculare DOC

62 12.5

Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio -
Alicante | 13,5% vol.

Sentori di frutta matura, tabacco ed etereo. Vino elegante e di notevole persistenza al gusto, giustamente tannico. Si consiglia l'abbinamento a carni rosse, formaggi e latticini, primi di terra e salumi.

TOSCANA

ANTONIO CAMILLO

CILIEGIOLO IGT

26 6

Ciliegiolo 100% | 13% vol.

Note speziate sulla base di un frutto maturo. Piacevolissimo il finale ben equilibrato.

Da abbinare a piatti tipici toscani come pecorini, tagliatelle al cinghiale, ossobuco e fritti.

ISTINE

CHIANTI CLASSICO LEVIGNE RISERVA BIO DOCG

45 9

Sangiovese 100% | 13,5% vol.

Al naso la frutta rossa si alterna alle spezie, evidenziando sul finale anche complesse note balsamiche e di cola.

All'assaggio è di buon corpo, fresco ed equilibrato, nel finale ha un'ottima persistenza.

Si abbina perfettamente a piatti a base di carne.

CHIANTI CLASSICO BIO DOCG

27 6

Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% |
13% vol.

Al naso note di frutta matura, ciliegie e fragole sono seguite da note balsamiche e di tabacco. Al palato è pieno e morbido.

Si abbina a carni rosse e formaggi.

CHIANTI CLASSICO DOCG VIGNA CAVARCHIONE

38 8

Sangiovese | 13,5% vol.

Al naso sentori floreali di viola mammola e fruttato di marasca. Al palato aromatico.

Si abbina a salumi, primi piatti con ragù di carne e funghi, carni alla griglia, arrosti, bistecca alla fiorentina.

MERLOT 550 IGT

Merlot 100% | 14,5% vol.

Il profumo richiama aromi di frutti a bacca rossa come ribes, more, mirtilli e note balsamiche ed erbe officinali. Al gusto è fresco, minerale, sapido.

Perfetto con secondi di carne, formaggi stagionati, verdure e funghi porcini.

40 8

LE ROGAIE

CILIEGIOLO BANDITACCIA IGT

28 6

Ciliegiolo 100% | 13% vol.

Al naso risalta il sentore di frutti di bosco. In bocca giusto equilibrio tra acidità e frutti rossi, il tannino è delicato.

Perfetto con salumi, carni alla brace, sughi di carne.

MORELLINO DI SCANSANO FORTETO DOCG

Sangiovese 100% | 14,5% vol.

Profumi floreali e di frutti rossi, marasca, viola, ciclamino e sentori balsamici. Al gusto è avvolgente, equilibrato con un tannino ben presente.

29 6

In abbinamento a zuppe, carni rosse, selvaggina e cacciagione, formaggi stagionati.

QUERCE BETTINA

IL CAMPONE TOSCANA IGT

Sangiovese grosso 100% | 13,5% vol.

Sentori di frutti di bosco e fiori. Al palato è rotondo con un buon tannino.

23 6

In abbinamento a salumi, primi piatti e carne.

ROSSO DI MONTALCINO BIO DOC

Sangiovese 100% | 14,5% vol.

33 7

Forte aroma di fiori rossi e frutti di bosco. Buon corpo, rotondo, persistente con tannini bilanciati. caratteristici dell'uva e del territorio.

In abbinamento a primi piatti con sughi di carne, minestre e zuppe, salumi e formaggi saporiti e stagionati, carni arrostate e cucinate con sughi ristretti.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Sangiovese 100% | 14% vol.

50 11

Colore rosso rubino intenso con tendenze al granato. Vino tannico ma al tempo stesso caldo, robusto e persistente, destinato a un lungo invecchiamento migliora e si ingentilisce nel corso degli anni. Non filtrato per cui alcuni sedimenti sono indice di genuinità del prodotto.

Vino da degustare anche da solo in meditazione, in abbinamento al cioccolato fondente, a formaggi e salumi stagionati, primi piatti con sughi a base di selvaggina e carni rosse cucinate alla brace.

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

75 16

Sangiovese 100% | 14,5%

Colore rosso rubino intenso con tendenze al granato. Vino tannico ma al tempo stesso caldo, robusto e persistente, destinato a un lungo invecchiamento migliora e si ingentilisce nel corso degli anni. Non filtrato per cui alcuni sedimenti sono indice di genuinità del prodotto. Vino da degustare anche da solo in meditazione, in abbinamento al cioccolato fondente, a formaggi e salumi stagionati, primi piatti con sughi a base di selvaggina e carni rosse cucinate alla brace.

ROCCAPESTA

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

29 6

Sangiovese 96%, Ciliegiolo 4% | 15% vol.

I profumi al naso spaziano da note intensamente fruttate a quelle di pepe e vaniglia. All'assaggio è di corpo medio con un sorso fresco e un tannino delicato.

Consigliato con pasta ripiena di carne, secondi di carne rossa alla griglia.

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG

Sangiovese 96%, Ciliegiolo 4% | 15% vol.

Sentori di ciliegia, fiori rossi ed erbe aromatiche che si intrecciano con gradevoli sensazioni di spezie dolci. Sorso pieno, equilibrato e persistente, contraddistinto da ottima freschezza e tannini vellutati.

37 7.5

Perfetto con i secondi di carne e selvaggina. Da provare con l'ossobuco di vitello.

CALESTAIA MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG

Sangiovese 100% | 15% vol.

Note profonde di frutti di bosco e anice stellato, pepe, alloro e rosmarino. In bocca è potente, rotondo, con una trama tannica fitta e un sorso fresco. Termina con un finale lungo. Ideale con selvaggina e carni rosse.

45 9.5

TRENTINO ALTO ADIGE

CASTELFEDER

LAGREIN RIEDER

30 6

Lagrein 100% 13,5% vol.

Sentori di frutti di bosco e viola. Al palato risulta caldo e persistente, di buona struttura con un tannino fine.

Consigliato con arrosti, selvaggina e formaggi piccanti.

DORIGATI

TEROLDEGO ROTALIANO DOC

26 6

Teroldego 100% 12,5% vol.

Al naso sentori di mora e lampone. Al gusto risulta persistente, gradevolmente tannico, con una piacevole freschezza.

Perfetto con arrosti e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati.

DORIGATI TEROLDEGO ROTALIANO RISERVA LUIGI DOC

46 9.5

Teroldego 100% 13,5% vol.

Sentori di frutta matura, marasca e ribes nero. Al palato risulta vellutato, strutturato, con un tannino equilibrato e un finale persistente nel retrogusto.

In abbinamento a carni rosse e formaggi stagionati

ELENA WALCH

PINOT NERO "LUDWIG" DOC

45 9

Pinot Nero 100% | 14% vol.

Al naso note fresche di ciliegie e ribes, aromi speziati con un tocco di pepe e note tostate. Vino di grande eleganza con tannini presenti, struttura fruttata.

Da abbinare a primi e secondi piatti leggeri.

LAGREIN RISERVA VIGNA CASTEL RINGBERG DOC

Lagrein 100% | 13,5% vol.

48 10

Bouquet raffinato e fruttato, aromi di mirtilli rossi, ribes e ciliegie si uniscono a note di tabacco e cioccolato. Struttura fresca e speziata con tannini morbidi e vellutati.

Consigliato con cacciagione e selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

FRANZ HASS

PINOT NERO SCHWEIZER DOC

Pinot Nero 100% | 13% vol.

53 10.5

Al naso note di frutti di bosco maturi e ciliegie, note speziate di pepe e cuoio. Vino corposo, in bocca tannini avvolgenti, eleganza e finezza,

Si abbina a cacciagione, come fagiano e anatra, brasati di selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

PINOT NERO PONKLER

Pinot Nero 100% | 14% vol.

95 20

Al naso sentori di frutti di bosco, di anice stellato e cuoio. In bocca ricorda la corteccia di china e convince con la sua corposità, il tannino ha un potenziale di sviluppo, finale persistente.

Il Pònkler è l'abbinamento perfetto per cacciagione, brasati di selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

HOCHEGG

48 10

CASTANEO

Pinot nero 100% | 13% vol.

Al palato morbido, secco con una buona acidità. Al naso note di frutta rossa matura e note speziate.

Consigliato con secondi di carne, pollame e cacciagione.

KLOSTERHOF

MERLOT RISERVA "NUSSBAUM"

47 9.5

Merlot 100% | 15% vol.

Note di frutta a bacca scura come la mora e la ciliegia selvatica. Al palato è persistente con aromi tostati.

Ideale con carni rosse alla griglia, arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.

LONGARIVA

MARZEMINO AI DOSSI DOC

31 7

Marzemino 100% | 12,5% vol.

Al naso aromi fruttati e note di viola. Il gusto è gradevolmente fruttato, vivace e fresco.

Perfetto per accompagnare un tagliere di salumi, piatti con funghi o carni bianche arrosto.

PISONI

REBO IGT BIO

34 7

Rebo 100% (incrocio tra Teroldego e Merlot) | 13,5% vol.

E' un vino di grande struttura, ricco di colore e dai tannini dolci, che unisce la gentilezza del Teroldego alla robustezza del Merlot.

In abbinamento con carni rosse, come costata di manzo ai ferri.

REBORO Dolomiti (Rebo passito) IGT BIO

52 11

Rebo 100% (incrocio tra Teroldego e Merlot) | 15,5% vol.

Intenso, note di frutta rossa e confettura. Sapore pieno, morbido, con lunghissima persistenza.

Vino ideale per carni alla brace e carni dalle lunghe cotture.

TROPFTALHOF

CABERNET SAUVIGNON ANPHORA

"BARLEITH" BIO

58 12

Cabernet Sauvignon 100% | 13% vol.

Profumi di frutti di bosco, mirtilli e lamponi maturi, erbe aromatiche e spezie come il pepe nero e verde, la liquirizia, l'anice stellato e finale minerale. In bocca è elegante, avvolgente con un ampio tannino maturo e perfettamente integrato, freschezza e sapidità bilanciate con un finale persistente.

In abbinamento con cacciagione, carne rossa cucinata alla griglia, salumi misti mediamente stagionati e formaggi stagionati di latte vaccino.

UMBRIA

QUINTOSAPORE

MALMATURO

Malmaturo, Sangiovese, Ciliegiolo,
Montepulciano | 13% vol.

24 6

Al naso si percepisce la ciliegia, il lampone e la visciola. Al palato un tannino ben bilanciato e armonioso. Si sposa bene con la pasta all'uovo, ma anche con una classica fettina di vitella panata.

MALMATURO AVRESIR

Malmaturo, Sangiovese, Ciliegiolo,
Montepulciano | 13% vol.

34 7

All'olfatto un bouquet di frutti di bosco scuri, spezie delicate e complesse note terrose. In bocca un tannino persistente con un finale quasi ferroso.

ideale con piatti invernali, quali polenta, ma anche con il coniglio al forno.

TENUTA BELLAFONTE

MONTEFALCO ROSSO (POMONTINO) DOC

Sangiovese 80% - Sagrantino 20% | 14% vol.

27 6

Al naso note che richiamano il melograno, il ribes, l'amarena, l'arancia amara e una lieve nota di mora. Al palato ha una buona acidità e una leggera e piacevole trama tannica.

In abbinamento a primi piatti con sughi di carne, risotto con i funghi, arrosti, carne in umido e alla griglia.

MONTEFALCO SAGRANTINO (COLLENOTTOLO) DOCG

Sagrantino 100% | 15,5% vol.

46 10

Sentori di ciliegie, more, ribes e mirtilli. Un leggero richiamo balsamico anticipa un assaggio di particolare forza ed equilibrio, eccezionale persistenza.

In abbinamento con carne rossa in umido, selvaggina, stufati e brasati ma anche con formaggi di lunga stagionatura ed erborinati.

TERRE MARGARITELLI

MIRANTICO ROSSO TORGIANO DOP

Sangiovese, Malbec, Canajolo | 14,5% vol.

23 6

E' un vino intenso e di buona complessità aromatica. Al gusto è morbido, sapido e fresco con un finale piacevolmente amarognolo.

Ottimo con pasta al forno, agnello al forno, arrosti e selvaggina, formaggi di media stagionatura.

FRECCIA DEGLI SCACCHI ROSSO TORGIANO RISERVA DOP

Sangiovese 100% | 15% vol.

40 8

Al naso note floreali di viola, frutti rossi, lamponi e una leggera speziatura. Un vino potente, fresco e minerale con un tannino importante ma ben controllato, longevo.

Da abbinare a cacciagione e brasati.

PICTORICIUS ROSSO TORGIANO RISERVA DOP

Sangiovese 100% | 14,5% vol.

135 30

Al naso sentori di prugne, violetta, pepe nero, incenso e ambra. Al palato grande struttura, sapido, tannico ed equilibrato.

Ottimo con cinghiale, porcini arrosto e formaggi stagionati.

VALLE D'AOSTA

LA VRILLE

FUMIN DOC

36 7.5

Fumin 100% | 15% vol.

Profumi speziati e floreali: vaniglia, pepe bianco, chiodi di garofano. Secco, caldo, morbido; un vino di corpo con tannini di buona eleganza.

In abbinamento a carni rosse, selvaggina, formaggi di buona stagionatura.

CORNALIN DOC

Cornalin 100% | 13,5% vol.

Sapore intenso, di buona persistenza, speziato, con sentori di erbe di montagna. È un vino secco, di buona freschezza che presenta una tannicità morbida.
Da abbinare a salumi e carni delle ricette tipiche valdostane.

27 6

VUILLERMIN

Vuillermine 100% | 13,5% vol.

Al palato secco e di buona struttura. Al naso profumi intensi di frutta a polpa rossa.
Consigliato con salumi e carni, in particolare con selvaggina e tome speziate.

30 6

LO TRIOLET

PINOT NOIR VALLÉE D'AOSTE DOC

Pinot Noir 100% | 13% vol.

Secco, fresco, con leggero retrogusto di mandorle e presenza di tannini eleganti. Fruttato, persistente e floreale. Ottimo con risotti a base di formaggio ed erbe di campo, carne di agnello.

33 7

GAMAY VALLÉE D'AOSTE DOC

Gamay 100% | 13,5% vol.

Secco, fresco, sapido. Fine con ricordi di piccoli frutti rossi. Ottimo con salumi tradizionali, primi piatti con sughi rossi e formaggi a pasta semicotta.

29 6

FUMIN VALLÉE D'AOSTE DOC

Fumin 100% | 13,5% vol.

Dal gusto secco, caldo e morbido, leggermente speziato e con sentori di frutti di bosco.
In abbinamento a carni rosse, volatili, cacciagione e formaggi stagionati.

41 8.5

MAISON ANSELMET

BROBLAN (CORNALIN) DOC

Cornalin 100% ! 13,5% vol.

35 7

Caratteristici profumi di sottobosco e visciola, frutti di bosco e sottili sentori affumicati. Vino intenso e definito, con sensazioni di confettura e tannini giovani.

Da abbinare a carni rosse e secondi piatti di selvaggina.

TORRETTE SUPERIEUR DOC

Petit Rouge 70%, Fumin 25%, Cornalin 5% | 14,5% vol.

35 7

Profumi di spezie, di mora, di confettura, di sottobosco.

Solida struttura, note di vaniglia e incenso, sensazioni erbacee. Finale speziato e fruttato.

Ottimo in abbinamento a fonduta, formaggi e salumi e piatti tipici di montagna.

PINOT NOIR TRADITION DOC

41 8.5

Pinot Noir 100% | 13,5% vol.

Profumi che spaziano dalla terra alle erbe, dal cuoio alla ciliegia, note mentolate e di frutti di bosco, tannino compatto ed un finale dalle note di pepe.

In abbinamento a primi e secondi di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

VENETO

ANTOLINI

25 6

VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE "PERSEGÀ"

Corvina – Corvinone - Rondinella | 13% Vol.

Sentori di piccoli frutti rossi, lampone, prugna, marasca.

Note speziate, di vaniglia e di chiodi di garofano. Al gusto fresco, sapido e con un bel tannino.

Consigliato con primi piatti con sughi di carne, carne arrosto, cacciagione e formaggi stagionati.

ROSSO VERONESE "THEOBROMA" IGT

Cabernet Sauvignon – Croatina | 15,5% Vol.

Note speziate e di frutti rossi. Al gusto strutturato ed elegante e ben equilibrato.

Consigliato a tutto-pasto, ottimo con carni alla griglia.

29 6

VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO SUPERIORE DOC

Corvina - Corvinone – Rondinella | 14,5% Vol.

Sentori di piccoli frutti rossi, lampone, prugna, marasca.

Note speziate, di vaniglia e di chiodi di garofano. Al gusto fresco, sapido e con un bel tannino.

Consigliato con primi piatti corposi (lasagna alla bolognese), carni rosse e formaggi.

27 6

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "CA' COATO" DOCG

Corvina - Corvinone – Rondinella | 17,00 % Vol.

Note di uva passa, mora, mirtillo e prugna, sentori di tabacco, pepe nero, liquirizia e caffè. Al palato è caldo, morbido, con tannini evidenti ma piacevoli e buona mineralità; note balsamiche con finale speziato.

Consigliato con cacciagione e carni rosse stufate, brasate, formaggi stagionati e leggermente piccanti.

55 11

VINICIO BRONZO

MONTEBALDO BARDOLINO "LE GROTTI" DOC

Corvina - Rondinella – Molinara | 12,5% vol.

Al naso si presenta pulito con note speziate di pepe bianco, accompagnate da sentori di piccoli frutti rossi e melagrana. In bocca risulta di media struttura con tannino asciutto ma arrotondato dall'affinamento in anfora. La mineralità e la sapidità conferiscono una buona persistenza.

Ottimo se abbinato ad una carbonara, una pasta alla gricia, alla cacio e pepe ma anche ad una grigliata.

27 6

VINI DOLCI | PASSITI

CALABRIA

CANTINE BENVENUTO

ALCHIMIA - CALABRIA BIANCO/ZIBIBBO PASSITO IGP

39 7.5

Zibibbo 100% | 15% vol.

Intensi profumi di fichi secchi, miele, datteri, mirto e lieve nota agrumata. Al gusto è caldo e persistente.

Si abbina con i dolci della tradizione siciliana, cantucci, crostate di frutta, formaggi a pasta dura.

CANTINE VIOLA

MOSCATO PASSITO DI SARACENA IGT

55 11

Guarnaccia 50% e Malvasia 50% (uve dalle quali si ottiene il mosto);Moscatello di Saracena | 14% vol.

Al naso sentori di albicocca, fichi, datteri e arancia candito. Al gusto è dolce, avvolgente, intenso e persistente.

Consigliato con formaggi erboranti, dolci al cucchiaio, torte di frutta e creme, pasticceria secca.

CERATTI 1958

GRECO DI BIANCO DOP AFFINATO IN BARRIQUE

43 10

Greco bianco 100% | 14% vol.

Al naso sentori di zagara. Gusto vellutato, fine ed elegante. Si abbina a dolci strutturati o consistenti, come quelli a pasta non lievitata con confetture di agrumi, e quelli con pasta di mandorle.

MANTONICO IGP PASSITO

Mantonico bianco 100% | 13% vol.

40 9

Note agrumate e di mandorla tostata. Amabile e al tempo stesso duro, caratteristico, tannico.

Si accompagna bene con formaggi piccanti a pasta dura e pasticceria secca, e si presta molto all'invecchiamento.

SANTA VENERE

VOLTAGRANDE PASSITO IGT

Marsigliana Nera 100% | 15% vol.

45 8

Sentore di frutta matura, amarena sotto spirito, more, note di cacao, tabacco, balsamico e spezie. Al gusto grande struttura, persistente, tannini maturi bilanciati dai pochi zuccheri residui.

In abbinamento a formaggi stagionati, piccanti ed erborinati, cioccolato fondente. Perfetto come vino da meditazione.

FRIULI VENEZIA GIULIA

MARCO CECCHINI

PICOLIT BIO DOCG

Picolit 100% | 13% vol.

Vino rarissimo, passito naturalmente con sentori di miele, sambuco, fiori secchi e caramelle.

Si consiglia in abbinamento a formaggi molto stagionati e pasticceria secca.

63 12

LAZIO

GABRIELE MAGNO

CANNELLINO DI FRASCATI DOCG

Malvasia – Trebbiano | 15,5% vol.

Al naso è fruttato e floreale, pere, mele e fiori di glicine con note di miele. Al palato è fresco, amabile e persistente.

Ideale con frittelle di mele, maritozzi alla crema, canestrelli e pasticceria secca.

43 7

TRE BOTTI

BLUDOM IGT 2011

Aleatico 100%

Sentori di rosa canina, confettura di ciliegia e spezie dolci, in chiusura leggere note di miele millefiori. Vino dolce, buon equilibrio tra struttura e acidità, con tannino morbido, mai stucchevole.

In abbinamento con biscotteria secca, pasta e zuppe a base di castagne, caprini erborinati e gorgonzola. Da provare anche con il cioccolato amaro o con dolci a base cioccolato.

69 11

MOLISE

AGRICOLA VINICA

PASSITO LA NUVOLA DI PIE' IGT BIO

Moscato Bianco 95% - Riesling 5% | 14,5% vol.

Al naso aroma di frutta candita, miele, mandorle e albicocca.

In bocca è equilibrato ed elegante, la sua dolcezza si armonizza perfettamente con la sapidità e la freschezza.

Consigliato con pasticceria secca, torta alle mandorle, formaggi erborinati e pecorino a media stagionatura.

35 7

PIEMONTE

AZIENDA AGRICOLA CAVALLERO

MOSCATO D'ASTI DOCG

Moscato 100% | 5% vol.

Note di pesche, di fiori d'arancio e salvia. In bocca risulta dolce ma anche fresco e rinfrescante

Si abbina bene a crostate alla frutta, al classico pandoro e panettone ma è può accompagnare anche un tagliere di salumi e formaggi.

23 6

BRACHETTO D'AQUI

Brachetto 100% | 6% vol.

Al naso richiami di fragola, di rosa e muschio. In bocca una tannicità equilibrata.

Ottimo con pasticceria secca ma anche con un cartoccio di castagne calde.

23 6

MAROLO

BAROLO CHINATO

Barolo aromatizzato con infusi di erbe e cortecce quali: china, rabarbaro, genziana, coriandolo, cannella, chiodo di garofano che lo rendono piacevole per il fine pasto.

Vino da meditazione.

54 10

SARDEGNA

FRATELLI SERRA

VERNACCIA DI ORISTANO DOC RISERVA 2002

Vernaccia di Oristano 100% | 17% vol.

Intenso, ampio, con la caratteristica nota del mandorlo fiorito. Gusto secco, sapido, caldo, corposo e molto persistente.

Vino da meditazione, da conversazione. A fine pasto, si accompagna con alcuni dolci sardi, specie gli amaretti.

52 12

SICILIA

ALESSANDRO DI CAMPOREALE

KAID VENDEMMIA TARDIVA DOC BIO

Syrah 100% | 13% vol.

Al naso note di ribes nero, amarena sotto spirito, cioccolato fondente, tabacco, chiodi di garofano, pepe nero. Gusto dolce, complesso e persistente.

In abbinamento al cioccolato fondente.

36 7.5

FENECH

MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOC

Malvasia 95% - Corinto nero 5 % | 13,5% vol.

Note fruttate di albicocca, fichi secchi, miele ed erbe aromatiche. Vino dolce, caldo, morbido, abbastanza fresco e sapido. Buona struttura e persistenza.

Si abbina bene a frutta, dessert e formaggi erborinati.

40 8

DISIATO IGT

Corinto nero 100% | 14,5% vol.

Profumi intensi di frutta rossa sotto spirito con marcati sentori vanigliati insieme ad eleganti note di cioccolato e liquirizia. Vino dolce e aromatico, molto corposo e persistente con retrogusto tostato.

In abbinamento con dolci di frutta secca e con il cioccolato fondente.

53 11

FRANCESCO INTORCIA

HERITAGE MARSALA 1980 RISERVA VERGINE SECCO

Grillo 100% | 18% vol.

Note vanigliate, fruttate ed agrumate, di frutta secca e sotto spirito (fichi secchi alle noci e mandorle tostate, scorza d'arancia). Il gusto è pieno, secco, caldo, morbido, con una sapidità quasi salmastra.

Consigliato con formaggi stagionati, dolci secchi e cioccolato fondente.

103 22

MARSALA 2015 VERGINE SECCO

Grillo 100% | 18% vol.

Al naso note di pesca sciroppata, albicocca ed arancia candita, fichi secchi, vaniglia e cannella. AL palato è morbido ed elegante.

Ideale per accompagnare torte e creme dolci.

55 12

MARSALA VINTAGE 2015 RISERVA SUPERIORE

Grillo 100% | 18% vol.

Al naso note di pesca sciroppata, albicocca ed arancia candita, fichi secchi, vaniglia e cannella. Piacevoli note tostate di mandorle e nocciole.

Ideale con formaggi, miele, confetture ma anche creme chantilly, crema inglese e cioccolato.

45 9

HIBISCUS

ZHABIB VINO PASSITO IGT

Zibibbo 100% | 13,5% vol.

Al naso è intenso e fruttato, sentori dolci di mandorle, fichi secchi e miele. Vino equilibrato, dalle gradevoli note di freschezza.

Si abbina con la pasticceria siciliana a base di frutta secca ma è ottimo anche con formaggi piccanti ed erborinati.

54 11

RIOFAVARA

NOTISSIMO MOSCATO DI NOTO DOC

Moscato bianco e Moscatella | 12,5% vol.

Profumo etereo di frutta gialla matura. Al palato è morbido e fruttato con buona acidità.

Ideale con pasticceria secca.

35 7

TRENTINO ALTO ADIGE

POJER E SANDRI

MERLINO

Mosto parzialmente fermentato di uve Lagrein, aggiunto al brandy dell'azienda a sua volta ottenuto da due varietà di uva locali: la schiava e il lagarino | 19% vol.

Al naso ciliegia marasca, mora, ribes, vaniglia, caffè e cacao. Vino caldo, dolce, molto strutturato e di grande armonia. In abbinamento a cioccolata, a dolci a base di cioccolato o caffè, ottimo sulle fragole.

36 7.5

FRANZ HASS

MOSCATO ROSA DOC

Moscato Rosa 100% | 10,5% vol.

Bouquet aromatico intenso con note di rosa, chiodi di garofano, cannella e buccia d'arancia. Complessa ed elegante struttura e perfetto equilibrio fra acidità, dolcezza e tannino.

È un ottimo accompagnamento per torte secche al cioccolato, crostate ai frutti di bosco e dessert a base di cacao. Vino da aperitivo o meditazione.

45 8

PISONI

VINO SANTO CLASSICO TRENTINO DOC

Nosiola 100% | 12,5% vol.

Delicato, rotondo, estremamente armonico, di intensissima struttura. Il profumo intenso e persistente ricorda la frutta esotica.

Da solo a fine pasto rappresenta già un perfetto dessert. Ottimo abbinato alla pasticceria secca ma anche accompagnato ai migliori formaggi d'alpeggio di lunga stagionatura e ai formaggi erborinati.

46 10

MESUM

VARIETÀ PIWI 100% 12,5% VOL.

35 7.5

Sentori di Fiori gialli, camomilla, miele d'acacia. Vino piacevolmente dolce.

Può accompagnare un dessert a base di frutta ma anche piatti speziati e agrodolci della cucina orientale.

UMBRIA

TERRE MARGARITELLI

SIMON DE BRION ROSSO UMBRIA IGT

Canajolo 100% | 12,5% vol.

26 6

Al naso sentori di fragoline di bosco e lamponi. Al palato piacevolmente fresco con una leggera dolcezza.

Consigliato con dolci speziati con frutta secca, formaggi a pasta molle.

VALLE D'AOSTA

LA VRILLE

CHAMBAVE MUSCAT FLETRI DOC

Muscat Petit Grain 100% | 13% vol.

Profumi molto intensi e persistenti, aromatico, floreale e fruttato. Si riconoscono acacia, timo, salvia, pesca gialla, mandorla dolce, miele. Vino da meditazione.

43 9

Consigliato con pasticceria secca ma anche con fegato grasso e formaggi erborinati.

VENETO

ANTOLINI

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

31

Corvina - Corvinone - Rondinella 13,5 % Vol.
Profumo fruttato, intenso e persistente, con note di amarena, visciola e mirtillo e sentori di viola, cannella e pepe bianco. Il suo sapore è dolce, fresco ed estremamente fruttato; con ricordi di frutta rossa e cannella.
Consigliato con dolci da forno e cioccolato, da provare con formaggi a pasta morbida.

31

VENETO "ELYSIUM" IGT

Garganega - Trebbiano 14,5% Vol.
Profumo intenso e persistente con sentori di fiori, mandorla e albicocca, miele, fiori d'arancio e vaniglia. Al palato è caldo, morbido, strutturato con una buona acidità.
Consigliato con dolci al cucchiaio, tiramisù e formaggi erborinati.