Trentodoc

NATURE - MARCO TONINI
Cantina: Marco Tonini
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30%
Permanenza sui lieviti: 30 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Metodo classico di montagna, schietto, secco, con un affinamento di 30 mesi sui lieviti e con una bella morbidezza data dallo Chardonnay. Profumi delicati, perlage fine ma con lunga persistenza in bocca.

€ 40,00

51.151 BRUT - MOSER
Cantina: Moser
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 30 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un metodo classico solo da uve a bacca bianca di diverse zone assemblate insieme, quindi rimane molto morbido con profumi floreali. Ha una bella acidità tipica del terreno della Val di Cembra che si unisce alla mineralità e sapidità delle colline di Trento. Da provare!!

€ 41,00

"Il vino è poesia in bottiglia"

ROSÉ EXTRA BRUT - MOSER
Cantina: Moser
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Nero 100%
Permanenza sui lieviti: Minimo 36 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Perché è un rosé semplice, fresco, molto beverino e adatto a tutto pasto. Ha delle note fruttate leggere e una buona acidità che rinfresca dopo ogni boccone. Ottimo come aperitivo estivo!

€ 49,00

MICHEI EXTRA BRUT - HOFSTÄTTER
Cantina: Hofstätter
Regione: Alto Adige
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 48 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Al naso è delicato ed elegante, con note di pasticceria, crosta di pane, lievito e nocciola. Al palato è fresco e piacevole, con un sorso schietto e molto godibile. Perfetto in aperitivo, piatti a base di pesce o crostacei e carni bianche.

€ 42,00

BRUT - CESARINI SFORZA
Cantina: Cesarini Sforza
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 24 mesi
Perché ci piace: colore giallo paglierino chiaro e brillante. Al naso aromi di scorza di lime di pompelmo, fiori bianchi, cenni di pera Williams e pesca bianca. In bocca è agile e scorrevole, aromi delicati e fini, finale sapido e rinfrescante. Ottimo in aperitivo con fritti e finger food, primi piatti a base di pesce e risotti alle verdure.

€ 29,00

MILLESIMATO - CESARINI SFORZA
Cantina: Cesarini Sforza
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay e Pinot Nero
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Perché ci piace: colore giallo paglierino. Al naso note di mela Golden e pesca bianca e piccoli frutti maturi. In bocca complesso, strutturato e finale persistente. Ottimo in aperitivo, con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi non troppo stagionati.

€ 35,00

"Il vino dentro la bottiglia non disseta"

NOIR NATURE - CESARINI SFORZA
Cantina: Cesarini Sforza
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Nero
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 48 mesi
Perché ci piace: colore giallo paglierino brillante. Al naso sentori fruttati, piccola frutta rossa, pepe e orzo. In bocca elegante, cremoso con lunga persistenza. Ottimo in aperitivo con fritti, finger food, piatti a base di pesce e crostacei e formaggi media stagionatura.

€ 39,00

MILLESIMATO ROSÈ - CESARINI SFORZA
Cantina: Cesarini Sforza
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Nero
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 60 mesi
Perché ci piace: colore rosa antico. Al naso delicati sentori di more e mirtilli e nota finale di fragola. In bocca è ricco, setoso, note di rosa canina, ciliegia matura e marzapane. Ottimo in aperitivo e a tutto pasto, abbinamento con carni bianche, primi piatti a base di pesce e crostacei, formaggi stagionati.

€ 39,00

Trentodoc

MACH RISERVA DEL FONDATORE BRUT
Cantina: Fondazione Edmund Mach
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%
Permanenza sui lieviti: 44 mesi
Alcol: 13%
Perché ci piace: È intenso ed elegante allo stesso tempo. Fa un affinamento sui lieviti di 4 anni con cui acquista tutta la sua complessità gusto-olfattiva ma mantiene sempre la sua freschezza e mineralità data dai terreni su cui nasce.

€ 53,00

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

€ 53,00

"Dove non c'è vino non c'è amore"

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

€ 66,00

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

€ 40,00

Trentodoc

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

€ 60,00

BRUT - BALTER
Cantina: Balter
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Versatile, elegante e perfetto per essere gustato in qualsiasi occasione. Fresco, sapido e minerale. Ottimo come aperitivo.

€ 35,00

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

NATURE - BALTER
Cantina: Balter
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 48 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Colore dorato con perlage fine e persistente, al naso note di crosta di pane, pasticceria secca, crema. In bocca dinamico, soffice, cremoso e di grande freschezza. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto, con piatti a base di pesce o carni bianche.

€ 42,00

BRUT ROSÈ - BALTER
Cantina: Balter
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%
Permanenza sui lieviti: 24 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Per i suoi profumi intensi di pompelmo, rosa, ribes e lamponi. Il sorso risulta poi fresco, con una nota sapida, intensa e con una tendenza dolce nel finale. Si abbina perfettamente a piatti di terra.

€ 40,00

Trentodoc

DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO - REVÍ
Cantina: Revì
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 75%, Pinot Nero 25%
Permanenza sui lieviti: 42 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Unisce l'essenza del Pinot Nero alla classe dello Chardonnay. Ha un'ottima struttura e complessità. È secco, fragrante e fresco ma anche molto avvolgente al palato. Ottimo spumante da tutto pasto.

€ 38,00

BRUT MILLESIMATO - REVÍ
Cantina: Revì
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Nero 25%, Chardonnay 75%
Permanenza sui lieviti: 40 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Ottimo Trentodoc con un colore intenso, note floreali e sentori di pesca. In bocca è morbido, acido e fresco con sfumature agrumate. È molto raffinato ed eclettico, quindi adatto ad ogni occasione!

€ 36,00

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

ROSÉ BRUT MILLESIMATO - REVÍ
Cantina: Revì
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%
Permanenza sui lieviti: 42 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un rosè delicato, che fa affinamento di oltre 3 anni sui lieviti e riesce a mantenere una grande delicatezza e raffinatezza. Ha leggeri sentori di fragoline e al palato è fragrante, avvolgente e molto pulito. Perfetto con i nostri giappo-nesí, ma anche con i salumi!

€ 37,00

BRUT - ENDRIZZI
Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: 100% Chardonnay
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 24 mesi
Perché ci piace: colore giallo paglierino scarico, perlage fine ed elegante, minuto e continuo. Il profumo è intenso, varietale con leggere sensazioni di mela verde che gli donano particolare finezza. Sapido e salato al gusto, ma allo stesso tempo vivace ed elegante. Ottimo in aperitivo, perfetto abbinamento con risotti di pesce.

€ 32,00

Trentodoc

BRUT ROSE' - ENDRIZZI
Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: 95% Chardonnay 5% Pinot Nero
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 24 mesi
Perché ci piace: colore rosa tenue vivo, perlage fine ed elegante. Al naso intenso, fresco, con sentori di piccoli frutti rossi e crosta di pane. Il gusto è secco ed estremamente unico. Perfetto in aperitivo, abbinato a crudo di pesce, avocado e agrumi.

€ 32,00

PIANCASTELLO RISERVA ZERO - ENDRIZZI
Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%
Permanenza sui lieviti: Minimo 48 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un vino molto fine ed elegante. Secco e diretto al palato, rimane molto fresco e acido, perciò si abbina perfettamente con salumi e fritti. Il suo profumo è molto intenso.

€ 39,00

"Il vino è poesia imbottigliata"

PIANCASTELLO ROSÈ BRUT RISERVA - ENDRIZZI
Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%
Permanenza sui lieviti: 48 Mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Perlage fine ed elegante, minuto e continuo. Al naso è intenso, fine, con sentori fruttati, di crosta di pane particolarmente complessi. In bocca è vivo ed estremamente personale. Perfetto sia in aperitivo che a tutto pasto, abbinamenti eccezionali con pesce, crostacei e formaggi sia freschi che stagionati.

€ 38,00

"ORO ROSSO" RISERVA DOSAGGIO ZERO
Cantina: Cembra
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 48 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Perché nasce da uve coltivate in terreni di natura porfirica, una roccia che conferisce sapidità, mineralità e persistenza straordinare. Note di frutta gialla matura, seguite da eleganti note di orzo e pasticceria, rendono questo vino estremamente piacevole e straordinariamente persistente.

€ 40,00

Trentodoc

MAN BRUT MILLESIMATO
Cantina: Man
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 30 mesi
Alcol: 12%
Perché ci piace: Un vino dal profumo elegante, intenso, fragrante e complesso. Note di frutta a polpa bianca matura, delicate note di nocciola e pane leggermente tostato. Perfetto per crudo di pesce e risotti delicati.

€ 34,00

MAN ROSÉ
Cantina: Man
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 30%, Pinot Nero 70%
Permanenza sui lieviti: 30 mesi
Alcol: 12%
Perché ci piace: Profumo intenso, elegante e con note fruttate di ribes. Colore rosa antico brillante, al gusto fresco, pulito ma molto complesso. Perfetto per l'aperitivo, con primi a base di verdure e carni bianche e rosse.

€ 36,00

"Il vino è la parte intellettuale del pranzo"

MAN NATURE BLANC DE NOIRS
Cantina: Man
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Nero 100%
Permanenza sui lieviti: 42 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Profumo ricco, ampio e complesso. Gusto deciso dal carattere forte e spiccatamente minerale, grande freschezza. Abbinamento perfetto con piatti ricchi, carne arrosto e pesce crudo.

€ 45,00

MAN NATURE BLANC DE BLANCS
Cantina: Man
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 42 mesi
Alcol: 12%
Perché ci piace: Dal profumo ricco, deciso e complesso. Sentori di frutta a polpa bianca, note floreali date dallo chardonnay di montagna. Estremamente fresco, pulisce il palato e richiama alla mente frutta secca e pan brioche. Perfetto in aperitivo e abbinamenti di pesce.

€ 42,00

Trentodoc

“BLAUWAL” CUVÉE EXTRA BRUT - CESCONI
Cantina: Cesconi
Regione: Alto Adige
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Al naso risulta mediamente intenso con profumi di agrumi, mela golden e fieno biondo. A seguire note di fiori di campo con un sottofondo di lieviti e crosta di pane. In bocca è gradevole, fresco ed appagante, grazie ad una discreta sapidità che amplia la delicata struttura. Ideale per l’aperitivo, si sposa molto bene con piatti di pesce, sia crudo che al forno.

€ 37,00

“BLAUWAL” ROSÉ TRENTODOC - CESCONI
Cantina: Cesconi
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%
Permanenza sui lieviti: 30 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Di colore rosa antico, al naso profumi floreali, sentori di frutta a polpa bianca e crosta di pane. In bocca buona acidità, elegante, dinamico un perlage fine e persistente. Ottimo in aperitivo, perfetto in abbinamento con pesce e crostacei o antipasti sfiziosi.

€ 43,00

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

“FOR NERI” ROSÉ - ZANOTELLI
Cantina: Zanotelli
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%
Permanenza sui lieviti: 24 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Rosa antico brillante, profumo intenso, elegante con note fruttate quali ribes e fragola di bosco. Al gusto è fresco intenso e nel retrogusto piacevoli sentori di lievito.

€ 38,00

“FOR NERI” NATURE - ZANOTELLI
Cantina: Zanotelli
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente al naso elegante, con note fruttate di mela golden e di fiori bianchi. In bocca molto secco, fresco e strutturato, agrumato ed elegante con finale persistente. Ottimo per importante aperitivo, ma considerate le caratteristiche peculiari è da ritenersi a pieno titolo un vino a tutto pasto, in particolare pesce e crostacei.

€ 40,00

Trentodoc

EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS - MARCHESI GUERRIERI GONZAGA
Cantina: Tenuta San Leonardo
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Colore giallo paglierino brillante, attraversato da un perlage fine e persistente. Il bouquet esprime delicati profumi floreali, aromi di agrumi, frutta a polpa bianca, sfumature mielate, di scorza d'agrumi candita e pain grillé. Al palato è sapido e fragrante, con un sorso cremoso e armonioso, che s'allunga verso un finale di bella persistenza gustativa. Abbinamenti consigliati: uova, risotto con verdure, tartare e antipasti di pesce.

€ 38,00

RISERVA ARMINIO - VALENTINI DI WEINFELD
Cantina: Valentini
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%
Permanenza sui lieviti: 60 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Giallo paglierino con brillanti riflessi dorati. Al naso note fruttate che ricordano la mela matura, i fiori gialli un po' appassiti, la pasta frolla e dolci lievitati. In bocca è ricco, avvolgente, con bollicina cremosa, perfettamente bilanciato tra freschezza e sapidità. Si abbina a piatti elaborati, importanti e saporiti sia di carne che di pesce.

€ 48,00

"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole"

ALTEMASI BRUT MILLESIMATO
Cantina: Cavit
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 28 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: La spiccata acidità e sapidità caratterizzano questo incredibile Trentodoc. Elegante e fruttato, perfetto per aperitivi e a tutto pasto con piatti di mare.

€ 35,00

TRENTODOC ROSE' - ALTEMASI
Cantina: Altemasi
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 18-24 mesi
Perché ci piace: colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca, perlage fine e persistente. Profumi complessi con note fruttate che ricordano la ciliegia matura, il ribes e la fragolina di bosco. Perfetto in aperitivo, ottimo in abbinamento con primi piatti delicati, pesce, carne bianca e selvaggina di penna.

€ 37,00

FRANCIACORTA EXTRA BRUT - RICCI CURBASTRO
Cantina: Ricci Curbastro
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta DOCG
Vitigni: Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 42 mesi
Perché ci piace: colore paglierino, luminoso con un finissimo perlage molto consistente e continuo. Al naso note tostate, lati minerali, frutti freschi, mandorle e crosta di pane. Eccellente come aperitivo con antipasti, crudità e crostacei.

€ 40,00

FRANCIACORTA BRUT - RICCI CURBASTRO
Cantina: Ricci Curbastro
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta DOCG
Vitigni: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 9% ed Erbamat 1%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 24 mesi
Perché ci piace: di un giallo paglierino lucente, perlage ricco e persistente. Al naso note floreali, eleganti, leggere note di lievito e pane. Eccellente come aperitivo, antipasti sfiziosi, formaggi freschi e piatti delicati di pesce.

€ 34,00

"Il vino è poesia in bottiglia"

FRANCIACORTA SATEN BRUT - RICCI CURBASTRO
Cantina: Ricci Curbastro
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta DOCG
Vitigni: Chardonnay 100% vinificato in carati di rovere
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 40 mesi
Perché ci piace: colore giallo paglierino, al naso note fruttate mature, aromi speziati e lieviti che ricordano note biscottate e mandorlate. Un vino elegante e vivace. Ottimo a tutto pasto, dall'aperitivo ai formaggi, ideale anche con pesce e carni bianche.

€ 39,00

FRANCIACORTA ROSE' BRUT - RICCI CURBASTRO
Cantina: Ricci Curbastro
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta DOCG
Vitigni: Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Perché ci piace: color rosa salmone, spuma fine e persistente. Al naso note di amarene e giuggiole mature, frutti di bosco, erbe di montagna e profumi di rosa. In bocca deciso e fresco. Ottimo abbinato a piatti piccanti, secondi di pesce e carne, salumi e formaggi.

€ 40,00

FRANCIACORTA BRUT "DOPPIO ERRE DI" - DERBUSCO CIVES
Cantina: Derbusco Cives
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta DOCG
Vitigni: 88% Chardonnay 12% Pinot Nero
Permanenza sui lieviti: dai 30 ai 40 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: di un giallo paglierino intenso, al naso è intenso, fine e articolato con note di lievito e frutta matura con un tocco di vaniglia. In bocca è pieno, concentrato, con bollicine non troppo invasive, morbido e piacevole. Perfetto aperitivo, ottimo in accompagnamento a piatti a base di pesce, polpo con patate e verdure.

€ 38,00

FRANCIACORTA PAS DOSE' "EPIQUE" - DERBUSCO CIVES
Cantina: Derbusco Cives
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta DOCG
Vitigni: 15% Pinot Nero 85% Chardonnay
Permanenza sui lieviti: minimo 76 mesi
Alcol: 12%
Perché ci piace: Un pas dose' di grande finezza, affilato e verticale, esprime eleganza e precisione. Il lungo affinamento sui lieviti, che si protrae per oltre 75 mesi, dona un Franciacorta dalla struttura nitida e intensa. Un aperitivo importante, oppure a tutto pasto si abbina perfettamente ad antipasti, fritti, piatti a base di pesce o formaggi di media stagionatura.

€ 49,00

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

FRANCIACORTA BRUT ROSÈ ROSAE NECTARIS "EPIQUE"
Cantina: Derbusco Cives
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta DOCG
Vitigni: 100% Pinot Nero
Permanenza sui lieviti: minimo 54 mesi
Alcol: 12%
Perché ci piace: un rosè dal colore vivace e lucente con profumi ricchi di agrumi e polpa succosa, melagrana e pompelmo rosa, con delicata nota affumicata. Aperitivo importante, si abbina perfettamente ad antipasti, fritti, piatti a base di pesce e salumi stagionati

€ 51,00

"EDEA" FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANC - MIRABELLA
Cantina: Mirabella
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta DOCG
Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 24 mesi
Perché ci piace: giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso note delicate di lievito, agrumi e pane cotto. In bocca equilibrato, media persistenza, acidulo e retrogusto amarognolo. Perfetto in aperitivo con antipasti leggeri e a base di pesce, primi piatti di pesce o verdure e crostacei.

€ 36,00

Franciacorta

FRANCIACORTA SATÈN MILLESIMATO - MIRABELLA
Cantina: Mirabella
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta DOCG
Vitigni: Chardonnay 100%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Perché ci piace: giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso elegante e intenso, note di miele, banana e lievito. In bocca perlage delicato e persistente, piacevolmente acidulo e aromatico. Ottimo con primi piatti a base di verdure, tartare di pesce o crostacei, perfetto in aperitivo con finger food.

€ 42,00

FRANCIACORTA BRUT ROSE' - MIRABELLA
Cantina: Mirabella
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta DOCG
Vitigni: Pinot Nero 45%, Chardonnay 45%, Pinot Bianco 10%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 30 mesi
Perché ci piace: rosa cipria. Al naso ricco e ampio, sensazioni di lievito, note di frutti di bosco e sfumature vanigliate. In bocca armonico, di grande morbidezza e facile beva. Ottimo con risotti di verdure, antipasti e primi piatti di pesce o crostacei e in generale ottimo in aperitivo.

€ 39,00

"Il vino dentro la bottiglia non disseta"

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

€ 49,00

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

€ 38,00

Franciacorta

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

€ 42,00

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

€ 45,00

"Il vino è la parte intellettuale del pranzo"

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE - CA' DEL BOSCO
Cantina: Ca' del Bosco
Regione: Lombardia
Denominazione: Franciacorta
Vitigni: 80,5% Chardonnay, 1,5% Pinot Bianco, 18% Pinot Nero
Permanenza sui lieviti: almeno 25 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: colore giallo paglierino, lucente. Perlage fine e persistente. All'olfatto, mostra sentori delicati di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, con un bel sentore di pasticceria e un lieve rimando erbaceo. Il gusto è assolutamente piacevole, pulito e vivace, distende armonicamente su una trama minerale spiccata e note di frutta esotica.

€ 52,00

PAS DOSE' MILLESIMATO - CONTRATTO
Cantina: Contratto
Regione: Piemonte
Denominazione: Alta Langa DOCG
Vitigni: Pinot Nero 80% Chardonnay 20%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 30 Mesi
Perché ci piace: Giallo paglierino brillante. Al naso profumi di fiori bianchi, biscotti ed erbe aromatiche. In bocca e' fresco, cremoso e persistente. Ottimo in aperitivo, con antipasti sfiziosi, risotti ai frutti di mare o formaggi stagionati.

€ 47,00

BLANC DE NOIRS PAS DOSE' "FOR ENGLAND" - CONTRATTO
Cantina: Contratto
Regione: Piemonte
Denominazione: Alta Langa DOCG
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 48 Mesi
Perchè ci piace: Giallo dorato. Al naso sentori di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche, sensazioni erbacee e leggere note affumicate. In bocca è cremoso, persistente, raffinato, di buona intensita' e freschezza. Perfetto abbinamento a piatti di pesce crudo o in umido, polpo con patate e risotti con crostacei o frutti di mare.

€ 68,00

"I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti"

BRUT "ELENA" - ROCCHE DEI MANZONI
Cantina: Rocche dei Manzoni
Regione: Piemonte
Denominazione: VSDQMC
Vitigni: Pinot Nero 30%, Chardonnay 70%
Permanenza sui lieviti: 48 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un vino elegante, nato da una cantina a conduzione familiare che si è distinta per aver creato la prima bollicina delle Langhe. Perfettamente bilanciato, è intenso, accattivante, fresco, secco e con bellissimi sentori agrumati, di fiori bianchi e leggermente speziato.

€ 40,00

EXTRA BRUT - ETTORE GERMANO
Cantina: Ettore Germano
Regione: Piemonte
Denominazione: Altalanga DOCG
Vitigni: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%
Permanenza sui lieviti: minimo 30 mesi
Alcol: 13,0%
Perché ci piace: Perché è un metodo classico di grande finezza e complessità. La sua permanenza sui lieviti gli regala profumi di vaniglia e frutta candita. Al palato è corposo, pieno, e con una acidità che permane dopo il sorso. Ottima bottiglia!

€ 42,00

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

€ 40,00

BRUT "MONSIGNORE"
Cantina: Vicoforte
Regione: Piemonte
Denominazione: Alta Langa DOCG
Vitigni: Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Perché ci piace: Al naso spiccate note erbacee, dai profumi netti ed eleganti. In bocca si rivela cremoso e avvolgente, con perlage fine e persistente. Ottimo in aperitivo, in abbinamento a piatti a base di pesce o crostacei, primi piatti delicati, carni bianche e formaggi delicati.

€ 44,00

"Il vino è poesia in bottiglia"

ALTALANGA EXTRA BRUT - MARZIANO ABBONA
Cantina: Marziano Abbona
Regione: Piemonte
Denominazione: Altalanga DOCG
Vitigni: 70% Pinot Nero 30% Chardonnay
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 30 mesi
Perché ci piace: presenta un colore giallo paglierino ed un perlage fine. Le note olfattive richiamano lieviti e nocciola, al palato è fresco, elegante e con una buona vena acida. Perfetto come aperitivo, per accompagnare salumi e formaggi ma anche con flan di verdure, carni bianche, piatti a base di pesce.

€ 40,00

Altri spumanti Metodo Classico

MONSUPELLO NATURE
PAS DOSÉ
Cantina: Monsupello
Regione: Lombardia - Torricella Verzate (PV)
Denominazione: VSQ (Vino Spumante di Qualità)
Vitigni: 90% Pinot Nero, 10% Chardonnay
Permanenza sui lieviti: almeno 30 mesi
Alcol: 13%
Perché ci piace: Colore giallo paglierino con riflessi dorati e perlage finissimo. Profumo complesso di crosta di pane, frutta secca e note minerali. Sapore secco, deciso, di grande struttura ed eleganza.

€ 39,00

MONSUPELLO BRUT ROSÈ
Cantina: Monsupello
Regione: Lombardia - Torricella Verzate (PV)
Denominazione: VSQ (Vino Spumante di Qualità)
Vitigni: 100% Pinot Nero
Permanenza sui lieviti: almeno 30 mesi
Alcol: 13%
Perché ci piace: Colore rosa salmone di media intensità e perlage finissimo. Profumo complesso di crosta di pane, mela matura e rosa canina. Sapore secco, deciso, di grande persistenza ideale con risotti estivi.

€ 40,00

"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole"

METODO CLASSICO
"NOVECENTO" PAS DOSÈ
Cantina: Contratto
Regione: Piemonte
Denominazione: Vino Spumante Di Qualità
Vitigni: Pinot Nero 70% Chardonnay 30%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 84 Mesi
Perchè ci piace: giallo dorato con bollicina finissima e persistente. Al naso note di frutta secca, scorza di agrumi, fiori secchi, miele, pan brioche e crosta di pane. In bocca maestoso, raffinato e ricco, intenso e deciso, di grande freschezza e mineralità. Ottimo abbinamento a piatti di pesce, anche affumicato, crostacei e risotti allo zafferano o frutti di mare.

€ 55,00

PAS DOSÈ - HADERBURG
Cantina: Haderburg
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC spumante metodo classico
Vitigni: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%
Permanenza sui lieviti: minimo 36 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un vino deciso, secco, minerale con profumi intensi e fragranti.
Ha un'ottima struttura quindi si accompagna perfettamente ai risotti e anche alle carni.

€ 54,00

Altri spumanti Metodo Classico

CUVÉE EXTRA-BRUT - POJER E SANDRI
Cantina: Azienda Agricola Pojer e Sandri
Regione: Trentino
Denominazione: Vino Spumante di qualità
Vitigni: Pinot Nero 35%, Chardonnay 65%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: un metodo classico estremamente secco e dalle note già mature. Essendo senza zucchero è uno spumante da tutto pasto: antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche. Se è servito come aperitivo è d'obbligo abbinarlo a qualche stuzzichino o qualche scaglia di Parmigiano Reggiano.

€ 55,00

BRUT ROSÈ - POJER E SANDRI
Cantina: Azienda Agricola Pojer e Sandri
Regione: Trentino
Denominazione: Vino Spumante di qualità MC
Vitigni: Pinot Meunier 100%
Permanenza sui lieviti: 24 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Spumante dal colore rosa antico con riflessi ramati, delicatamente profumato. Al palato è cremoso e sapido, non invadente. Ideale come aperitivo o per chiacchierare in compagnia.

€ 48,00

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

PAS DOSÈ 60 MESI - FONGARO
Cantina: Fongaro
Regione: Veneto
Denominazione: Lessini Durello DOC
Vitigni: Durella 100%
Permanenza sui lieviti: almeno 60 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un vino che essendo secco lascia emergere appieno la sapidità del vitigno, e la sua cremosità data dall'affinamento sui lieviti. Ottima bolla che si sposa benissimo anche con piatti di pesce.

€ 40,00

BRUT 60 MESI - FONGARO
Cantina: Fongaro
Regione: Veneto
Denominazione: Lessini Durello DOC
Vitigni: Durella 100%
Permanenza sui lieviti: almeno 60 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È uno spumante metodo classico veneto molto versatile, adatto anche agli aperitivi, che si distingue per il suo naturale equilibrio tra fragranza e sapidità data dal terreno in cui cresce. Ha un finale molto minerale e pulito che si abbina anche ai gusti più aromatici come i funghi, ad esempio.

€ 36,00

Altri spumanti Metodo Classico

"IL MATTAGLIO" DOSAGGIO ZERO - CANTINA DELLA VOLTA
Cantina: Cantina della Volta
Regione: Emilia Romagna
Denominazione: VSQ Metodo Classico
Vitigni: Chardonnay e Pinot Nero
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 24 mesi
Perché ci piace: colore giallo paglierino brillante, perlage finissimo ed elegante. Al naso elegante e fresco con sfumature di fiori di campo e frutta a polpa bianca. In bocca è fresco, asciutto e minerale. Ottimo in aperitivo, piatti a base di pesce o crostacei e verdure.

€ 37,00

BRUT MENCARONI NATURE
Cantina: Federico Mencaroni
Regione: Marche
Denominazione: Verdicchio dei castelli di Jesi DOP
Vitigni: Verdicchio 100%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 50 mesi
Perché ci piace: È un vino fresco, vibrante, secco, beverino e adatto all'estate. Accompagna piatti di riso sia di terra che di mare, carni delicate e formaggi non stagionati. Un vino che sa farsi voler bene.

€ 42,00

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

EXTRA BRUT ROSÉ MENCARONI
Cantina: Federico Mencaroni
Regione: Marche
Denominazione: Marche IGP
Vitigni: Montepulciano e Verdicchio bianco
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Perché ci piace: Dritto, verticale, travolgente, dalla beva facile. Adatto a piatti delicati di pesce, risotti con verdure e crudità di pesce, ottimo anche in aperitivo.

€ 40,00

DUBL - FEUDI SAN GREGORIO
Cantina: Feudi San Gregorio
Regione: Campania
Denominazione: Vino Spumante di Qualità
Vitigni: Greco e uve bianche
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 38 mesi
Perché ci piace: colore giallo paglierino brillante. Al naso si alternano note di gelsomino, paglia e camomilla a note fruttate di albicocca, miele e biscotti. In bocca risulta gustoso e saporito, ben bilanciato e sapido. Ottimo in aperitivo, con primi piatti a base di pesce e crostacei o piatti delicati.

€ 36,00

Altri spumanti Metodo Classico

DUBL ROSÈ - FEUDI SAN GREGORIO
Cantina: Feudi San Gregorio
Regione: Campania
Denominazione: Vino Spumante di Qualità
Vitigni: Aglianico e altri vitigni
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 76 mesi
Perché ci piace: color corallo. Al naso sentori di fragoline di bosco e melagrana, note di rosa canina e minerali. In bocca vivace, brioso ed equilibrato. Perfetto a tutto pasto, speciale con antipasti sfiziosi, salumi, pizza, focacce e piatti a base di pesce e crostacei.

€ 38,00

"GAUDENSIUS" BLANC DE NOIR
Cantina: Firriato
Regione: Sicilia
Denominazione: Etna DOC Spumante
Vitigni: Neretto Mascalese
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Alcol: 12,6%
Perché ci piace: Un metodo classico intenso e fruttato. La mineralità tipica dei vitigni siciliani ci accompagna in un viaggio tra note delicate di agrumi di Sicilia, mandorle e anice. Ottimo in aperitivo e in accompagnamento a piatti di pesce.

€ 33,00

"La vita è troppo breve per bere vini mediocri."

"GAUDENSIUS" ROSÉ
Cantina: Firriato
Regione: Sicilia
Denominazione: Etna DOC
Vitigni: Neretto Mascalese
Permanenza sui lieviti: 24 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Un metodo classico rosé elegante, fruttato e fresco. La terra vulcanica in cui cresce questo vitigno dona al vino una spiccata nota minerale, al palato vivace e brioso. Ottimo con crudità di pesce e molto interessante in aperitivo.

€ 39,00

ZERO DOSAGE "FARFALLA" - BALLABIO
Cantina: Ballabio
Regione: Lombardia
Denominazione: VSQ Pinot Nero Metodo Classico Pas Dosè
Vitigni: Pinot Nero 100%
Permanenza sui lieviti: almeno 40 mesi
Alcol: 13,0%
Perché ci piace: Ha una grande personalità, data dalle uve Pinot Nero e dal lungo affinamento sui lieviti. Fragrante, leggermente sapido e minerale, molto profumato e poi al palato leggero, morbido e molto persistente. È ottimo a tutto pasto.

€ 45,00

EXTRA-BRUT "FARFALLA" - BALLABIO
Cantina: Ballabio
Regione: Lombardia
Denominazione: VSQ Pinot Nero Metodo Classico Extra Brut
Vitigni: Pinot Nero 100%
Permanenza sui lieviti: almeno 30 mesi
Alcol: 12,0%
Perché ci piace: È uno spumante che al palato risulta cremoso ed elegante, fresco e sapido sul finale, ideale per l'aperitivo e ottimo anche con risotti più delicati.

€ 40,00

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

ROSÉ "FARFALLA" - BALLABIO
Cantina: Ballabio
Regione: Lombardia
Denominazione: VSQ Pinot Nero Metodo Classico Rosé
Vitigni: Pinot Nero 100%
Permanenza sui lieviti: almeno 30 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Ottimo come aperitivo, è profumato, elegante e leggero. Ha una bolla fine e non troppo decisa.
Servito fresco in estate è una goduria.

€ 45,00

Prosecco

PAS DOSÉ - "26° PRIMO" - ANDREOLA
Cantina: Andreola
Regione: Veneto
Denominazione: Valdobbiadene DOCG
Vitigni: Glera 100%
Alcol: 11,5%
Perché ci piace: È uno dei Prosecco DOCG per eccellenza. Ottima freschezza, buon corpo e bollicina fine. È ideale a tutto pasto. Leggero, elegante e molto secco.

€ 20,00

DRY - "SESTO SENSO" - ANDREOLA
Cantina: Andreola
Regione: Veneto
Denominazione: Valdobbiadene DOCG
Vitigni: Glera 96%, Bianchetta 2%, Perera 2%
Alcol: 11,5%
Perché ci piace: È uno spumante fresco, leggero, morbido e piacevole. Al naso prevalgono sentori di mela, pera, pesca. Decisamente abboccato.

€ 20,00

"La felicità, come un vino pregiato, deve essere assaporata sorso a sorso"

"PERTÉ" VINO SPUMANTE RIBOLLA GIALLA - CASTELLO DI SPESSA
Cantina: Castello di Spessa
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Vino Spumante di Qualità
Vitigni: Ribolla Gialla 100%
Alcol: 12%
Perché ci piace: colore giallo paglierino scarico. Al naso delicate note di biancospino e pesche bianche. In bocca fresco, delicato e con lunghezza aromatica piacevole. Ottimo in aperitivo in abbinamento a finger food e fritti, piatti a base di pesce, primi piatti con crostacei o pesce e formaggi media stagionatura o caprino.

€ 20,00

"COLLE BELVEDERE" PIGNOLETTO - UMBERTO CESARI
Cantina: Umberto Cesari
Regione: Emilia Romagna
Denominazione: Pignoletto DOC
Vitigni: Pignoletto 100%
Alcol: 12%
Perché ci piace: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso note fruttate e fiorite con un tocco di basilico sul finale, in bocca risulta fresco, affascinante con un finale di mandorla e agrumi. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

€ 18,00

Prosecco

“SPERGOLINO” - BERTOLANI
Cantina: Bertolani
Regione: Emilia Romagna
Denominazione: Spergola frizzante Colli Scandiano e Canossa doc
Vitigni: Spergola 100%
Alcol: 11%
Perché ci piace: di colore giallo paglierino, un vino fresco dal raffinato e persistente profumo floreale, sapore secco, gradevolmente armonico, di buon corpo. Ideale in abbinamento a Parmigiano Reggiano, primi piatti, affettati e a tutto pasto

€ 15,00

PROSECCO ROSE’ - BOSCO DEL MERLO
Cantina: Bosco del merlo
Regione: Veneto
Denominazione: Prosecco Rosé DOC
Vitigni: Glera 85% Pinot Nero 15%
Alcol: 11,5%
Perché ci piace: color rosa brillante. Al naso fresco e floreale. In bocca fresco, corposo e sapido note fruttate persistenti. Vino conviviale da aperitivo, ottimo con primi piatti di pesce, tartare di salmone o verdure alla griglia.

€ 22,00

“Il vino è la parte intellettuale del pranzo”

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

€ 17,00

Vini Bianchi Fermi

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

€ 29,00

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

€ 32,00

"Il vino è poesia in bottiglia"

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

€ 40,00

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

€ 32,00

Vini Bianchi Fermi

MANNA - FRANZ HAAS
Cantina: Franz Haas
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Riesling 40%, Chardonnay 20%, Gewurztraminer 15%, Kerner 15%, Sauvignon 10%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: È uno dei vini bianchi piú famosi e particolari di questa cantina. Il blend, dei diversi vitigni gli garantisce un ottima aromaticitá, profumi di frutta spezie e agrumi. Al palato è fresco ma allo stesso tempo morbido e corposo, è uno scoppio di sapori. È un vino che ad ogni sorso cambia nel bicchiere, da provare assolutamente.

€ 40,00

SAUVIGNON - FRANZ HAAS
Cantina: Franz Haas
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Sauvignon Blanc 100%
Alcol: 13,0%
Perché ci piace: È un vino che sprigiona intensi aromi di pesca, fiori di sambuco e rosa. È molto minerale e sapido ma con una grande eleganza. È molto gradevole e rinfresca il palato. Perfetto anche con piatti speziati.

€ 42,00

"Il vino è poesia in bottiglia"

"DE VITE" - HOFSTÄTTER
Cantina: Hofstätter
Regione: Alto Adige
Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT
Vitigni: Sauvignon, Pinot Bianco e Müller Thurgau
Alcol: 13%
Perché ci piace: giallo chiaro con lievi riflessi verdognoli. Al naso sentori di mela fresca, erba limoncina e note delicate di vaniglia. In bocca vivace, fresco ed un'equilibrata acidità. Consigliamo l'abbinamento con antipasti sfiziosi, piatti di pesce e carni bianche.

€ 24,00

GEWÜRZTRAMINER TERLAN
Cantina: Terlan Kellerei
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: 100% Gewürztraminer
Alcol: 14%
Perché ci piace: Di un giallo paglierino lucente, al naso è accattivante, con sentori di mango e chiodi di garofano. In bocca prevale la grande struttura aromatica inconfondibile.
Da abbinare a piatti piccanti, agrodolci, perfetto con risotti di zucca o prosciutto cotto.

€ 30,00

Vini Bianchi Fermi

GEWÜRZTRAMINER - HADERBURG
Cantina: Haderburg
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso sentori di rosa, moscato, foglia di ribes nero. In bocca è pieno, strutturato e sapido. Ottimo con pesce, crostacei e formaggi non troppo stagionati.

€ 30,00

"CAMPANER" GEWÜRZTRAMINER - KALTERN
Cantina: Kaltern
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: giallo paglierino intenso. Al naso è profondo e aromatico, ricco e penetrante, sentori di frutta tropicale, cannella, garofano e salvia. In bocca ritornano i frutti esotici, lunghissima persistenza. Ideale da accompagnare ad antipasti di pesce, crostacei e con primi delicati.

€ 26,00

"Il vino è la parte intellettuale del pranzo"

GEWÜRZTRAMINER "CESLAR" - CANTINA DI BOLZANO
Cantina: Cantina Bolzano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 15,0%
Perché ci piace: È un vino che affascina con i suoi sentori fruttati e floreali intensi. Possiede anche una leggera nota speziata. Da provare con piatti a base di crostacei, formaggi freschi e semi stagionati.

€ 26,00

"JOSEPH" GEWÜRZTRAMINER - HOFSTÄTTER
Cantina: Hofstätter
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige IGT
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: giallo paglierino brillante. Al naso è fruttato, speziato e floreale. In bocca ricco e denso, di buona freschezza e grande equilibrio. Ottimo in aperitivo, crostacei, piatti speziati e formaggi stagionati.

€ 28,00

Vini Bianchi Fermi

TRAMINER AROMATICO DOC "FESTIVAL" - MERANO
Produttore: Cantina Merano
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: colore vivace giallo paglierino con riflessi muschiati. Il profumo ha l'aroma del campo fiorito con note di rose, garofani, noce moscata e agrumi. Il gusto è armonioso, fresco e morbido con un retrogusto persistente.

€ 25,00

GEWÜRZTRAMINER - ELENA WALCH
Cantina: Elena Walch
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Giallo paglierino intenso, al naso colpisce per la sua intensa aromaticità che spazia dalle note di petali di rosa ai fiori e alle spezie. In bocca sprigiona tutta la sua finezza con una fresca corposità, un'armoniosa eleganza ed un finale intenso, di buona persistenza. Ottimo in aperitivo, con piatti delicati a base di pesce o crostacei, da provare con risotti dai sapori delicati e sfiziosi.

€ 30,00

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

WARTH GEWÜRZTRAMINER MOSER
Cantina: Moser
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: DOC Trentino Traminer Aromatico
Vitigni: 100% Gewürztraminer
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo aromatico intenso con sentori speziati di garofano e cannella. Al palato è morbido, pieno, con un finale leggermente amarognolo tipico del vitigno.

€ 27,00

MÜLLER THURGAU VALLE ISARCO - STRASSERHOF
Cantina: Strasserhof
Regione: Trentino-Alto Adige - Varna/Novacella (BZ)
Denominazione: Valle Isarco DOC
Vitigni: 100% Müller Thurgau
Alcol: 12%
Perché ci piace: Colore verde-giallo chiaro. Profumo di noce moscata, agrumi e pera. Sapore fruttato, fresco, abbastanza leggero e sapido.

€ 26,00

Vini Bianchi Fermi

MÜLLER THURGAU - KALTERN
Cantina: Kaltern
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Müller Thurgau 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso aromatico con note di pesca, albicocca e sambuco. In bocca è fresco, sapido ed equilibrato. Ottimo in aperitivo, con antipasti e finger food, pesce sia bollito che alla griglia.

€ 23,00

GRÜNER VELTLINER VALLE ISARCO - STRASSERHOF
Cantina: Strasserhof
Regione: Trentino-Alto Adige - Varna/Novacella (BZ)
Denominazione: Valle Isarco
Vitigni: 100% Grüner Veltliner
Alcolico: 14%
Perché ci piace: Colore verde-giallo chiaro. Profumo di mela verde, pepe bianco e aromi vegetali. Sapore corposo, fresco, minerale e sapido con finale lungo.

€ 28,00

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

PINOT BIANCO TERLAN
Cantina: Terlan Kellerei
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: 100%Pinot Bianco
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Di un giallo paglierino con leggera velatura verdognola al naso spiccate note di pera e mela fresche. In bocca forte e avvincente, gusto fruttato e minerale. Perfetto con antipasti di pesce, risotti con spinaci o con guanciale, speciale con capesante o gamberi.

€ 27,00

PINOT BIANCO DOC "FESTIVAL" - MERANO
Produttore: Cantina Merano
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Pinot Bianco 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Giallo verdognolo brillante, profumi di pesca gialla e mandorla fresca avvolgenti, poi erba medica, sapore pieno, ricco,morbido e lungo. Ottimo in aperitivo e abbinato a piatti di pesce.

€ 22,00

Vini Bianchi Fermi

PINOT GRIGIO - ELENA WALCH
Cantina: Elena Walch
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Pinot Grigio 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Elegante e appetitoso, ricco di frutta matura ma allo stesso tempo attraversato da una venatura sapida e minerale. Un bianco dalla beva scorrevole e leggiadra, capace però anche di sfoderare al bisogno classe e raffinatezza. È un Pinot Grigio che non tradisce. Ottimo con piatti a base di pesce o crostacei.

€ 25,00

"SOLL" PINOT GRIGIO - KALTERN
Cantina: Kaltern
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Pinot Grigio 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: giallo paglierino. Al naso note di pera matura, melone bianco e un ricordo di vaniglia. In bocca cremoso, rotondo e di lunga persistenza. Ottimo con piatti a base di funghi, primi piatti a base di pesce o crostacei, antipasti speziati o carni bianche.

€ 22,00

"Il vino è la parte intellettuale del pranzo"

PINOT GRIGIO - ANDRIAN
Cantina: Andrian
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Pinot Grigio 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: giallo paglierino chiaro. Al naso bouquet fruttato con sentori di melone. In bocca morbido ed elegante con lunga persistenza. Ideale in aperitivo, si abbina ad antipasti a base di frutti di mare, sushi e formaggi freschi.

€ 25,00

KERNER "PUNTSCHEIT" - CANTINA DI BOLZANO
Cantina: Cantina Bolzano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Kerner Alto Adige DOC
Vitigni: Kerner 100%
Alcol: 14,0%
Perché ci piace: Perché è uno dei pochi vini bianchi dalla maturazione tardiva che fa sí che il vino diventi poi corposo, complesso e aromatico al palato. Per la sua freschezza si abbina alla perfezione con antipasti leggeri, affettati, piatti a base di funghi o frutti di mare; ottimo anche come aperitivo estivo!

€ 25,00

Vini Bianchi Fermi

KERNER VALLE ISARCO - STRASSERHOF
Cantina: Strasserhof
Regione: Trentino-Alto Adige - Varna/Novacella (BZ)
Denominazione: Valle Isarco
Vitigni: 100% Kerner
Alcol: 14%
Perché ci piace: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso con note di pesca, albicocca e sentori agrumati. Sapore pieno, sapido e con una spiccata freschezza minerale.

€ 28,00

KERNER - PACHERHOF
Cantina: Pacherhof
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Kerner 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: È un vino avvolgente che non ti annoia con la sua freschezza, profumato e leggermente minerale, non acido. È secco e si abbina perfettamente ai porcini.

€ 37,00

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

RIESLING - PACHERHOF
Cantina: Pacherhof
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Riesling 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Questo riesling fa un affinamento in botte di rovere circa 8 mesi, perciò lo troviamo molto avvolgente e morbido, anche con sentori di mandorla che si sposano perfettamente con la sua naturale acidità.

€ 40,00

RIESLING VALLE ISARCO - STRASSERHOF
Cantina: Strasserhof
Regione: Trentino-Alto Adige - Varna (BZ)
Denominazione: Valle Isarco DOC
Vitigni: 100% Riesling
Alcol: 12,5% vol
Perché ci piace: Colore verde-giallo chiaro. Profumo intenso di pesca bianca e albicocca. Al palato è leggermente fruttato, con una spiccata mineralità e sapidità.

€ 30,00

Vini Bianchi Fermi

SYLVANER - PACHERHOF
Cantina: Pacherhof
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Sylvaner 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: È un vino molto elegante, con aromi freschi e profumi di frutta tropicale. Non è secco ma abbastanza morbido, molto piacevole e non impegnativo nonostante sia un vino con un grado alcolico medio-alto.

€ 37,00

"LIEBRAIN" SILVANER - CANTINA DI BOLZANO
Cantina: Cantina Bolzano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Silvaner 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Al naso fruttato con note di melone, pesca e mela verde. In bocca fruttato , secco, fresco e piacevolmente aromatico. Ottimo in aperitivo, con antipasti leggeri, asparagi o primi a base di pesce.

€ 24,00

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

ANJO - STRASSERHOF
Cantina: Strasserhof
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: IGT Dolomiti
Vitigni: 50% Sylvaner, 35% Riesling, 15% Kerner
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: colore giallo paglierino, al naso aromi di banana, mela e agrumi. In bocca elegante, abboccato e con una piacevole nota acida. Ottimo in aperitivo, piatti a base di pesce, formaggi freschi e verdure.

€ 42,00

"TERLANER" - TERLAN
Cantina: Terlan Kellerei
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige Terlano DOC
Vitigni: 60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay e 10% Sauvignon Blanc
Alcol: 14%
Perché ci piace: Giallo chiaro fresco, al naso sorprende la struttura aromatica ricca di sfaccettature. In bocca è complesso, strutturato e morbido. Da abbinare a caviale, salmone, carni alla griglia e risotti al tartufo.

€ 33,00

Vini Bianchi Fermi

NOSIOLA - CESCONI
Cantina: Cesconi
Regione: Alto Adige
Denominazione: Vigneti Delle Dolomiti IGT
Vitigni: Nosiola 100%
Alcol: 12%
Perché ci piace: È un vino bianco biologico del Trentino. Ha colore paglierino e al naso esprime sentori fruttati di pompelmo e fiori di sambuco. Il palato è sapido e fine con freschezza consistente. Affina 9 mesi in botte grande di legno di acacia. Ottimo abbinamento con primi piatti vegetariani, carni bianche o pesce.

€ 22,00

CHARDONNAY - TERLAN
Cantina: Terlan Kellerei
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige IGP
Vitigni: 100% Chardonnay
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Color giallo paglierino scintillante, al naso spiccato aroma fruttato, con note aromatiche. In bocca gusto fruttato e delicata acidita', con nota minerale. Perfetto con risotti agli asparagi, uova di quaglia, crudità di pesce, canederli e formaggi freschi.

€ 27,00

"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole"

CHARDONNAY - ENDRIZZI
Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino
Denominazione: Trentino DOC
Vitigni: Chardonnay 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Perché è il classico vino bianco trentino fresco, beverino, minerale, molto scorrevole e succoso. I profumi sono fruttati, soprattutto agrumati e al naso spicca la sua mineralità. Diretto e lineare al palato, si sposa perfettamente con il pesce.

€ 22,00

MASETTO BIANCO - ENDRIZZI
Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino
Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT
Vitigni: Chardonnay 50%, Riesling 20%, Pinot Bianco 15%, Sauvignon 15%
Alcol: 14,0%
Perché ci piace: Perché è una bottiglia particolare, diversa dal solito. È un vino aromatico ma rotondo e corposo, fresco e complesso. Ha profumi floreali, di frutta esotica e anche di vaniglia. Al palato è molto equilibrato quindi di facile bevuta, ha delle note sapide che ti invogliano sempre a un altro sorso!

€ 25,00

Vini Bianchi Fermi

CURTEFRANCA BIANCO "CORTE DEL LUPO" - CA' DEL BOSCO
Cantina: Ca' del Bosco
Regione: Lombardia
Denominazione: Curtefranca DOC
Vitigni: 80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco
Alcol: 13%
Perché ci piace: colore giallo paglierino. Il naso si apre sulla frutta portata dallo Chardonnay, in un turbine di note eleganti e sempre ben definite. All'assaggio è di corpo medio, equilibrato, con un sorso caratterizzato da un gusto fresco. Da provare con i risotti alle verdure, è ottimo anche con le fritture di zucchine e acciughe. Perfetto con una tartare di salmone fresco.

€ 46,00

RIESLING RENANO - MONSUPELLO
Cantina: Monsupello
Regione: Lombardia - Torricella Verzate (PV)
Denominazione: Provincia di Pavia IGT
Vitigni: 100% Riesling Renano
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, persistente, con note minerali tipiche del vitigno e sentori di frutta a polpa bianca. Sapore fresco, sapido e di buona struttura.

€ 22,00

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

LUGANA "I FRATI" - CÁ DEI FRATI
Cantina: Cá dei Frati
Regione: Lombardia
Denominazione: Lugana DOC
Vitigni: Turbiana 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Viene vinificato in acciaio e poi sui lieviti fini per 6 mesi perciò risulta spiccatamente minerale e leggermente acido ma allo stesso tempo avvolgente e corposo. Al naso molto profumato, è un vino che ti invita ad un altro sorso.

€ 26,00

LUGANA "BROLETTINO" - CA' DEI FRATI
Cantina: Ca' Dei Frati
Regione: Lombardia
Denominazione: Lugana DOC
Vitigni: Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Giallo paglierino, al naso sentore di ananas, melone e agrumi, note vanigliate e di mandorla tostata. In bocca morbido e fresco con sentori di frutta tropicale. Ottimo con pesce e crostacei, carni bianche e risotti a base di verdure.

€ 30,00

Vini Bianchi Fermi

LUGANA "LE FORNACI" - TOMMASI
Cantina: Tommasi
Regione: Veneto
Denominazione: Lugana DOC
Vitigni: Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: giallo dorato pieno. Al naso note di pesche gialle, mandorle fresche e bacca di vaniglia. In bocca ampio e fresco, di buona intensità e dal retrogusto di nocciole. Ideale in aperitivo, antipasti sfiziosi, preparazioni a base di pesce, risotti con verdure e formaggi freschi.

€ 25,00

LUGANA - DOMÌNI VENETI
Cantina: Domìni Veneti
Regione: Veneto
Denominazione: Lugana DOC
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana
Alcol: 13%
Perché ci piace: colore giallo paglierino, con note verdognole. Il profumo spazia tra la frutta a polpa bianca e le note floreali. Il gusto dal sapore fresco e ammaliante. Perfetto abbinamento con antipasti di pesce, crostacei, risotti con pesce, carni bianche e formaggi freschi.

€ 24,00

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

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

€ 20,00

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

€ 20,00

Vini Bianchi Fermi

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

€ 25,00

"BIANCO DI MITJA" MITJA SIRK
Produttore: Mitja Sirk
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Vino Bianco
Vitigni: Friulano in prevalenza, con piccole percentuali di altre **varietà** autoctone del territorio.
Alcol: 13%
Perché ci piace: Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso è delicato e fragrante, con note di fiori bianchi, mela renetta e la tipica mandorla amara del Friulano. Al palato è snello, scattante, con una sapidità minerale che invita immediatamente al secondo sorso.

€ 28,00

"Il vino è la parte intellettuale del pranzo"

SHARIS - LIVIO FELLUGA
Cantina: Livio Felluga
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Delle Venezie IGT
Vitigni: Chardonnay 70% Ribolla Gialla 30%
Alcol: 13%
Perché ci piace: giallo paglierino tenue con leggeri riflessi dorati. Al naso elegante, piacevoli note fruttate di ananas, cedro e pesca. Al naso fresco, sottile e persistente con sentori agrumati e minerali. Ottimo come aperitivo, con asparagi, minestre, legumi, pesce marinato e primi piatti delicati.

€ 26,00

COLLIO BIANCO - EDI KEBER
Cantina: Edi Keber
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Collio DOC
Vitigni: Friulano 70% Malvasia Istriana 15% Ribolla Gialla 15%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Al naso intensi sentori di pesca bianca, mandorla e cedro. In bocca è sapido e succoso, morbido e salino con un finale lungo e caldo. Si sposa benissimo con antipasti di pesce, primi piatti a base di verdure o pesce bianco e formaggi freschi.

€ 33,00

Vini Bianchi Fermi

RIBOLLA GIALLA - LIVIO FELLUGA
Cantina: Livio Felluga
Regione: Friuli Venezia Giulia - Brazzano (GO)
Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC
Vitigni: 100% Ribolla Gialla
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Giallo canarino intenso. Profumo fresco di mela Granny Smith e agrumi. Al palato è dinamico, con note di pesca bianca e un finale minerale di salicornia.

€ 35,00

RIBOLLA GIALLA "RJGIALLA" - TUNELLA
Cantina: Tunella
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Colli Orientali Del Friuli DOC
Vitigni: Ribolla Gialla 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Al naso floreale e fruttato, fragrante, note di acacia, prugna e pesca gialla. In bocca pieno, asciutto e fresco, gradevole sapidita'. Perfetto in abbinamento con risotti alle verdure, ai frutti di mare o sughi di verdure.

€ 25,00

"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole"

RIBOLLA GIALLA - STURM
Cantina: Sturm
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Collio DOP
Vitigni: Ribolla Gialla 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Giovane, fresca ed elegante. Note di fiori di campo, mela verde e foglia di limone. Piacevole come aperitivo, ottimo con antipasti di pesce, crudi e cotti.

€ 28,00

SAUVIGNON "TURRANIO" - BOSCO DEL MERLO
Cantina: Bosco del Merlo
Regione: Friuli
Denominazione: Lison Pramaggiore DOC
Vitigni: Sauvignon Blanc 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Colore giallo paglierino. Al naso agrumato, note di salvia, bosso, foglia di pomodoro e pietra focaia. In bocca è dirompente, fresco, sapido e di notevole persistenza. Ottimo abbinamento a risotti con verdure, uova, primi piatti con sughi leggeri, pesce, crostacei e formaggi freschi.

€ 24,00

Vini Bianchi Fermi

RIBOLLA GIALLA "INSIDE" - BOSCO DEL MERLO
Cantina: Bosco del Merlo
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Venezia Giulia IGT
Vitigni: Ribolla Gialla 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Giallo intenso. Al naso profumi di fieno, fiori d'acacia e frutta secca. In bocca fine ed elegante, ampio e persistente. Ideale con piatti a base di pesce, perfetto con il branzino e selezioni di formaggi erborinati.

€ 23,00

RIBOLLA GIALLA - SIRCH
Cantina: Sirch
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC
Vitigni: Ribolla Gialla 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli. Al naso fresco e raffinato, note di fiori bianchi, ciliegia bianca, mela renetta e lontani richiami di agrumi. In bocca vivace e minerale con note agrumate ed elegante freschezza. Ideale in aperitivo, antipasti leggeri, piatti a base di pesce o verdure.

€ 24,00

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

MALVASIA ISTRIANA "CHIOMA INTEGRALE" BIO - DULINE
Cantina: Vignai da Duline
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Venezia Giulia IGT
Vitigni: 100% Malvasia Istriana
Alcol: 13%
Perché ci piace: è una malvasia curiosa e inedita che fa affinamento in barrique per 8 mesi e che le dona un colore dorato intenso. È un vino aromatico, strutturato, secco, sapido con sentori di mela e pera. Accompagna perfettamente piatti a base di pesce, crostacei e pesce crudo.

€ 47,00

MALVASIA COLLIO (ETICHETTA BLU) - DORO PRINCIC
Cantina: Doro Princic
Regione: Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)
Denominazione: Collio
Vitigni: 100% Malvasia Istriana
Alcol: 13,5% vol
Perché ci piace: Colore giallo paglierino carico. Profumo intenso e tipicamente aromatico con note di pepe bianco, albicocca e sentori floreali. Sapore asciutto, sapido, con una struttura persistente.

€ 40,00

Vini Bianchi Fermi

MALVASIA ISTRIANA "VALMASÌA" - TUNELLA
Cantina: Tunella
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Colli Orientali del Friuli DOC
Vitigni: Malvasia Istriana 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Giallo paglierino chiaro con lampi verdognoli. Al naso note fragranti di agrumi, frutta a polpa bianca, erbe aromatiche e leggeri ricordi marini. In bocca delicato, fresco, avvolgente e minerale. Ottimo con antipasti di pesce, sughi di verdure e con pesce e crostacei in generale.

€ 25,00

MALVASIA - STURM
Cantina: Sturm
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Collio DOP
Vitigni: Malvasia 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso note pepate e di erbe aromatiche. In bocca spicca una nota balsamica ed elegante. Ottimo con crostacei, crudita' e molluschi.

€ 28,00

"Il vino è poesia imbottigliata"

MALVASIA "DIS CUMIERIS" - VIE DI ROMANS
Cantina: Vie Di Romans
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli Isonzo DOC
Vitigni: Malvasia 100%
Alcol: 15%
Perché ci piace: Colore dorato intenso. Al naso note fruttate, agrumate, con tocchi floreali e di erbe aromatiche. Il sorso è rinfrescante, di buon corpo, equilibrato, trama sapida e finale persistente. Bottiglia ottima in abbinamento con antipasti, tartare di pesce, uova, primi piatti di pesce o pizza.

€ 46,00

FRIULANO - TUNELLA
Cantina: Tunella
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Colli Orientali Del Friuli DOC
Vitigni: Friulano 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Al naso armonico, floreale e fruttato, note di mandorle amare. In bocca morbido e vellutato, moderatamente acido, asciutto e ben strutturato. Si sposa perfettamente con antipasti leggeri, affettati e risotti a base di pesce.

€ 25,00

Vini Bianchi Fermi

FRIULANO - STURM
Cantina: Sturm
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Collio DOP
Vitigni: Friulano 100%
Alcol: 13,5
Perché ci piace: Colore giallo paglierino lucente, al naso estremamente tipico e piacevole. In bocca aromatico, raffinato e coinvolgente. Ottimo con prosciutto crudo di Parma, piatti di pesce e formaggi stagionati.

€ 27,00

FRIULANO - SIRCH
Cantina: Sirch
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC
Vitigni: Friulano 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: giallo paglierino con leggere sfumature verdognole, al naso note delicate di agrumi impreziosite con note fruttate di albicocca e pera e richiami floreali. In bocca avvolgente e complesso. Un vino da aperitivo che si abbina perfettamente ad affettati in particolare al prosciutto crudo, perfetto con piatti di pesce, carni bianche e tortini di verdure.

€ 23,00

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

FRIULANO COLLIO - DORO PRINCIC
Cantina: Doro Princic
Regione: Friuli Venezia Giulia - Cormòns (GO)
Denominazione: Collio
Vitigni: 100% Friulano
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fine e delicato con tipico sentore di mandorla, erbe di campo e salvia. Sapore rotondo e armonico.

€ 40,00

FRIULANO "DOLÉE" - VIE DI ROMANS
Cantina: Vie Di Romans
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli Isonzo DOC
Vitigni: Friulano 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso fini ed eleganti note di frutta bianca, con evidenti richiami di ananas e vaniglia. In bocca è intenso e di buon corpo, elegante, fine e mediamente persistente. Ottimo abbinamento con tartare di pesce, risotto alle verdure o ai frutti di mare, pesce in umido o formaggi freschi.

€ 45,00

Vini Bianchi Fermi

SAUVIGNON - CASTELLO DI SPESSA
Cantina: Castello di Spessa
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli Isonzo DOC
Vitigni: Sauvignon 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: colore giallo paglierino intenso. Al naso ricorda frutta tropicale, albicocca, foglia di pomodoro e fiori freschi. In bocca fresco, equilibrato, minerale e dal finale armonioso. Ottimo abbinamento con pesce affumicato, pesce crudo, risotto con verdure e formaggi freschi.

€ 25,00

SAUVIGNON - TUNELLA
Cantina: Tunella
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Colli Orientali Del Friuli DOC
Vitigni: Sauvignon 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso delicato, note di foglia di pomodoro, salvia e frutta esotica. In bocca fresco, ricco, armonico e avvolgente. Perfetto con risotto a base di pesce e crostacei, pesce in umido e pasta in bianco.

€ 25,00

"Il vino è la parte intellettuale del pranzo"

SAUVIGNON - STURM
Cantina: Sturm
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Collio DOP
Vitigni: Sauvignon 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Colore giallo dorato, un bouquet di frutta tropicale, agrumi e fiori di sambuco, si combina ad una morbidezza e aromaticità in bocca. Ottimo con primi piatti a base di pomodoro o asparagi, perfetto con crostacei o pesce al forno.

€ 29,00

SAUVIGNON "PIERE" - VIE DI ROMANS
Cantina: Vie Di Romans
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli Isonzo DOC
Vitigni: Sauvignon 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso intenso e complesso, con aromi di frutta esotica, di ananas e pesca gialla, sentori di scorza di agrumi e piacevole anice. Il sorso è lungo, ricco e complesso con un finale fresco e armonioso. Ottimo abbinamento con crostacei, pesci in salsa, asparagi e carni bianche delicate.

€ 45,00

Vini Bianchi Fermi

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

€ 24,00

VERMENTINO "ETICHETTA NERA" - COLLI DI LUNI
Cantina: Cantine Lunae Bosoni
Regione: Liguria
Denominazione: Colli di Luni DOC Vermentino
Vitigni: Vermentino 100%
Alcol: 13,0%
Perché ci piace: È più deciso rispetto a suo fratello, il profumo è più maturo, si sentono i profumi di pesca e di mela, anche un pó di mandorla. Al palato è morbido ma mantiene sempre un'ottima acidità che bilancia il sorso. È molto immediato e si beve con facilità. In estate è una bevuta ottima.

€ 29,00

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

"FONDATORI" - MERLOTTA
Cantina: Merlotta
Regione: Emilia Romagna
Denominazione: Romagna Albana DOCG Secco
Vitigni: Albana 100%
Alcol: 14%
Perchè ci piace: Giallo intenso con riflessi dorati. Al naso elegante, intenso e persistente, sentori agrumati e speziati. In bocca sontuoso, esplode in un gioco di sapori. La leggera mineralità si fonde con la dolcezza delle albicocche e del miele d'acacia. Si sposa benissimo con primi piatti a base di ragù, risotto ai funghi, carni bianche e pesce al forno.

€ 22,00

BOLGHERI BIANCO - SAN FELICE
Cantina: San Felice
Regione: Toscana
Denominazione: Bolgheri DOC
Vitigni: prevalentemente Vermentino
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: giallo paglierino. Al naso note floreali, minerali e di frutta bianca. In bocca offre un sorso immediato e piacevolissimo. Da provare come aperitivo e in accompagnamento a piatti di pesce e crostacei.

€ 29,00

Vini Bianchi Fermi

VERMENTINO "ALBABLU" - CAMPO ALLE COMETE
Cantina: Campo alle Comete
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Vermentino 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Giallo paglierino chiaro, con sottili riflessi verdolini. Il naso è profumato e aromatico, caratterizzato da sentori che richiamano le nespole e il pompelmo, poi arricchiti da sfumature di salvia e da toni minerali ed erbacei. Il palato è fruttato come il naso, scorrevole ed equilibrato, di buona persistenza. Da abbinare agli antipasti di pesce, crostacei o primi piatti di mare.

€ 24,00

"STRABILIO" - CAMPO ALLE COMETE
Cantina: Campo alle Comete
Regione: Toscana
Denominazione: Bolgheri bianco DOC
Vitigni: Vermentino, Sauvignon Blanc
Alcol: 12%
Perché ci piace: giallo paglierino chiaro. Al naso delicato con note di frutta bianca, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca ricco e cremoso con finale intenso. Perfetto con piatti a base di pesce, verdure e formaggi freschi.

€ 29,00

"Il vino è la parte intellettuale del pranzo"

PASSERINA "CHICCA" BIOLOGICO - PANTALEONE
Cantina: Pantaleone
Regione: Marche
Denominazione: Marche IGT
Vitigni: Passerina 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Ha dei particolari sentori fruttati e floreali che si mischiano perfettamente insieme. Si distinguono bene il gelsomino, l'ananas, il passion fruit e un finale di mandorla. Ha una spiccata aciditá che si abbina perfettamente agli affettati e ai formaggi.

€ 23,00

PECORINO "ONIROCEP" - PANTALEONE
Cantina: Pantaleone
Regione: Marche
Denominazione: Falerio Pecorino DOC
Vitigni: Pecorino 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Perché è un bianco di montagna che sorprende. È un vino completo: profumato, ampio in bocca, succoso, con un bel tenore alcolico e che poi si chiude con un bel finale acido ma sempre fruttato.

€ 27,00

Vini Bianchi Fermi

FLORA - MENCARONI
Cantina: Mencaroni
Regione: Marche
Denominazione: Marche Bianco IGP
Vitigni: 60% Verdicchio 20% Malvasia 20% Biancama
Alcol: 12%
Perché ci piace: giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso note di camomilla, mela, pera con finale agrumato. In bocca mineralità sapida, fresco e secco, sorso persistente. Ottimo anche in aperitivo con fingerfood a base di pesce, primi piatti delicati, uova, crostacei e formaggi non troppo stagionati.

€ 22,00

VERDICCHIO "GUERRIERO BIANCO" - GUERRIERI
Cantina: Guerrieri
Regione: Marche
Denominazione: Marche IGT
Vitigni: 90% Bianchello 10% Verdicchio
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Giallo dorato. Al naso note di fiori di pero, nespola e pesca gialla, sfumature erbacee e balsamiche. In bocca agrumato, note di bergamotto e melograno. Accompagna elegantemente pesci elaborati, carni bianche, formaggi stagionati, si esalta sul tartufo.

€ 24,00

"Dove non c'è vino non c'è amore"

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI "CASAL DI SERRA" - UMANI RONCHI
Cantina: Umani Ronchi
Regione: Marche
Denominazione: Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC
Vitigni: Verdicchio 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Giallo dorato con sfumature verdi. Al naso fiorito, fruttato e minerale. Gusto equilibrato morbido, fresco, sapido ed avvolgente. Ottimo in aperitivo, con antipasti di pesce e verdure, formaggi freschi e pesce.

€ 24,00

"SAN GIOVANNI DELLA SALA" - ANTINORI
Cantina: Antinori
Regione: Umbria
Denominazione: Orvieto DOC
Vitigni: Grechetto 50%, Procanio 25% e 25% Pinot Bianco e Viognier
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Giallo verdolino cristallino, al naso note fruttate di pesche gialle e ananas, note floreali ed erbe aromatiche. In bocca fresco e sapido, buona persistenza ed equilibrio. Si abbina facilmente ad antipasti sfiziosi e torte salate, primi piatti a base di funghi e formaggi stagionati.

€ 27,00

Vini Bianchi Fermi

TREBBIANO D'ABRUZZO - TENUTA ULISSE
Cantina: Tenuta Ulisse
Regione: Abruzzo
Denominazione: Terre di Chieti IGP
Vitigni: Trebbiano, Pecorino e Passerina
Alcol: 13%
Perché ci piace: Questo vino bianco si distingue per il suo equilibrio unico, il bouquet aromatico intenso e la straordinaria freschezza. Perfetto per accompagnare piatti di pesce, crostacei e formaggi freschi. Grazie alla sua versatilità, è il compagno ideale per aperitivi eleganti o cene sofisticate.

€ 24,00

FALANGHINA CAMPI FLEGREI - "AGNANUM"
Cantina: Agnanum
Regione: Campania
Denominazione: Campi Flegrei DOC
Vitigni: Falanghina 100%
Alcol: 12%
Perché ci piace: Ha una freschezza prorompente, adatto all'estate, è profumato e con una buona nota minerale. È succoso in bocca e si sentono chiaramente tutti i sentori di fiori di campo ed erbe aromatiche.

€ 27,00

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

CODA DI VOLPE "DEL NONNO" - DELL'ANGELO
Cantina: Cantine dell'Angelo
Regione: Campania
Denominazione: Irpinia DOC
Vitigni: Coda di Volpe 100%
Alcol: 12%
Perché ci piace: Perché è il più grande rappresentante di questo vitigno, poco conosciuto che ricorda il Greco di Tufo. Stessa mineralità e sentori sulfurei ma più profumi, che vanno dai fiori di ginestra alla pesca e al pompelmo. Ricorda il mare e la campagna tutto assieme. Assolutamente da provare!

€ 29,00

GRECO DI TUFO RISERVA "MINIERE" - DELL'ANGELO
Cantina: Cantine Dell'Angelo
Regione: Campania
Denominazione: Greco di Tufo DOCG
Vitigni: Greco 100%
Alcol: 13,0%
Perché ci piace: Perché è un vino assolutamente unico dal punto di vista organolettico. Nasce su miniere di zolfo perciò al naso come primo sentore si sente il sulfureo, ma non deve spaventare perché poi si apre a un bouquet più dolce, di mandorle e agrumi. Secco, deciso e fresco, si accompagna perfettamente ai formaggi poco stagionati e ai risotti.

€ 30,00

Vini Bianchi Fermi

FIANO DI AVELLINO "PIETRACALDA" - FEUDI DI SAN GREGORIO
Cantina: Feudi di San Gregorio
Regione: Campania
Denominazione: Fiano di Avellino DOCG
Vitigni: Fiano 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Note di frutta fresca, agrume candito e fiori gialli si percepiscono chiaramente al naso. Al palato rivela l'identità varietale e persuade il gusto con morbidezza bilanciata da sapidità e freschezza. Il "Pietracalda" è un vino di sole e di vento; è un vino di collina e di mare, di profumi e di freschezza. Insomma, un'autentica espressione dell'Irpinia. Si abbina perfettamente con pesce, uova, torte salate e risotti.

€ 24,00

SAN MARZANO "EDDA"
Cantina: San Marzano
Regione: Puglia
Denominazione: Salento IGT
Vitigni: Chardonnay e altri vitigni autoctoni a bacca bianca
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Giallo paglierino intenso. Al naso avvolgente, caldo e fruttato, di pesca, agrumi e vaniglia. In bocca risulta morbido, caldo, elegante e lungo, con note sapide e tostate. Perfetto in aperitivo, risotto ai frutti di mare, pesce alla griglia e formaggi freschi.

€ 25,00

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

CHARDONNAY - TORMARESCA
Cantina: Tormaresca
Regione: Puglia
Denominazione: Puglia IGT
Vitigni: Chardonnay 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso intenso, fruttato, floreale con note di agrumi, frutta esotica e fiori di campo. In bocca risulta fresco, fruttato e minerale. Ideale in aperitivo, con piatti a base di pesce, fritti e formaggi freschi.

€ 20,00

"MARFI" BIANCO - VARVAGLIONE
Cantina: Varvaglione
Regione: Puglia
Denominazione: Puglia IGT
Vitigni: Verdeca, Sauvignon
Alcol: 12%
Perché ci piace: giallo paglierino. Al naso piacevoli note di limone e lime, aromi floreali e sentori che rimandano al finocchietto selvatico. In bocca morbido, fresco e di lunga persistenza. Perfetto abbinamento a piatti a base di pesce, pesce crudo o crostacei, formaggi freschi e risotti alle verdure.

€ 20,00

Vini Bianchi Fermi

CIRÒ BIANCO L'ARCIGLIONE
Cantina: Cataldo Calabretta
Regione: Calabria
Denominazione: Cirò DOC
Vitigni: 100% Greco
Alcol: 12%
Perché ci piace: giallo dorato brillante, al naso note di fiori bianchi, con un finale di frutta fresca a polpa gialla. In bocca fresco e sapido, di grande personalità e mineralità. Ottimo abbinato con primi piatti a base di pesce, crostacei e formaggi freschi.

€ 23,00

SAUVIGNON GEWÜRZTRAMINER "KIKÈ" - FINA
Cantina: Fina
Regione: Sicilia
Denominazione: Terre Siciliane Bianco IGT
Vitigni: 90% Gewürztraminer 10% Sauvignon Blanc
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso note di spezie e frutta candita. In bocca è pieno, intenso, note fruttate e floreali con finale speziato. Ottimo in aperitivo, con antipasti, risotti con verdure e piatti a base di pesce.

€ 22,00

"Il vino è il più certo, e il più efficace consolatore"

GRILLO BIOLOGICO "ROCCE DI PIETRA LONGA" - CENTOPASSI
Cantina: Centopassi
Regione: Sicilia
Denominazione: Grillo Sicilia DOC
Vitigni: Grillo 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: È una bottiglia che ha un valore anche etico e morale oltre ad essere un ottimo vino. Viene coltivato su un terreno a Corleone, confiscato a Cosa Nostra da cui nasce un ottimo Grillo in purezza, profumato, sapido, secco ed elegante.

€ 24,00

GRILLO "SUR SUR" - DONNAFUGATA
Cantina: Donnafugata
Regione: Sicilia
Denominazione: Sicilia DOC
Vitigni: Grillo 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Di un color giallo paglierino brillante, al naso un bouquet fresco e accattivante, fruttato e note di menta. In bocca ampio e asciutto. Da abbinare a risotti con verdure o pesce, ottimo anche con carni bianche alla griglia o formaggi freschi.

€ 23,00

Vini Bianchi Fermi

GRILLO "KEBRILLA" - FINA
Cantina: Fina
Regione: Sicilia
Denominazione: Sicilia DOC
Vitigni: Grillo 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: colore giallo paglierino lucente. Al naso fiori d'arancio e scorza di agrumi, note iodate e polpa di pesca. In bocca risulta molto sapido e fresco, scorrevole, succoso e persistente. Ideale in aperitivo abbinato ad antipasti sfiziosi, pesce e crostacei, primi piatti delicati e formaggi stagionati.

€ 21,00

QUATER VITIS - FIRRIATO
Cantina: Firriato
Regione: Sicilia
Denominazione: Terre Siciliane IGT
Vitigni: Catarratto Bianco25%, Inzolia 25%, Zibibbo 25%, Carricante 25%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un matrimonio perfettamente riuscito tra i 4 vitigni siciliani piú profumati ed espressivi. È un vino moderno e a tratti fragrante. Godurioso e freschissimo, non riuscirete a smettere di berlo!

€ 27,00

"Il vino è poesia in bottiglia"

"IDDA" BIANCO - GAJA
Cantina: Gaja e Graci
Regione: Sicilia
Denominazione: Sicilia DOC
Vitigni: Carricante 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Il bouquet è dolce e fragrante, con richiami floreali, di mandorle e marzapane e ritorni di erbe e pietra focaia. Al palato è fresco e sapido, piacevolmente amabile e con fresca vena acida. Perfetto con antipasti di pesce, crudité di pesce e sushi, crostacei o piatti speziati.

€ 52,00

"TAÏF" - FINA
Cantina: Fina
Regione: Sicilia
Denominazione: Terre Siciliane IGP
Vitigni: 100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria)
Alcol: 13%
Perché ci piace: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è un'esplosione di profumi tipici del vitigno: zagara, agrumi di Sicilia, pesca bianca e note di salvia. Al palato è fresco, secco, con una sapidità marina molto marcata che bilancia la naturale aromaticità dell'uva.

€ 21,00

Vini Bianchi Fermi

“VOLA VOLA” - FINA
Cantina: Fina
Regione: Sicilia
Denominazione: Terre Siciliane IGP
Vitigni: Viogner 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Giallo paglierino. Note intense di albicocca e frutta tropicale. In bocca è morbido, quasi vellutato, ma con una spalla acida che lo rende vibrante.

€ 21,00

PETRIZZA VERMENTINO - MASONE MANNU
Cantina: Masone Mannu
Regione: Sardegna
Denominazione: Vermentino di Gallura DOCG
Vitigni: 100% Vermentino
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: giallo paglierino brillante, al naso note fruttate di mela verde, lime, frutti tropicali, mandorle ed erbe aromatiche. In bocca equilibrato tra sapidità e freschezza, corpo di media struttura con richiami agrumati. Ottimo abbinato con pesce affumicato, sughi di pesce o verdure, pesce alla griglia o fritture.

€ 23,00

“Il vino è poesia in bottiglia”

Vini Rosati

ROSÉ 20/26 - VIGNETI DELLE DOLOMITI - ELENA WALCH
Cantina: Elena Walch
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Lagrein, Merlot e Pinot Nero
Alcol: 13%
Perché ci piace: Rosa cerasuolo brillante, al naso bouquet di frutti rossi ciliegia e una nota pepata di sottofondo. Al palato fresco, equilibrato ed intenso con una delicata acidità finale. Perfetto a tutto pasto, si abbina a piatti tipici della cucina mediterranea, a paste ripiene, a ricchi antipasti.

€ 27,00

"LA ROSE DE MANINCOR" MANINCOR
Cantina: Manincor
Regione: Alto Adige
Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT
Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Petit Verdot, Lagrein, Tempranillo, Syrah
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: All'olfatto esprime profumi intensi e ricchi, caratterizzati da fragranti note di ciliegia, lampone, marasca, ribes rosso fragoline di bosco, lievi sfumature floreali e cenni di erbe selvatiche di montagna. Il sorso è ricco e appagante, con un frutto maturo e succoso, che accompagna verso un finale armonioso e fresco, con una piacevole chiusura sapida. Perfetto in aperitivo con stuzzichini sfiziosi, antipasti di pesce, pesce affumicato o frittura di pesce.

€ 36,00

"La vita è troppo breve per bere vini mediocri"

TEROLDEGO ROSÉ - ENDRIZZI
Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino
Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT
Vitigni: Teroldego 100%
Alcol: 12,0%
Perché ci piace: Un vino molto gradevole come aperitivo, accompagna perfettamente carni delicate, formaggi freschi e i risotti a base pesce. Un vino divertente ed intrigante. Diverso dal solito.

€ 23,00

LAGREIN ROSE' - ANDRIAN
Cantina: Andrian
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Lagrein 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: rosa salmone. Al naso fresco e fruttato, sentori di frutta esotica. In bocca fresco con acidità ben integrata e di discreta persistenza. Ottimo in aperitivo si abbina a salumi anche poco stagionati, formaggi freschi, piatti a base di pesce.

€ 25,00

Vini Rosati

ROSA DEI FRATI - CÁ DEI FRATI
Cantina: Cá dei Frati
Regione: Lombardia
Denominazione: Riviera del Garda classico DOC
Vitigni: Groppello 55%, Marzemino 15%, Sangiovese 15%, Barbera 15%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Per la sua semplice autorevolezza, in bocca è incisivo ma anche fresco e delicato e ti lascia un fine sentore di frutti rossi freschi. La sua acidità ti stuzzica il palato.

€ 26,00

PINOT GRIGIO ROSÉ - BOSCO DEL MERLO
Cantina: Bosco del Merlo
Regione: Veneto
Denominazione: Delle Venezie DOC
Vitigni: Pinot Grigio 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: colore rosa ramato molto particolare. Al naso sentore di pera Williams, note di fiori secchi e fragoline di bosco. In bocca asciutto, ottima sapidità e molto equilibrato. Ottimo sia da aperitivo che a tutto pasto, indicato con piatti a base di pesce, primi piatti con verdure o crostacei.

€ 22,00

"Il vino è poesia in bottiglia"

SANGIOVESE RUBICONE "COSTA DI ROSE" - UMBERTO CESARI
Cantina: Umberto Cesari
Regione: Emilia Romagna
Denominazione: Rubicone Sangiovese Rosato IGT
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Rosa antico brillante. Al naso si apre con note di piccoli frutti rossi chiudendosi con note di papavero. In bocca sapore fresco, piacevolmente sapido e fruttato nel finale. Ideale come aperitivo, perfetto con antipasti, sformati di verdure, primi piatti saporiti e formaggi freschi.

€ 27,00

L'OLMO ROSATO - FEDERICO MENCARONI
Cantina: Federico Mencaroni
Regione: Marche
Denominazione: Marche Rosso IGT
Vitigni: Blend di uve a bacca rossa (Montepulciano e Merlot)
Alcol: 14%
Perché ci piace: Rosso rubino profondo. Profumo complesso di frutta matura, confettura, con leggere note speziate e vanigliate. Sapore caldo, morbido, con tannini eleganti e una lunga persistenza.

€ 22,00

Vini Rosati

ROSATO DI BOLGHERI "ROSASTELLA" – CAMPO ALLE COMETE
Cantina: Campo alle Comete
Regione: Toscana
Denominazione: Bolgheri DOC Rosato
Vitigni: Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Syrah 20%
Alcol: 13%
Perché ci piace: È un rosato che stupisce, con i suoi profumi intensi di frutta rossa, è corposo al palato, morbido, fresco e stuzzicante. È perfetto dall'aperitivo fino a fine cena.

€ 23,00

MARCHE ROSATO "PIVUÀN" - PANTALEONE
Cantina: Pantaleone
Regione: Marche
Denominazione: Marche IGT
Vitigni: Montepulciano 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: È un intenso vino rosato prodotto da uve Montepulciano; al palato risulta morbido e fruttato ma anche bello fresco e beverino. Si abbina perfettamente a bruschette, primi piatti, anche di mare, alle fritture e a secondi di carne non troppo elaborati. Da provare!

€ 23,00

"Il vino è la parte intellettuale del pranzo"

AGLIANICO ROSÉ "SAN GREG" - FEUDI DI SAN GREGORIO
Cantina: Feudi di San Gregorio
Regione: Campania
Denominazione: rosato capagna IGT
Vitigni: Aglianico 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Si presenta alla vista di un colore rosa tenue cristallino. Al naso compaiono intensi aromi di frutta a bacca rossa, tra cui il lampone, il ribes e la ciliegia, note di agrumi rosa e floreali di rosa e fiori di campo, per chiudere con sentori minerali freschi. In bocca è snello, succoso e beverino, caratterizzato da una beva freschissima e veramente appagante.

€ 23,00

CIRÒ ROSATO L'ARCIGLIONE
Cantina: Cataldo Calabretta
Regione: Calabria
Denominazione: Cirò DOC
Vitigni: 100% Gaglioppo
Alcol: 13%
Perché ci piace: rosa cerasuolo intenso. Al naso note di frutta rossa e agrumi. In bocca fresco, minerale, sapido ed elegante. Abbinamento perfetto con primi piatti a base di pese, carni bianche e formaggi freschi.

€ 23,00

Vini Rosati

PRIMITIVO ROSATO "TRAMARI" - SAN MARZANO
Cantina: San Marzano
Regione: Puglia
Denominazione: Salento IGT
Vitigni: Primitivo 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: colore rosa luminoso. Al naso deliziose sensazioni di fragolina, frutti di bosco, fiori appena sbocciati e macchia mediterranea. In bocca fresco, sapido, fragrante, succoso e pulito. Ottimo in aperitivo con antipasti, fritti, affettati, formaggi freschi e piatti a base di pesce.

€ 21,00

CALAFURIA - TORMARESCA
Cantina: Tormaresca
Regione: Puglia
Denominazione: Rosato I.G.T. Salento
Vitigni: Negroamaro 100%
Alcol: 12%
Perché ci piace: Rosa brillante con riflessi corallo, al naso delicato, fruttato con intense e persistenti note di frutta rossa e lampone. In bocca fresco, sapido ed equilibrato. Ottimo in aperitivo, con finger food, focacce, piatti a base di pesce e crostacei.

€ 25,00

"Il vino è poesia in bottiglia"

ROSÉ "LUMERA" - DONNAFUGATA
Cantina: Donnafugata
Regione: Sicilia
Denominazione: Sicilia DOC
Vitigni: Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero e Nocera
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Rosa brillante con un bouquet ampio e fragrante con note di fragoline di bosco e melograno. In bocca è fresco e sapido. Perfetto in aperitivo, accompagna egregiamente insalate di mare, focacce con verdure e formaggi freschi. Da provare anche con crudi di crostacei.

€ 24,00

Vini Rossi Fermi

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

€ 58,00

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

€ 29,00

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

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

€ 35,00

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

€ 32,00

Vini Rossi Fermi

NEBBIOLO "GAROMBELLO" – MARZIANO ABBONA
Cantina: Marziano Abbona
Regione: Piemonte
Denominazione: Langhe Nebbiolo DOC
Vitigni: Nebbiolo 100%
Alcol: 13,7%
Perché ci piace: Colore di un bel rosso rubino con riflessi molto chiari e trasparenti classici del Nebbiolo. Al naso viola di campo e piccoli frutti di bosco. In bocca dona un tannino presente ma non aggressivo ma che anzi aumenta la dinamicità e la bevibilità. Grande eleganza e freschezza mantenendo però un sorso pieno e polposo.

€ 29,00

NEBBIOLO D'ALBA "BAROLO MANCATO" - SORDO
Cantina: Sordo
Regione: Piemonte
Denominazione: Nebbiolo d'Alba DOC
Vitigni: Nebbiolo 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Colore rosso granato con sfumature aranciate. Al naso profumi di confettura di frutti di bosco. In bocca tannino persistente, caldo, complesso ed armonico. Ottimo con risotti, vellutate e zuppe. Sughi di carne, brasati e selvaggina.

€ 32,00

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

BAROLO - SORDO
Cantina: Sordo
Regione: Piemonte
Denominazione: Barolo DOCG
Vitigni: Nebbiolo 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Colore rosso granato con sfumature aranciate. Al naso profumi delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti. In bocca caldo, pieno, asciutto e complesso. Ottimo con arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

€ 45,00

BAROLO - MARZIANO ABBONA
Cantina: Abbona
Regione: Piemonte
Denominazione: Barolo DOCG
Vitigni: 100% Nebbiolo
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: rosso rubino con riflessi granati, al naso spiccano note floreali che sfumano su sensazioni di viola mammola con un finale di terra bagnata. In bocca corposo e intenso, sorso fresco e bella avvolgenza. Ideale con piatti strutturati, secondi di carne rossa alla griglia o brasati e formaggi stagionati.

€ 63,00

Vini Rossi Fermi

BARBARESCO - SORDO
Cantina: Sordo
Regione: Piemonte
Denominazione: Barbaresco DOCG
Vitigni: Nebbiolo 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Colore rosso rubino brillante, abbastanza trasparente. Al naso elegante, fine, con profumi floreali e piccoli frutti rossi. In bocca equilibrato e di buon corpo, tannini vellutati. Ottimo con arrosti, selvaggina, primi piatti a base di carne e formaggi stagionati.

€ 39,00

BARBARESCO MARCARINI - MARZIANO ABBONA
Cantina: Marziano Abbona
Regione: Piemonte
Denominazione: Barbaresco DOCG
Vitigni: 100% Nebbiolo
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: colore rosso rubino profondo, dai riflessi granata. Le note olfattive sono molto intense e richiamano frutti rossi, note di sottobosco ed erbe balsamiche. Potente al palato e dalla notevole persistenza, con una trama tannica avvolgente. Da provare con piatti a base di carne rossa e selvaggina particolarmente elaborati: brasati, stufati, filetto al pepe verde. Ottimo anche con formaggi stagionati.

€ 60,00

"Dove non c'è vino non c'è amore"

DOLCETTO D'ALBA "LA MATINERA" - ROCCHE DEI MANZONI
Cantina: Rocche dei Manzoni
Regione: Piemonte
Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC
Vitigni: Dolcetto 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un rosso delle Langhe molto beverino, piacevole anche d'estate. È sia fruttato che floreale. Il sorso e morbido e non secco.

€ 23,00

DOLCETTO D'ALBA "ROSSANA" - CERETTO
Cantina: Ceretto
Regione: Piemonte
Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC
Vitigni: Dolcetto 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Di un rosso rubino, al naso note di frutti di bosco, marasca, erbe aromatiche, floreale e pepe nero. In bocca fresco, succoso, vinoso e tannini gradevoli. Perfetto abbinamento con taglieri di salumi e formaggi stagionati, risotti con ragu di carne e carne in umido.

€ 28,00

Vini Rossi Fermi

DOLCETTO D'ALBA - FIGLI LUIGI ODDERO
Cantina: Figli Luigi Oddero
Regione: Piemonte
Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC
Vitigni: Dolcetto 100%
Alcol: 13,0%
Perché ci piace: Ha un bellissimo colore rosso rubino intenso, che richiama i suoi profumi fruttati. È fresco, abbastanza secco e tannico ma comunque morbido. Mantiene tutte le sue caratteristiche del vino giovane e fruttato. Ottimo per le bevute in compagnia.

€ 23,00

"PAPÀ CELSO" DOGLIANI - MARZIANO ABBONA
Cantina: Marziano Abbona
Regione: Piemonte - Dogliani (CN)
Denominazione: Dogliani DOCG
Vitigni: 100% Dolcetto
Alcol: 14,17%
Perché ci piace: Colore violaceo molto intenso. Note decise di frutti di bosco, prugna e amarena. Corpo pieno, intenso, con un leggero tannino che pulisce il palato.

€ 34,00

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

LANGHE ROSSO "QUATR NAS" - ROCCHE DEI MANZONI
Cantina: Rocche dei Manzoni
Regione: Piemonte
Denominazione: Langhe rosso DOC
Vitigni: Nebbiolo, assemblaggio di Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Ha un gusto fruttato molto piacevole e ben presente che si sente anche al naso. Contemporaneamente è fresco e minerale e non secco. Morbidissimo e nonostante il tenore alcolico piacevolissimo da bere. "Quater Nas" in dialetto piemontese, si riferisce ai 4 cru da cui provengono i 4 uvaggi utilizzati.

€ 60,00

BARBERA D'ALBA "PIANA" - CERETTO
Cantina: Ceretto
Regione: Piemonte
Denominazione: Barbera d'Alba DOC
Vitigni: Barbera 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso pieno, articolato, deciso con note di frutta e polpa rossa e sentori floreali. In bocca ricco, fruttato, avvolgente con tannini fini, finale persistente. Ottimo con carne arrosto o alla griglia, taglieri di salumi e risotti con ragu di carne.

€ 33,00

Vini Rossi Fermi

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

€ 27,00

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

€ 25,00

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

LANGHE BARBERA "CASARET" - MARZIANO ABBONA
Cantina: Marziano Abbona
Regione: Piemonte - Dogliani (CN)
Denominazione: Langhe Barbera DOC
Vitigni: 100% Barbera
Alcol: 14%
Perché ci piace: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo vinoso con note di prugna e ciliegia. Sapore asciutto, con la tipica acidità della Barbera che lo rende molto bevibile.

€ 23,00

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

€ 25,00

Vini Rossi Fermi

“VAIOLET” BONARDA VIVACE - MONSUPELLO
Cantina: Monsupello
Regione: Lombardia - Torricella Verzate (PV)
Denominazione: Bonarda dell’O.P. DOC
Vitigni: 100% Croatina
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Rosso rubino brillante con spuma evanescente. Profumo vinoso, fragrante con note di marasca e frutti rossi. Sapore fresco, vivace, piacevolmente acidulo e persistente.

€ 20,00

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

€ 44,00

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

“RONCHEDONE” - CA’ DEI FRATI
Cantina: Ca’ Dei Frati
Regione: Lombardia
Denominazione: Vino Rosso Ronchedone
Vitigni: Cabernet Sauvignon, Marzemino e Sangiovese
Alcol: 14%
Perché ci piace: Di un rosso rubino, al naso intensi aromi fruttati di amarena e frutti di bosco, con note speziate e caffè tostato. In bocca caldo, corposo, morbido e deciso con tannini eleganti.Perfetto in abbinamento a carne arrosto o alla griglia, selvaggina e risotti con ragu.

€ 30,00

CURTEFRANCA ROSSO “CORTE DEL LUPO” - CA’ DEL BOSCO
Cantina: Ca’ del Bosco
Regione: Lombardia
Denominazione: Curtefranca Rosso DOC
Vitigni: 41% Merlot 25% Cabernet Sauvignon 17% Cabernet Franc 17% Carménère
Alcol: 13%
Perché ci piace: colore rosso rubino intenso. Al naso è un concentrato di frutta rossa, con note vanigliate e una ricca componente di erbe aromatiche, mentre al gusto è pieno, intenso e avvolgente, dalla trama tannica ben integrata.

€ 44,00

Vini Rossi Fermi

PINOT NERO RISERVA "SALTNER" - KALTERN
Cantina: Kaltern
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: rosso rubino. Al naso fruttato con note di ciliegia, lampone e more. In bocca note di ciliegia, corposo con tannini morbidi. Perfetto con carni saporite, selvaggina, pollame alla griglia e formaggi stagionati.

€ 28,00

PINOT NERO - FRANZ HAAS
Cantina: Franz Haas
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 13,0%
Perché ci piace: È il RE dei Pinot Nero trentini, perfettamente equilibrato, con una struttura e un corpo importante. Ha sentori spiccati di frutti rossi, di spezie e quasi di cioccolato. È un vino da assaporare e da gustare al meglio con carni rosse, funghi e formaggi.

€ 42,00

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

BLAUBURGUNDER "GRAF" - MERANO
Produttore: Cantina Merano
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Di un colore rosso rubino intenso, offre un bouquet elegante e preciso, con sentori di frutti di bosco e bacche rosse. In bocca si presenta morbido e succulento, con tannini vellutati e una buona persistenza, rivelando un equilibrio armonioso tra freschezza e profondità.

€ 28,00

"MICHEI DI MICHEI" PINOT NERO - HOFSTATTER
Cantina: Tenuta J. Hofstätter
Regione: Trentino-Alto Adige - Maso Michei, Ala (TN)
Denominazione: Pinot Nero Trentino DOC
Vitigni: 100% Pinot Nero
Alcol: 13,5% vol
Perché ci piace: Rosso rubino vivace. Profumo di piccoli frutti di bosco e note speziate. Sapore vellutato, elegante e con una spiccata acidità data dall'altitudine.

€ 44,00

Vini Rossi Fermi

PINOT NERO TERLAN
Cantina: Terlan Kellerei
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: 100% Pinot Nero
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Di colore rosso vivo rubino, al naso fresco e accattivante, al palato pieno e fruttato, struttura leggermente tannica, spiccate note minerali e una grande eleganza. Si sposa bene con arrosti, risotti alle erbe e selvaggina.

€ 33,00

LAGREIN "GRAF" - MERAN
Cantina: Meran Kellerei
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Lagrein 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Colore rosso granato scuro. Al naso profumi di viola. Ciliegia e cioccolato amaro. In bocca armonico, delicato, con tannini ben strutturati e finale persistente. Ottimo in abbinamento a piatti con selvaggina, carne rossa alla griglia o arrosti e formaggi stagionati.

€ 28,00

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

LAGREIN - CANTINA DI BOLZANO
Cantina: Cantina Bolzano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Lagrein 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un lagrein dal corpo leggero, beverino, fruttato, con note di ciliege, more e lillà. Al palato ha la sua bella tannicitá, ma sul finale è molto elegante. Perfetto con lo speck e i funghi.

€ 24,00

LAGREIN - ELENA WALCH
Cantina: Elena Walch
Regione: Alto Adige
Denominazione: Lagrein DOC
Vitigni: Lagrein 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Dal colore rosso granato intenso con riflessi violacei, al naso aromi speziati, di cacao, fruttati di ciliegia, mirtillo al palato deciso, di carattere con tannini rustici ma eleganti. Ideale a tutto pasto, si abbina a piatti corposi e ricchi come carne rossa risotti ai porcini o con formaggi ben stagionati.

€ 29,00

Vini Rossi Fermi

LAGREIN TERLAN
Cantina: Terlan Kellerei
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: 100% Lagrein
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Rosso granato scuro, al naso note fruttate e floreali intense, in bocca vinoso e armonico con tannino raffinato. Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina saporita o formaggi stagionati.

€ 29,00

"WARTH" LAGREIN - MOSER
Cantina: Moser
Regione: Trentino-Alto Adige
Denominazione: DOC Trentino Lagrein
Vitigni: 100% Lagrein
Alcol: 13,5
Perché ci piace: Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Profumo fruttato (prugna, more, frutti di bosco) con note di cioccolato. Gusto pieno, corposo, con tannino maturo e una freschezza vivace.

€ 26,00

"I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti"

LAGREIN - ENDRIZZI
Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: Rosso del Trentino Alto Adige
Vitigni: 100% Lagrein
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: colore rosso rubino carico e brillante. Al naso elegante con sentori di viola e piccoli frutti di bosco. In bocca è pieno, aromatico, molto fruttato, con un carattere particolare e irripetibile. Ideale con affettati, carni rosse e formaggi molto saporiti.

€ 25,00

LAGREIN RISERVA "LAREITH" - KALTERN
Cantina: Kaltern
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Lagrein 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso fruttato con sentori di frutti rossi e cioccolato puro. In bocca concentrato e generoso, tannini morbidi e finale lunghissimo. Si accompagna perfettamente a cacciagione, carni rosse arrosto o in umido e formaggi stagionati.

€ 26,00

Vini Rossi Fermi

LAGREIN-MERLOT RISERVA "MAURITIUS" - CANTINA DI BOLZANO
Cantina: Cantina di Bolzano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Lagrein 80%, Merlot 20%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Colore rosso granato intenso. Al naso profumi di frutti rossi maturi, leggera nota speziata di cacao. In bocca è intenso e persistente, complesso Con tannini fini e delicati. Ideale con carne rossa alla griglia, cacciagione da pelo e da piuma e formaggi stagionati.

€ 49,00

LAGREIN - HOFSTÄTTER
Cantina: Hofstätter
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige/ Sudtirol DOC
Vitigni: Lagrein 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: rosso rubino brillante. Bouquet intenso con note di frutti di bosco, viola e delicati sentori speziati. In bocca robusto, intenso e fragrante. Si abbina perfettamente a taglieri di salumi e formaggi stagionati, carni rosse e ragù saporiti.

€ 26,00

"Non fidatevi di una persona che non ama il vino"

TEROLDEGO ROTALIANO - ENDRIZZI
Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: Teroldego Rotaliano DOC
Vitigni: Teroldego 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Rosso rubino. Al naso sentori di ciliegia, more, fiori di campo e lamponi. In bocca fresco, morbido, bilanciato e dai tannini ben scolpiti. Ottimo con taglieri di salumi stagionati, risotti con sughi di carne, carni rosse arrosto o in umido.

€ 24,00

"WARTH" TEROLDEGO - MOSER
Cantina: Moser
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: IGT Vigneti delle Dolomiti Teroldego
Vitigni: 100% Teroldego
Alcol: 14%
Perché ci piace: Colore rosso intenso con decisi riflessi violacei. Al naso sprigiona profumi freschi di piccoli frutti a bacca rossa (ciliegia, lampone, mirtillo). Al palato è asciutto, con un tannino maturo e una struttura piena ed armonica.

€ 25,00

Vini Rossi Fermi

CABERNET SAUVIGNON RISERVA "CAMPANER" - KALTERN
Cantina: Kaltern
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: rosso rubino intenso. Al naso è fruttato, note di more, ribes nero e pepe rosa. In bocca corposo, con tannini strutturati, ricco, con finale lungo e persistente. Ottimo abbinamento a carni rosse grigliate o brasate, formaggi speziati o salumi stagionati.

€ 26,00

MERANESE SCHIAVA DOC "SCHICKENBURG" GRAF - MERANO
Produttore: Cantina Merano
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Schiava 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Il colore è rosso rubino acceso, il bouquet ricorda il profumo di mandorle e di violette, il sapore esprime tutta la sua eleganza, morbidezza ed acidità ben equilibrata, con un finale armonioso.

€ 22,00

"Il vino è poesia imbottigliata"

MARZEMINO - MARCO TONINI
Cantina: Marco Tonini
Regione: Trentino
Denominazione: Marzemino DOC Superiore d'Isera
Vitigni: Marzemino 100%
Alcol: 13,0%
Perché ci piace: È un vitigno tipico della Val d'Isera poco conosciuto ma molto valido e interessante. Per essere un rosso è molto fresco, da bere giovane, fruttato e poco tannico. Molto beverino, si accompagna perfettamente con salumi, polenta fritta e salsiccia.

€ 28,00

MERLOT RISERVA "LASÒN" - KALTERN
Cantina: Kaltern
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Merlot 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: rosso rubino intenso. Al naso note di piccoli frutti rossi, anice stellato ed eucalipto. In bocca è rotondo, tannini ben integrati e finale esplosivo fruttato. Un vino strutturato che si abbina perfettamente a piatti saporiti, carni rosse, selvaggina, arrosti e formaggi molto stagionati.

€ 26,00

Vini Rossi Fermi

MASETTO NERO - ENDRIZZI
Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino
Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT
Vitigni: Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%, Teroldego 20%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Perché è un vino storico della cantina e unisce 3 vitgni che sono l'essenza del Trentino. È un rosso bello corposo, profumato e tannico. Il Cabernet e il Merlot gli regalano l'eleganza e la morbidezza mentre il Teroldego gli da tutta la potenza e la persistenza al palato. Vino intenso ed equilibrato, da provare assolutamente!

€ 30,00

"RÉSERVE DEL CONTE" MANINCOR
Cantina: Manincor
Regione: Alto Adige
Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT
Vitigni: Lagrein 35%, Merlot 40% Cabernet 25%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Il bouquet di sensazioni che si sviluppano al naso ricorda note di frutta matura. All'assaggio è di buon corpo, equilibrato, con un sorso scorrevole che rende la beva piacevole. Perfetto con salumi e formaggi stagionati, carne rossa in umido e risotti ai funghi.

€ 33,00

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

REFOSCO RISERVA "ROGGIO DEI ROVERI" - BOSCO DEL MERLO
Cantina: Bosco del Merlo
Regione: Veneto
Denominazione: Lison Pramaggiore DOC
Vitigni: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: rosso rubino con riflessi violacei. Al naso note di fiori appassiti, marasca sotto spirito, frutti di bosco, cioccolato e liquirizia. In bocca caldo, armonico, abbastanza fresco e dal tannino vigoroso. Si accosta perfettamente a piatti di carni rosse al forno, stinco o arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

€ 28,00

MALBECH DELLE VENEZIE IGT "GLI ACERI" - PALADIN
Cantina: Paladin
Regione: Veneto
Denominazione: Delle Venezie IGT
Vitigni: Malbech 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Di un rosso rubino. Al naso fruttato, ricordo di visciole, marasche e more, poi vira con sentori di liquirizia, cacao e tabacco. Al palato equilibrato, giustamente tannico, buon corpo e lunga persistenza.

€ 26,00

Vini Rossi Fermi

SYRAH - PALADIN
Cantina: Paladin
Regione: Veneto
Denominazione: Veneto IGT
Vitigni: Syrah 100%
Alcol: 12%
Perché ci piace: Di un colore rubino con riflessi granata. Al naso porta aromi intensi di marasca, mirtillo, pepe nero e note speziate. In bocca vellutato, dalle note di caffè e ciliegia sotto spirito. Ottimo in abbinamento con carni rosse arrosto o in umido, selvaggina e risotti con ragù di carne.

€ 24,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO - VILLABELLA
Cantina: Villabella
Regione: Veneto
Denominazione: Amarone della Valpolicella classico DOC
Vitigni: Corvina, Rondinella e Corvinone
Alcol: 15%
Perché ci piace: rosso ramato intenso. Al naso aromi di frutta matura, confettura, sfumature speziate e leggera nota di cacao. In bocca caldo, corposo e fasciante al palato. Eccellente con arrosti, cacciagione, brasati e formaggi stagionati.

€ 52,00

"Un modo per rendere potabile l'acqua è di metterci dentro del vino rosso"

AMARONE DELLA VALPOLICELLA - CORTE SAN BENEDETTO
Cantina: Corte San Benedetto
Regione: Veneto
Denominazione: Amarone DOC
Vitigni: 60% Covina Veronese 25% Corvinone 15% Rondinella
Alcol: 16%
Perché ci piace: rosso granato intenso, al naso grande intensità e persistenza, note fruttate di amarene sotto spirito e prugna secca, sentori di fiori secchi e speziati. In bocca notevole struttura e decisa morbidezza, tannini vellutati. Ideale in accompagnamento con piatti elaborati e saporiti, esalta il gusto di carne alla griglia, selvaggina, brasati, arrosti e formaggi stagionati.

€ 52,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA - BERTANI
Cantina: Bertani
Regione: Veneto - Grezzana (VR)
Denominazione: Amarone della Valpolicella DOCG
Vitigni: 80% Corvina Veronese, 20% Rondinella
Alcol: 15,5%
Perché ci piace: Rosso rubino intenso. Note di ciliegia, mora, cannella e pepe. Al palato è avvolgente, cremoso, con tannini fitti e un finale molto persistente.

€ 56,00

Vini Rossi Fermi

VALPOLICELLA CLASSICO - VILLABELLA
Cantina: Villabella
Regione: Veneto
Denominazione: Valpolicella classico DOC
Vitigni: Corvina, Rondinella e Corvinone
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: color rosso rubino brillante. Al naso bouquet fruttato, con ricordi di ciliegia e lampone. In bocca risulta asciutto, dotato di buona freschezza, equilibrato nella struttura e note fruttate. Ideale in accompagnamento a carni rosse brasate o alla griglia, carni bianche e formaggi stagionati.

€ 20,00

VALPOLICELLA VALPANTENA - BERTANI
Cantina: Bertani
Regione: Veneto
Denominazione: Valpolicella DOC
Vitigni: 80% Corvina Veronese, 20% Rondinella
Alcolico: 12,2%
Perché ci piace: Rosso rubino vivace. Naso fresco di melograno, ribes ed erbe aromatiche. In bocca è scattante, di grande bevibilità e freschezza.

€ 22,00

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

VALPOLICELLA CLASSICO - CORTE SAN BENEDETTO
Cantina: Corte San Benedetto
Regione: Veneto
Denominazione: Valpolicella Classico DOC
Vitigni: 65% Covina Veronese 10% Corvinone 25% Rondinella
Alcol: 13%
Perché ci piace: rosso rubino, al naso caratteristico e piacevole, con sentori di frutta, ciliegie e marasche. In bocca corpo medio, leggera acidità e bilanciato. È un vino a tutto pasto, adatto per ogni tipo di primo piatto dalla pasta al riso, ottima con carni rosse alla griglia e formaggi di media stagionatura.

€ 19,00

BARDOLINO CLASSICO - DOMÌNI VENETI
Cantina: Domìni Veneti
Regione: Veneto
Denominazione: Bardolino Classico DOP
Vitigni: 65% Corvinia, 30% Rondinella e 5% Molinara
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: colore rosso rubino brillante. Il profumo è delicato di frutti rossi. Il gusto ha un sapore fresco, asciutto e vivace. Ottimo abbinamento con affettati e salumi, risotti con verdure, carni bianche e rosse arrosto e formaggi freschi.

€ 18,00

Vini Rossi Fermi

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE - DOMINI VENETI
Cantina: Domini Veneti
Regione: Veneto
Denominazione: Valpolicella DOC
Vitigni: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15% e altre uve 10% come da disciplinare
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: È fruttato, piú fresco di un ripasso, armonico e abbastanza secco. Ha una bella aciditá che lo rende molto beverino. Ottimo con i salumi e con i primi ricchi di formaggio.

€ 22,00

VALPOLICELLA SUPERIORE "RAFAÈL" - TOMMASI
Cantina: Tommasi
Regione: Veneto
Denominazione: Valpolicella DOC
Vitigni: Corvina 60%, Rondinella 25% e Molinara 15%
Alcol: 12,5 %
Perché ci piace: Rosso rubino brillante, si apre con raffinata intensità su toni floreali e fruttati, con la ciliegia matura in evidenza. Al palato è sottile e vellutato, e conquista per la gustosa e persistente freschezza del frutto che lo rende scorrevole, leggero ed elegante. Ottimo con primi piatti con sughi corposi, arrosti e carni bianche, formaggi di media stagionatura.

€ 22,00

"Non fidatevi di una persona che non ama il vino"

VALPOLICELLA RIPASSO "LA CASETTA" - DOMINI VENETI
Cantina: Domini Veneti
Regione: Veneto
Denominazione: Valpolicella Ripasso DOC
Vitigni: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15% e altre uve 10% come da disciplinare
Alcol: 14%
Perché ci piace: Perché è molto morbido, con sentori di frutta secca, il tannino è ormai smorzato. Al naso si sentono bene la ciliegia e le spezie. È magnifico con la carne e con i risotti piú saporiti.

€ 26,00

RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE - TOMMASI
Cantina: Tommasi
Regione: Veneto
Denominazione: Valpolicella Ripasso DOC
Vitigni: Corvina 70%, Rondinella 25% e Corvinone 5%
Alcol: 13,5 %
Perché ci piace: Rosso rubino intenso e luminoso, al naso è ricco e intensamente speziato, con note di ciliegia matura in confettura, tabacco e pepe nero. Al palato è elegante e corposo, con tannini morbidi e setosi e una lunga persistenza. Ideale con piatti della cucina di terra, è ottimo con bolliti, brasati e carni rosse alla griglia.

€ 27,00

Vini Rossi Fermi

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO - CASA LUPO
Cantina: Casa Lupo
Regione: Veneto
Denominazione: Valpolicella Superiore Ripasso DOC
Vitigni: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella
Alcol: 16%
Perché ci piace: colore rosso intenso con riflessi granata. Al naso sentori di frutti maturi a bacca rossa, violetta e prugne. In bocca vellutato, tannino delicato ed equilibrato. Si abbina perfettamente a piatti di carne come brasati, spezzatini, selvaggina o formaggi molto stagionati.

€ 33,00

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE - VILLABELLA
Cantina: Villabella
Regione: Veneto
Denominazione: Valpolicella Ripasso classico superiore DOC
Vitigni: Corvina, Rondinella e Corvinone
Alcol: 14%
Perché ci piace: colore rosso rubino brillante. Al naso note fruttate di ciliegia, mora, prugna e spezie. In bocca asciutto, notevole struttura, ricco di sentori di frutta rossa e confettura. Vino versatile a tutto pasto, primi piatti a base di funghi, con carni rosse alla griglia o brasate, formaggi di media e lunga stagionatura.

€ 26,00

"Un modo per rendere potabile l'acqua è di metterci dentro del vino rosso"

VALPOLICELLA RIPASSO VALPANTENA - BERTANI
Cantina: Bertani
Regione: Veneto
Denominazione: Valpolicella Ripasso DOC
Vitigni: 70% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 10% Rondinella
Alcolico: 13,6%
Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso. Profumi di ciliegia e sottobosco arricchiti da sentori speziati e di cioccolato. Buona struttura ed equilibrio.

€ 27,00

VALPOLICELLA RIPASSO - CORTE SAN BENEDETTO
Cantina: Corte San Benedetto
Regione: Veneto
Denominazione: Valpolicella Ripasso DOC
Vitigni: 65% Covina Veronese 20% Corvinone 15% Rondinella
Alcol: 15%
Perché ci piace: rosso rubino, al naso è complesso, fruttato, vinoso e speziato. In bocca buon corpo, generoso, caldo, bilanciato e persistente. Ottimo abbinamento con carni rosse, sughi saporiti e formaggi stagionati.

€ 26,00

Vini Rossi Fermi

MERLOT - LIVIO FELLUGA
Cantina: Livio Felluga
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC
Vitigni: Merlot 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso vivace ed elegante, note di piccoli frutti rossi, di cuoio, tabacco e salvia. In bocca fresco, piacevole ed avvolgente, tannini eleganti e cremosi. Abbinamento con carni rosse, arrosti e formaggi di media stagionatura.

€ 37,00

MERLOT - CASTELLO DI SPESSA
Cantina: Castello di Spessa
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli DOC
Vitigni: Merlot 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: colore rubino intenso. Al naso presenta note fruttate e balsamiche. In bocca risulta vellutato con note di ciliegie e mirtilli. Caldo ed elegante chiude morbido e lungo. Si abbina egregiamente con carni rosse brasate, formaggi di media e lunga stagionatura e primi piatti con ragù saporiti.

€ 25,00

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

CABERNET FRANC - STURM
Cantina: Sturm
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Friuli DOP
Vitigni: Cabernet Franc 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Colore rosso amarena intenso. Al naso è una macedonia di frutti rossi con note erbacee e pepate. In bocca pieno, schietto e armonico, ricco di aromi e tannini dolci. Perfetto per accompagnare piatti tipici friulani, carni rosse saporite, ragù saporiti e formaggi stagionati.

€ 30,00

CABERNET SAUVIGNON - TUNELLA
Cantina: Tunella
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Venezia Giulia IGP
Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Rosso rubino intenso. Al naso fruttato e lievemente speziato, note di frutti di bosco, prugna e sensazioni di pepe nero. Morbido ed elegante al palato, ottima struttura e grintosa freschezza. Si abbina con arrosti, stinco, tagliate e costine, ottimo anche con carni fredde e formaggi ben stagionati.

€ 25,00

Vini Rossi Fermi

CABERNET SAUVIGNON - CASTELLO DI SPESSA
Cantina: Castello di Spessa
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Cabernet Sauvignon DOC
Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: colore rosso rubino intenso. Al naso note di frutta rossa matura e spezie dolci. In bocca entra caldo e morbido, note fruttate, speziate e vanigliate. Finale lungo e morbido. Ottimo abbinato a taglieri di salumi e formaggi stagionati, carne rossa arrosto o in umido e sughi saporiti.

€ 25,00

PIGNOLO - TUNELLA
Cantina: Tunella
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Colli Orientali Del Friuli DOC
Vitigni: Pignolo 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Di un rosso rubino intenso con riflessi granata. Al naso si apre con intense sensazioni di sottobosco, spezie dolci, frutta sotto spirito, cacao e leggera percezione minerale. In bocca è pieno, di gran carattere, denso e avvolgente. Si sposa benissimo con carni rosse e selvaggina, ottimo anche con brasati o formaggi stagionati.

€ 38,00

"La vita è troppo breve per bere vini mediocri."

PIGNOLO- MERLOT "CLADRECIS" - SIRCH
Cantina: SIRCH
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Colli Orientali del Friuli DOC
Vitigni: 70% Pignolo, 30% merlot
Alcol: 13%
Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso. Al naso note di confettura di mirtilli, di sottobosco, di erbe officinali e di una spiccata mineralità. Gusto vigoroso ma elegante come una stoffa raffinata. Si abbina a carni rosse, al forno, carne di cavallo e risotti invernali.

€ 30,00

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO - TUNELLA
Cantina: Tunella
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Colli Orientali Del Friuli DOC
Vitigni: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Di buona struttura, aromatico e fruttato. Sentori di sottobosco, frutti di bosco e spezie dolci. In bocca elegante e finale amaricante. Si sposa perfettamente con risotti a base di verdure, ragu' di carne e formaggi stagionati.

€ 26,00

Vini Rossi Fermi

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO - LIVIO FELLUGA
Cantina: Livio Felluga
Regione: Friuli Venezia Giulia - Brazzano (GO)
Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC
Alcol: 14%
Perché ci piace: Rosso rubino intenso con sfumature violacee. Naso elegante di mora, mirtillo e prugna con note speziat

€ 40,00

SCHIOPPETTINO - TUNELLA
Cantina: Tunella
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Colli Orientali Del Friuli DOC
Vitigni: Schioppettino 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Al naso elegante, pieno e deciso con note di fichi secchi e noci, balsamico e legnoso. In bocca è ampio e avvolgente, con un tocco vellutato, tannini equilibrati. Un rosso importante da meditazione, si sposa bene per accompagnare piatti saporiti come carni rosse arrosto, cacciagione o formaggi stagionati.

€ 34,00

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

SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO DOC - SIRCH
Cantina: Sirch
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Schioppettino di Prepotto - Friuli Colli Orientali **DOC**
Vitigni: 100% Schioppettino
Alcol: 13%
Perché ci piace: rosso rubino con leggere tonalità granate. Note di frutta rossa di sottobosco matura, arricchite da sentori speziati di incenso, pepe e chiodo di garofano. In bocca fine ed elegante, un rosso "gentile" ma complesso, con un ottimo equilibrio e una persistenza aromatica che richiama le spezie. Ottimo con pasta alla Norma, parmigiana di melanzane, pesci nobili (tonno, ricciola)

€ 33,00

"VERTIGO" - LIVIO FELLUGA
Cantina: Livio Felluga
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Delle Venezie IGT
Vitigni: Merlot 60% Cabernet Sauvignon 40%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: rosso rubino intenso. Al naso note di rosa canina e piccola frutta rossa, agrumi, pepe rosa e spezie. In bocca caldo, pieno, fruttato e dal finale speziato. Ottimo con piatti saporiti, secondi di carne, arrosti e formaggi di media stagionatura.

€ 28,00

Vini Rossi Fermi

SANGIOVESE SUPERIORE "PETALI DI VIOLA" - MERLOTTA
Cantina: Merlotta
Regione: Emilia Romagna
Denominazione: Romagna DOCG Sangiovese Superiore
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Rosso rubino con riflessi violacei. Il bouquet è ampio, intenso e persistente. Sentori fruttati e floreali di petali di viola. In bocca ricco ed elegante, ampio e vellutato, molto armonico ed equilibrato con tannini dolci e ben integrati. Ottimo a tutto pasto, abbinamento azzeccato con salumi tipici, antipasti sfiziosi, primi piatti saporiti e carne rossa arrosto o in umido.

€ 22,00

SANGIOVESE MARAMIA - TENUTA MARA
Cantina: Tenuta Mara
Regione: Emilia Romagna
Denominazione: Rubiconde IGT
Vitigni: 100% Sangiovese
Alcol: 14%
Perché ci piace: di un rosso rubino intenso, al naso risulta ricco, fruttato e speziato, con sentori di frutti di bosco, amarene fresche, sottobosco, china e macchia mediterranea. In bocca è morbido, ricco, avvolgente e corposo, di buona freschezza e tannini vellutati. Ottimo abbinamento a taglieri di salumi, primi piatti con sughi di carne, carne arrosto e grigliata e formaggi stagionati.

€ 33,00

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

LAURENTO SANGIOVESE RISERVA - UMBERTO CESARI
Cantina: Umberto Cesari
Regione: Emilia Romagna
Denominazione: Romagna DOC
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: colore rosso granata. Al naso sentori di viola, mora, prugna, amarena sotto spirito e tabacco. In bocca è secco, ampio e deciso. Perfetto con primi piatti saporiti, risotti con ragù saporiti, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

€ 27,00

SANGIOVESE SUPERIORE "FEDERICO" - LA PANDOLFA
Cantina: La Pandolfa
Regione: Romagna
Denominazione: Sangiovese superiore di Romagna DOC
Vitigni: Sangiovese 95%, altri vitigni a bacca rossa 5%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un sangiovese dal gusto persistente, fruttato e con finale sapido. Nel bicchiere è limpido e con un bel colore rosso rubino brillante. È una riserva molto beverina e leggera al palato. Vino perfetto a tutto pasto.

€ 22,00

Vini Rossi Fermi

SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA "PANDOLFO" - LA PANDOLFA
Cantina: La Pandolfa
Regione: Romagna
Denominazione: Sangiovese superiore Riserva Romagna DOC
2Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: È un bel sangiovese riserva intenso, dal colore rosso rubino con note nette di ciliegia, amarena e ribes. Si sente bene che rimanendo in botte per 18 mesi ad affinarsi si è evoluto a una forma piú elegante e piena rispetto al sangiovese classico.

€ 27,00

CHIANTI CLASSICO "BORGO" - SAN FELICE
Cantina: San Felice
Regione: Toscana
Denominazione: Chianti Classico DOCG
Vitigni: Sangiovese, Pugnitello
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Rosso rubino intenso. Al naso elegante, toni fruttati e floreali. In bocca si rivela fresco, vibrante e ricco. Ottimo con carni rosse arrosto o brasate, primi piatti importanti e formaggi stagionati.

€ 28,00

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

CHIANTI "CASTIGLIONI" - FRESCOBALDI
Cantina: Frescobaldi
Regione: Toscana
Denominazione: Chianti DOCG
Vitigni: Sangiovese 90%, Merlot 10%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso con sfumature porpora, sintomo di giovinezza. Al naso compaiono aromi di frutta rossa, tra cui la marasca e la fragolina di bosco, note floreali di viola e di erbe mediterranee. In bocca è morbido, fresco, nitido con una buona persistenza fruttata. Un rosso piacevole, gioviale e adatto al consumo quotidiano. Perfetto con risotti con carne e funghi, affettati, carni bianche e rosse.

€ 23,00

"CAPOTONDO" CHIANTI CLASSICO - CASTELVECCHI
Cantina: Castelvecchi
Regione: Toscana
Denominazione: Chianti Classico DOCG
Vitigni: Sangiovese 88% Canaiolo 12%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Colore rosso intenso. Al naso note prevalenti di frutti rossi, frutti di bosco, mirtilli e note speziate. In bocca equilibrato, armonico e di grande carattere. Si abbina perfettamente a tutto pasto, primi piatti saporiti, risotti ai funghi, carni rosse al forno e taglieri di salumi e formaggi.

€ 25,00

Vini Rossi Fermi

CHIANTI SUPERIORE - BANFI
Cantina: Banfi
Regione: Toscana
Denominazione: Chianti DOCG
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di frutti di bosco e prugne, note di violetta. In bocca è di corpo pieno, avvolgente, morbido e di ottima persistenza. Speciale in abbinamento a carni grigliate, sia rosse che bianche e con primi piatti di terra.

€ 23,00

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO - LA BRACCESCA
Cantina: Tenuta la Braccesca
Regione: Toscana
Denominazione: Vino nobile di Montepulciano DOCG
Vitigni: Sangiovese 90%, Merlot 10%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Perché questa combinazione di uva storica come il Sangiovese con una piccola quantitá di Merlot danno vita ad un vino d'eccellenza, che ha un carattere elegante, equilibrato, morbido come velluto. Adatto a tutto pasto.

€ 27,00

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

ACHELO - LA BRACCESCA
Cantina: Tenuta la Braccesca
Regione: Toscana
Denominazione: Cortona DOC
Vitigni: Syrah 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: rosso rubino violaceo. Al naso speziato, con note di pepe nero e ginepro, sentori di frutta rossa e liquirizia. In bocca è elegante, con tannini soffici, corposo e con finale aromatico. Ottimo con risotto alle verdure, primi piatti con sugo di carne, carni rosse in umido o alla griglia.

€ 26,00

"BELNERO" SUPERTUSCAN BANFI
Cantina: Banfi
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Cabernet Sauvignon 35%, Sangiovese 40%, Merlot 25%,
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Rosso profondo, elegante e dai sentori intensi. Al naso, le note dolci di confettura di prugne e more sono accompagnate da sentori di vaniglia, caffè e tabacco. Struttura potente e morbida, caratterizzata da tannini dolci ed eleganti. Finale lungo e persistente.

€ 32,00

Vini Rossi Fermi

BRUNELLO DI MONTALCINO - BANFI
Cantina: Banfi
Regione: Toscana
Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 15%
Perché ci piace: Di un rosso rubino intenso tendente al granata. Si apre al naso con un ampio bouquet di frutta rossa in confettura, spezie dolci e sottobosco. In bocca è corposo, profondo, morbido, intenso e persistente. Ottimo abbinamento con piatti saporiti e complessi, carne rossa in umido o alla griglia, selvaggina o formaggi stagionati.

€ 66,00

BRUNELLO DI MONTALCINO - FATTOI 2020
Cantina: Fattoi
Regione: Toscana
Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Bel rosso rubino brillante e intenso, dove si iniziano a vedere i classici riflessi granati. Il profumo che ci regala è ampio ed etereo, con eleganti note di sottobosco, di frutta appassita e di spezie. È un Brunello di grande sostanza, che mette in risalto tutta la sua venatura sapida e la sua energia. Si abbina perfettamente ai primi piatti saporiti, risotti ai funghi e formaggi stagionati.

€ 44,00

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

MORELLINO DI SCANSANO "COTOZZINO" - CAMILLO
Cantina: Antonio Camillo
Regione: Toscana
Denominazione: Morellino di Scansano DOCG
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: È un vino che non delude mai, è fruttato, caldo ma con una bella freschezza che lo equilibra. Ha un tannino delicato ed è persistente sul finale. Ottimo abbinato a risotti con i funghi, formaggi e/o salsiccia.

€ 25,00

"IL RANDAGIO" - CARLEONE
Cantina: Tenuta di Carleone
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Cabernet Franc 50%, Merlot 50%
Alcol: 13%
Perché ci piace: È un vino che ricorda un pó i vini francesi da bere giovani. È irriverente, giocoso e diverso dal solito. Fa sempre una lunga macerazione in cemento di 5 mesi, che rende i suoi uvaggi freschi, fruttati, speziati e molto eleganti.

€ 28,00

Vini Rossi Fermi

BOLGHERI "STUPORE" - CAMPO ALLE COMETE
Cantina: Campo alle Comete
Regione: Toscana
Denominazione: Bolgheri Superiore DOC
Vitigni: Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 30%, Cabernet Franc 20% e Petit Verdot 5%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: È di corpo ma non perde la sua eleganza, è molto pulito in bocca e il finale è quasi fresco. Ha tutti i tratti morbidi e fruttati del Cabernet Sauvignon e del Merlot, mentre il Petit Verdot gli da quella sferzata in piú che lo rende perfetto.

€ 35,00

"RUTE" BOLGHERI ROSSO - GUADO AL MELO
Cantina: Guado al Melo
Regione: Italia - Toscana - Castagneto Carducci (LI)
Denominazione: Bolgheri DOC
Vitigni: Cabernet Sauvignon, Syrah
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Rosso intenso. Rappresenta l'anima raffinata ma "selvatica" di Bolgheri. Grande equilibrio e freschezza, con un frutto vitale e croccante.

€ 35,00

"Il vino è poesia imbottigliata"

BOLGHERI ROSSO "ASKA" - BANFI
Cantina: Banfi
Regione: Toscana
Denominazione: Bolgheri DOC
Vitigni: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Alcol: 14%
Perché ci piace: Rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso intenso e complesso con sentori di frutti di bosco, confettura di prugna, tabacco e vaniglia. In bocca pieno, morbido, elegante e di grande personalità.

€ 36,00

BOLGHERI "BELL'AJA" - SAN FELICE
Cantina: Tenute San Felice
Regione: Toscana
Denominazione: Bolgheri DOC
Vitigni: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Di colore rosso violaceo, al naso il vino presenta sentori di confettura di frutti di bosco, con note speziate dolci. In bocca piacevole e armonico con tannini morbidi e avvolgenti. Ideale con ravioli al sugo di anatra, carni alla griglia, maialino arrosto.

€ 35,00

Vini Rossi Fermi

BOLGHERI ROSSO DOC - LE MACCHIOLE
Cantina: Le Macchiole
Regione: Toscana
Denominazione: Bolgheri Rosso DOC
Vitigni: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah (le proporzioni variano leggermente a seconda dell'annata)
Alcol: 14% - 14,5% vol.
Perché ci piace: Rosso rubino profondo. Al naso è intenso e fresco, con note di frutti neri maturi, spezie dolci e un tocco di macchia mediterranea. Al palato è equilibrato, con tannini setosi e una piacevole freschezza che lo rende molto bevibile nonostante la struttura.

€ 40,00

IL BRUCIATO - ANTINORI
Cantina: Antinori
Regione: Toscana
Denominazione: Bolgheri DOC
Vitigni: Cabernet Sauvignon 37%, Merlot 24%, Cabernet Franc 18%, Syrah 17%, Petit Verdot 4%
Alcol: 14%
Perché ci piace: rosso rubino molto intenso. Al naso sentori di frutta rossa, note speziate e mentolate. In bocca morbido, con tannini armoniosi, con note fruttate dolci. Apprezzabili note speziate dovute all'affinamento in barrique. Ottimo con carni rosse arrosto o alla griglia, ragù di carne e formaggi stagionati.

€ 40,00

"La felicità, come un vino pregiato, deve essere assaporata sorso a sorso."

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA
Cantina: Ornellaia
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Merlot 67%, Cabernet Sauvignon 20% e Sangiovese 13%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Perché esprime tutta la sua mediterraneitá, è vivace, morbido, succulento e con un tannino smorzato dall'affinamento in barrique, quindi per niente secco o acido. Sempre ottimo.

€ 36,00

ROSSO DI MONTALCINO CAMPOGIOVANNI - SAN FELICE
Cantina: San Felice
Regione: Toscana
Denominazione: Rosso di Montalcino DOC
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: rosso rubino. Al naso sentori di ciliegia e mora, note di legno e vaniglia. In bocca medio corpo, rotondo, ottima freschezza. Perfetto a tutto pasto, si abbina perfettamente a primi piatti con sughi elaborati, secondi di carne bianca e rossa, formaggi non troppo stagionati.

€ 28,00

Vini Rossi Fermi

ROSSO DI MONTALCINO - FATTOI
Cantina: Fattoi
Regione: Toscana
Denominazione: Rosso di Montalcino DOC
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Il bouquet di profumi è ampio e ricorda i frutti di bosco a bacca rossa come la fragolina, la mora e il ribes con note leggere di marasca sul finale. In bocca è asciutto, elegante e piacevole con una persistenza aromatica finale sopraffina e una beva suadente. In abbinamento è perfetto con primi piatti conditi con sughi elaborati di carne o con funghi porcini.

€ 25,00

"GUERRIERO NERO" - GUERRIERI
Cantina: Guerrieri
Regione: Marche
Denominazione: Marche IGT
Vitigni: 40% Sangiovese, 40% Montepulciano e 20% Cabernet Sauvignon
Alcol: 14%
Perché ci piace: rosso rubino intenso. Al naso note fruttate che ricordano la fragola. In bocca equilibrato e gustoso dai tannini gentili con finale minerale. Ideale con carne è ottimo per essere abbinato alla carne rossa grigliata o in umido, formaggi stagionati e sughi saporiti.

€ 25,00

"La vita è troppo breve per bere vini mediocri."

LACRIMA DI MORRO D'ALBA - FEDERICO MENCARONI
Cantina: Federico Mencaroni
Regione: Marche
Denominazione: Lacrima di Morro d'Alba DOC
Vitigni: 100% Lacrima
Alcol: 13%
Note organolettiche: Colore rosso porpora intenso. Profumo spiccatamente floreale di rosa e violetta, con note di frutti rossi. Sapore morbido, mediamente corposo e molto aromatico.

€ 22,00

"DIECI VENDEMMIE" LIMITED EDITION - TENUTA ULISSE
Cantina: Tenuta Ulisse
Regione: Abruzzo
Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo Rosso DOC
Vitigni: 100% Montepulciano
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: colore rosso rubino molto elegante. Al naso è ampio e complesso, fruttato, sentori di prugne e confettura di ciliegia. In bocca grande corpo, morbido, ricco di tannini nobili con un finale elegante di cacao, caffè e vaniglia.

€ 35,00

Vini Rossi Fermi

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "JORIO" - UMANI RONCHI
Cantina: Umani Ronchi
Regione: Abruzzo
Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC
Vitigni: Montepulciano 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: color rosso rubino intenso. Al naso presenta aromi di frutta rossa matura, spezie e liquirizia. In bocca è caldo e avvolgente con tannini morbidi e finale persistente. Si abbina perfettamente a carni rosse arrosto o alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

€ 23,00

ROSSO CONERO "SAN LORENZO" - UMANI RONCHI
Cantina: Umani Ronchi
Regione: Marche
Denominazione: Rosso Conero DOC
Vitigni: Montepulciano 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Di un rosso rubino profondo. Al naso intense sensazioni fruttate di bacche rosse, eucalipto, spezie dolci e tabacco. In bocca equilibrato, polposo, fresco e dai delicati tannini, finale fruttato. Ottimo con primi piatti con ragù di carne, selvaggina, carne arrosto e formaggi stagionati.

€ 25,00

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

SAGRANTINO MONTEFALCO "CARAPACE" - LUNELLI
Cantina: Tenute Lunelli
Regione: Umbria
Denominazione: Sagrantino di Montefalco DOCG
Vitigni: Sagrantino 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: È molto fine e morbido. Ha una bella aciditá che lo rende fresco e non stucchevole, bello strutturato e con un bel tenore alcolico. I sentori che prevalgono sono fruttati.

€ 43,00

MONTEFALCO ROSSO DOC ZIGGURAT
Cantina: Tenute Lunelli
Regione: Umbria
Denominazione: Montefalco Rosso DOC
Vitigni: Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet e Merlot 15%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Rosso rubino profondo. Al naso aromi di frutti e fiori rossi, note speziate e sfumature balsamiche. In bocca buona persistenza ed eleganza. Ottimo con carni rosse, cacciagione primi piatti con sughi saporiti e formaggi di media stagionatura.

€ 25,00

Vini Rossi Fermi

TINTILIA DEL MOLISE "SATOR" - CIANFAGNA
Cantina: Cianfagna
Regione: Molise
Denominazione: Tintilia del Molise DOC
Vitigni: Tintilia 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Un vino "ruffiano" che si stava perdendo ma che fortunatamente è tornato alla luce. È un vino che ti attrae con i suoi profumi succosi di frutta e spezie, poi al palato ti stupisce con il calore e la morbidezza. Immediato, diretto e quasi rustico. Perfetto con le carni e le fondute.

€ 35,00

AGLIANICO "DAL RE" - FEUDI DI SAN GREGORIO
Cantina: Feudi di San Gregorio
Regione: Campania
Denominazione: Irpinia DOC
Vitigni: Aglianico 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Il ventaglio di aromi e profumi che si dipanano al naso racconta un'anima dapprima fruttata, che poi evolve verso sensazioni di fiori appassiti e spezie dolci. All'assaggio è di buon corpo, con un sorso fasciante al palato, armonioso, contraddistinto da una trama tannica finemente integrata nella struttura generale. Chiude con un finale persistente. Ottimo con carni arrosto o alla griglia, carni bianche e formaggi stagionati.

€ 24,00

"La felicità, come un vino pregiato, deve essere assaporata sorso a sorso."

TAURASI DOCG "SANT'EUSTACHIO" - BOCCELLA
Cantina: Azienda Agricola Boccella
Regione: Campania
Denominazione: Taurasi DOCG
Vitigni: Aglianico 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: è rosso rubino con riflessi granata, all'olfatto è balsamico, speziato di pepe bianco, liquirizia e bacca di cacao. Al palato è giustamente tannico e complesso con la caratteristica acidità dell'aglianico a sostenere il lungo finale. Accompagna benissimo piatti strutturati, carne rossa, selvaggina o formaggi stagionati.

€ 45,00

PRIMITIVO DI MANDURIA "ATTANASIO" - LUCA ATTANASIO
Cantina: Luca Attanasio
Regione: Puglia
Denominazione: Primitivo di Manduria DOP
Vitigni: Primitivo 100%
Alcol: 16,5%
Perché ci piace: colore rosso rubino profondo. Al naso complesso con netti richiami a frutti rossi e neri, fichi secchi e canditi. In bocca sontuoso, ricco e intenso, tannini decisi e corpo solido. Perfetto per brasati, selvaggina in umido e formaggi stagionati.

€ 30,00

Vini Rossi Fermi

PRIMITIVO DI MANDURIA TALÒ - SAN MARZANO
Cantina: San Marzano
Regione: Puglia
Denominazione: Primitivo di Manduria DOC
Vitigni: Primitivo 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Di un rosso rubino con riflessi violacei. Al naso note opulente di ciliegia matura e prugna, con finale di cacao e vaniglia. In bocca di grande struttura, corposo e intenso, caldo e persistente. Da abbinare a piatti con ragù di carne, arrosti o carne rossa in umido e formaggi stagionati.

€ 23,00

PRIMITIVO DI MANDURIA "PAPALE" - VARVAGLIONE
Cantina: Varvaglione
Regione: Puglia
Denominazione: Primitivo di Manduria DOC
Vitigni: Primitivo 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso aromi intensi di confettura di frutti rossi, con sensazioni pungenti di cacao e liquirizia. In bocca rotondo, elegante e molto morbido. Ottimo con carni rosse arrosto e in umido, risotti con ragù di carne o formaggi stagionati.

€ 23,00

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

MALVASIA NERA TALÒ - SAN MARZANO
Cantina: San Marzano
Regione: Puglia
Denominazione: Salento IGT
Vitigni: Malvasia Nera 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Rubino intenso con riflessi violacei. Al naso note intense di frutta a polpa rossa, cenni di spezie dolci orientali. In bocca ottimo corpo, succoso, equilibrato, dal sorso morbido e finale persistente. In abbinamento a risotti di carne, sughi saporiti, carni rosse arrosto o grigliate e formaggi stagionati.

€ 22,00

MALVASIA NERA "12 E MEZZO" - VARVAGLIONE
Cantina: Varvaglione
Regione: Puglia
Denominazione: Malvasia Nera IGP
Vitigni: Malvasia Nera 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: rosso rubino profondo. Al naso note fruttate e di cacao. Al palato è morbido, rotondo, con tannini maturi e con un gradevole gusto fruttato. Eccellente con la pasta e con i secondi a base di carne rossa, con taglieri di salumi e formaggi stagionati.

€ 20,00

Vini Rossi Fermi

SALICE SALENTINO TALÒ - SAN MARZANO
Cantina: San Marzano
Regione: Puglia
Denominazione: Salice Salentino DOC
Vitigni: Negroamaro 85% Malvasia Nera 15%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Rubino brillante con riflessi granata. Al naso intense note di frutta a polpa rossa matura, leggeri sentori speziati e sensazioni di macchia mediterranea. In bocca sorso fresco, giovane e fruttato con finale leggermente minerale. Ottimo abbinato a risotti con ragù di carne, carni rosse in umido o arrosto e salumi stagionati.

€ 20,00

NEGROAMARO DEL SALENTO "12 E MEZZO" - VARVAGLIONE
Cantina: Varvaglione
Regione: Puglia
Denominazione: Salento IGP
Vitigni: Negroamaro 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: rosso intenso con riflessi amaranto. Al naso profumi affascinanti di frutti di bosco. In bocca marcato da note vanigliate di lunga persistenza, vellutato e morbido. Si abbina perfettamente a formaggi stagionati, carni rosse in umido o alla griglia.

€ 20,00

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

NEGROAMARO TALÒ - SAN MARZANO
Cantina: San Marzano
Regione: Puglia
Denominazione: Salento IGT
Vitigni: Negroamaro 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Di un rosso porpora tendente al viola. Al naso note intense e persistenti di ribes nero e frutti di bosco, sensazioni speziate e balsamiche con finale vanigliato. In bocca di corpo medio, armonioso e vellutato, con finale lungo e sapido. Carni rosse in umido o arrosto, risotti con carne e formaggi stagionati si sposano perfettamente con questa bottiglia.

€ 22,00

NERO DI TROIA TALÒ - SAN MARZANO
Cantina: San Marzano
Regione: Puglia
Denominazione: Puglia IGT
Vitigni: Nero di Troia 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso. Al naso note floreali di viola, sentori fruttati di ciliegia e ora di rovo, note speziate di coriandolo, pepe nero e liquirizia. In bocca il tannino è deciso ma elegante. Ottimo con primi piatti saporiti e ricchi, secondi di carne rossa stufata o brasata e formaggi semistagionati.

€ 20,00

Vini Rossi Fermi

CIRÒ ROSSO L'ARCIGLIONE
Cantina: Cataldo Calabretta
Regione: Calabria
Denominazione: Cirò DOC
Vitigni: 100% Gaglioppo
Alcol: 13%
Perché ci piace: rosso granato scarico, note di ciliegia e marasca, con un finale di liquirizia e viola. In bocca è corposo e intenso, di bella persistenza aromatica e dal tannino setoso. Ottimo con piatti elaborati, risotto ai funghi, carne alla griglia e formaggi stagionati.

€ 24,00

QUATER VITIS ROSSO - FIRRIATO
Cantina: Firriato
Regione: Sicilia
Denominazione: Terre siciliane IGT
Vitigni: Nero d'Avola 25%, Perricone 25%, Frappato 25%, Nerello Cappuccio 25%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Tutta la Sicilia viene riportata all'interno del bicchiere. È un vino fatto da 4 vitigni autoctoni siciliani che ad uno ad uno riescono ad esaltarlo. Danno freschezza, mineralitá, morbidezza e profumo. È presente una leggera speziatura nel gusto, che deriva dall'affinamento in botte per circa un anno. Da provare!!

€ 28,00

"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole"

NERO D'AVOLA "SHERAZADE" - DONNAFUGATA
Cantina: Donnafugata
Regione: Sicilia
Denominazione: Sicilia DOC
Vitigni: Nero d'Avola 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Color rosso rubino brillante con riflessi violacei. Bouquet fruttato con delicate note speziate balsamiche. In bocca note fruttate, morbide e fresche. Tannino carezzevole. Ideale con zuppe di pesce, carni rosse, risotti saporiti e formaggi poco stagionati.

€ 24,00

NERO D'AVOLA - FINA
Cantina: Fina
Regione: Sicilia
Denominazione: Sicilia DOC
Vitigni: Nero d'Avola 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso fruttato, sentori di ciliegia, piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche. In bocca morbido, caldo, vellutato e fruttato con tannini fini. Ideale con risotti a base di ragù di carne, carni rosse brasate o alla griglia e formaggi stagionati.

€ 20,00

Vini Rossi Fermi

SYRAH - FINA
Cantina: Fina
Regione: Sicilia
Denominazione: Terre Siciliane IGT
Vitigni: Syrah 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: colore rosso rubino intenso con sfumature granata. Al naso note di more e frutti di bosco, floreale e importante spaziatura di cacao e pepe nero. In bocca di buona struttura e avvolgente, fine trama tannica con finale pepato. Ideale con carni rosse arrosto o alla griglia, cacciagione, taglieri di salumi e formaggi erborinati.

€ 23,00

FRAPPATO "BELL'ASSAI" - DONNAFUGATA
Cantina: Donnafugata
Regione: Sicilia
Denominazione: Vittoria Frappato DOC
Vitigni: Frappato 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso nitido, fresco e fragrante, note di violette, rose e piccoli frutti rossi. In bocca morbido, fresco e immediato, dai tannini piacevoli e finissimi. Ottimo con formaggi freschi, affettati e salumi, pesce e carne alla griglia e pizza.

€ 27,00

"Il vino è poesia in bottiglia"

"IDDA" ROSSO - GAJA
Cantina: Gaja
Regione: Sicilia
Denominazione: Etna Rosso DOC
Vitigni: Nerello Mascalese 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Al naso è un tripudio festoso di amarena, more di gelso, marzapane con note di erbe e terra vulcanica. Al palato è mediamente corposo, dalla piacevole vena acida che si stempera nel finale minerale e dai sentori di pietra focaia. Perfetto in abbinamento con carni rosse arrosto o alla griglia, formaggi di media stagionatura e selvaggina.

€ 52,00

"ZOJÒSU" CANNONAU - MASONE MANNU
Cantina: Masone Mannu
Regione: Sardegna
Denominazione: Cannonau di Sardegna Rosso DOC
Vitigni: 100% Cannonau
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: al naso note di pepe, mirto e terra, in bocca sorso fresco e agrumeto, tannini vispi, bel respiro fumé nel solido finale. Abbinamenti consigliati primi piatti con sughi elaborati, carni rosse, agnello e selvaggina.

€ 22,00

Vini Rossi Fermi

“I SÀS” - TENUTA MASONE MANNU
Cantina: Tenuta Masone Mannu
Regione: Sardegna
Denominazione: Isola dei Nuraghi IGT
Vitigni: Bovale 100%, viti allevate a Guyot coltivazione biodinamica
Alcol: 13%
Perché ci piace: colore rosso rubino. Profumi di fragola, ribes nero ed erbe aromatiche. In bocca sentori di frutti di bosco neri e prugna. Buona freschezza, tannini un po’ verdi ma non aggressivi, medio corpo e discreta persistenza aromatica fianale, dove prevale l’amarena e il cacao. Ottimo in abbinamento a primi piatti a base di ragù e secondi di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

€ 25,00

“Il vino aggiunge un sorriso all’amicizia ed una scintilla all’amore.”

Lambruschi

“BOCANEGRA” - OINOE
Cantina: Oinoe
Regione: Emilia
Denominazione: Lambrusco Emilia IGT
Vitigni: Maestri 80%, Ancellotta 20%
Alcol: 11,0%
Perché ci piace: È un lambrusco dal colore rosso rubino, intenso e brillante. Medio secco e morbido, è perfetto con antipasti di salume e piatti di carne.

€ 15,00

FOIÉTA - CAPRARI - CA’ DE MEDICI
Cantina: Cprari Ca’ De Medici
Regione: Emilia Romagna
Denominazione: Lambrusco Reggiano DOC
Vitigni: Salamino, Maestri e Sorbara
Vitigni: 50% lambrusco salamino 50% Ancellotta
Alcol: 11,5%
Perché ci piace: Colore rubino di brillante trasparenza e spuma ricca e delicata, il sorso è elegante, spicca la freschezza. Ideale con primi piatti del territorio, salumi e formaggi emiliani.

€ 14,00

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

“CONCERTO” MEDICI ERMETE
Cantina: Medici Ermete
Regione: Emilia
Denominazione: Lambrusco Reggiano DOC
Vitigni: Ancellotta 51%, Salamino 49%
Alcol: 11,5%
Perché ci piace: È un lambrusco dal rosso intenso molto brillante, secco, ma allo stesso tempo fruttato. Un classico tra i Lambruschi reggiani.

€ 14,00

“ROSSO ALL’ANTICA” - BERTOLANI
Cantina: Azienda Vinicola Bertolani
Regione: Emilia Romagna
Denominazione: Lambrusco Reggiano DOC
Vitigni: Lambrusco di Sorbara e Ancellotta
Alcol: 11,5%
Perché ci piace: Colore rosso rubino carico con riflessi violacei; profumo intenso e persistente, fruttato di sottobosco, ciliegie e susine; al palato è fresco, frizzante e sapido. Si sposa perfettamente con la cucina tipica emiliana e con insaccati, arrosti e selvaggina.

€ 13,00
MEZZINA € 8,00

Lambruschi

“LA VOLTA” - CANTINA DELLA VOLTA
Cantina: Cantina della Volta
Regione: Emilia Romagna
Denominazione: Vino rosso frizzante
Vitigni: Blend di uve rosse
Alcol: 11,5%
Perché ci piace: color rosso rubino brillante. Al naso note di frutti rossi, lampone e ciliegia accompagnano note floreali di rosa fresca e peonia. In bocca spiccano freschezza e sapidità. Ottimo accompagnamento di salumi e formaggi tipicamente emiliani, carni rosse e primi piatti tipici.

€ 17,00

“800 NERO” - ALBINEA CANALI
Cantina: Albinea Canali
Regione: Emilia Romagna
Denominazione: Lambrusco dell’Emilia IGT
Vitigni: Lambrusco, Salamino e Grasparossa
Alcol: 11,5%
Perché ci piace: Lieve rosso rubino con inserzioni violacee, sentori di more, fragoline di bosco e macchia mediterranea, insieme ad accenni di sottobosco. Cremoso, vivace effervescenza, fruttato e morbido. Perfetto con salumi misti, torte salate o secondi tipici.

€ 14,00

“Il vino è poesia in bottiglia”

LAMBRUSCO ROSE’ - CANTINA DELLA VOLTA
Cantina: Cantina della Volta
Regione: Emilia Romagna
Denominazione: Lambrusco rosè di Sorbara Spumante DOC
Vitigni: Lambrusco di Sorbara 100%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 36 mesi
Perché ci piace: di un colore rosa tenue. Al naso note di lampone e fragolina di bosco, rosa, melograno e pompelmo. In bocca spiccano l’acidità e la raffinata sapidità, corpo elegante e persistente. Ottimo abbinato a piatti della tradizione emiliana, salumi e formaggi tipici e primi piatti a base di pesce.

€ 35,00

Zero Alcol

“STEINBOCK” ZERO - HOFSTÄTTER
Cantina: Hofstätter
Regione: Trentino Alto Adige
Denominazione: bevanda analcolica Riesling dealcolizzato
Alcol: ZERO ALCOL
Perché ci piace: color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Un’elegante alternativa analcolica per chi vuole brindare senza pensieri. Note fragranti di frutta a polpa bianca e agrumi, in bocca morbido e fresco da abbinare ad antipasti sfiziosi, finger food, pesce e piatti delicati. Contiene solfiti.

€ 18,00

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

Le selezioni da mignolo alto

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE - FERRARI
Cantina: Ferrari
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 120 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È un fuoriclasse, prodotto da uve Chardonnay selezionate e vinificate in purezza e che riposa sui lieviti per 10 anni. Ha un'intensitá moderata, molto fine ed elegante, fragrante al palato, lungo, salino e con una buona freschezza. Al naso si sentono il mango, gli agrumi fino ad arrivare a spezie e cioccolato bianco. Un gran vino!

€ 270,00

MADAME MARTIS BRUT RISERVA - MASO MARTIS
Cantina: Maso Martis
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 25%, Pinot Nero 70%, Pinot Meunier 5%
Permanenza sui lieviti: 9 anni
Alcol: 13,4%
Perché ci piace: È una bottiglia di alta qualità, bollicina fine e di grande eleganza,. Il tocco minerale regala al palato straordinaria morbidezza e spiccata sapidità. Cremoso ed equilibrato in bocca, ideale con crudità di mare.

€ 165,00

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

MONSIEUR MARTIS ROSÉ BRUT RISERVA - MASO MARTIS
Cantina: Maso Martis
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Pinot Meunier 100%
Permanenza sui lieviti: 48 mesi
Alcol: 12,30%
Perché ci piace: È una bottiglia di alta qualità, con struttura giocata sulla piacevole acidità e salinità. Ha un retrogusto ben marcato e persistente e con sentori di frutti rossi che si intreccia a note vagamente speziate e fumè.

€ 120,00

MASETTO PRIVÉ RISERVA MILLESIMATO - ENDRIZZI
Cantina: Endrizzi
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 84 mesi
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: È un Trentodoc che è stato a lungo custodito e riservato esclusivamente per la famiglia e che veniva sboccato à la volée. In occasione dei suoi 130 anni, Endrizzi vuole condividere questa cuvée particolare a dosaggio zero. Ha degli aromi intensi, particolari, anche speziati che sono accompagnati da una mineralità vivace. Un'ottima bottiglia da sapere gustare e apprezzare.

€ 88,00

Le selezioni da mignolo alto

"DER BLAUWAL A.P." RISERVA TRENTODOC - CESCONI
Cantina: Cesconi
Regione: Alto Adige
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 120 Mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Al naso note di frutta secca, uva sultanina, mela matura, mandorla tostata e crosta di pane. In bocca la bollicina è molto persistente, sapido, equilibrato e complesso. L'avvolgenza del gusto e la struttura sono merito dalla qualità delle uve che provengono da vecchie pergole e dalla maturità del frutto. Perfetto a tutto pasto, ben strutturato per accompagnare primi piatti elaborati, pesce e crostacei o antipasti sfiziosi.

€ 95,00

RISERVA GRAAL - ALTEMASI
Cantina: Cavit
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%
Permanenza sui lieviti: 66 Mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Spuma cremosa e perlage persistente. Colore dorato con sfumature verdoline appena accennate. Profumo molto fine, complesso, con sentori di miele, mela matura e nocciola. Gusto pieno, elegante, austero e di ottima stoffa.

€ 81,00

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

RE DI REVÌ EXTRA BRUT RISERVA
Cantina: Revì
Regione: Trentino
Denominazione: Trentodoc
Vitigni: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%
Permanenza sui lieviti: 109 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Perlage fine e persistente, al naso sentori di frutta matura leggermente tostato con note di frutta secca. In bocca secco, ecquilibrato e avvolgente. Perfetto a tutto pasto ideale con pesce e crostacei.

€ 130,00

BRUT ZERO "VALENTINO" - ROCCHE DEI MANZONI
Cantina: Rocche dei Manzoni
Regione: Piemonte
Denominazione: VSDQMC
Vitigni: Chardonnay 100%
Permanenza sui lieviti: 120 mesi
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: È una bottiglia incredibile, dai profumi e dai sapori intensi, con un colore oro splendente. Fa un affinamento di ben 10 anni sui lieviti. Assume un corpo e una morbidezza unici. Lascia spazio però, per una bella freschezza acidula che lo rende molto beverino e non scontato. Ottimo, è una bottiglia da provare!

€ 84,00

Le selezioni da mignolo alto

BRUT ROSE' "VALENTINO" - ROCCHE DEI MANZONI
Cantina: Rocche dei Manzoni
Regione: Piemonte
Denominazione: VSQ Metodo Classico
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 60 mesi
Perché ci piace: colore rosato brillante. Al naso si apre con note di frutti rossi, eleganti sentori legnosi frutto dei tre anni di affinamento in legno francese. In bocca elegante, cremoso ed equilibrato. Ottimo in accompagnamento con carne e pesce, ideale per celebrare momenti speciali.

€ 95,00

EXTRA BRUT "TRE" - BUVOLI
Cantina: Buvoli
Regione: Veneto
Denominazione: VSDQMC
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 36 Mesi
Perché ci piace: Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine. Al naso note di crosta di pane, agrumi, mandorla tostata, mela e cenni speziati. In bocca risulta fresco, elegante, note piacevolmente minerali. Ottimo in aperitivo con stuzzichini sfiziosi, crudité di pesce, risotti ai frutti di mare e pesce affumicato.

€ 68,00

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

EXTRA BRUT ROSÉ "TRE" - BUVOLI
Cantina: Buvoli
Regione: Veneto
Denominazione: VSDQMC
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 12,5%
Permanenza sui lieviti: 36 Mesi
Perché ci piace: Rosato brillante, perlage fine e persistente. Al naso note di frutti a bacca rossa, spezie dolci orientali, erbe aromatiche e crosta di pane. Gusto deciso, fresco, secco e minerale con finale lungo e persistente. Si abbina perfettamente ad antipasti con salumi o pesce affumicato, fritture di pesce e risotto con verdure.

€ 70,00

PAS DOSÉ METODO CLASSICO - FEDERICO MENCARONI
Cantina: Federico Mencaroni
Regione: Marche - Corinaldo (AN)
Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOP
Vitigni: 100% Verdicchio
Permanenza sui lieviti: 10 anni
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Uno spumante di estrema complessità. Al naso note evolute di crosta di pane e frutta secca. Al palato è tagliente, freschissimo e profondamente minerale.

€ 67,00

Le selezioni da mignolo alto

GEWÜRZTRAMINER VIGNA KASTELAZ - ELENA WALCH
Cantina: Elena Walch
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Gewürztraminer 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Ricco, espressivo e caratterizzato da una grande vitalità. Note di frutta gialla matura che lasciano spazio a sentori di glicine, di rosa, di spezie dolci. In bocca è secco, gustoso e al tempo stesso caratterizzato da una reattività rara. Un vino perfetto per piatti orientali o a base di curry, ma anche piatti a base di pesce.

€ 74,00

PINOT BIANCO "QUINTESSENZ" - KALTERN
Cantina: Kaltern
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Pinot Bianco 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: colore giallo paglierino luminoso con riflessi verde chiaro. Al naso note fruttate e sfumature di erbe. In bocca è armonioso con finale sapido, cremoso e acidità croccante. Ottimo con zuppe di pesce, risotti alle erbe, pesce e carni bianche grigliate.

€ 37,00

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

RIBOLLA GIALLA DAMIJAN PODVERSIC
Cantina: Podversic
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Venezia Giulia IGT
Vitigni: Ribolla Gialla 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Si presenta nel calice con un'ammaliante veste ambrata luminosa. Naso ampissimo, di spiazzante complessità e declinato su sentori di pesca matura, nocciola, erbe aromatiche e scorza d'agrume, che si muove cangiante e dinamico. All'assaggio rivela la sua potente "cilindrata", e invade il palato prendendone possesso. Vino immenso, dalla persistenza non quantificabile in secondi. Un ciclone.

€ 63,00

FRIULANO "NEKAJ" DAMIJAN PODVERSIC
Cantina: Podversic
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Venezia Giulia IGT
Vitigni: Friulano 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Si presenta nel calice con un irretente veste dorata, orlata da riflessi arancioni. Naso caleidoscopico ed ampissimo, dove si stagliano nitidi richiami alla scorza d'arancia, al burro chiarificato, alle erbe officinali e alla mela cotogna. Sorso riempitivo e ricco, quasi masticabile, un vero e proprio velluto carezzevole che vede un continuo gioco di rimandi tra dolcezza di frutto e allungo salino. Ottimo con risotti ai frutti di mare, pasta con pesce, uova e torte salate.

€ 63,00

Le selezioni da mignolo alto

"KAPLJA" DAMIJAN PODVERSIC
Cantina: Podversic
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Venezia Giulia IGT
Vitigni: Chardonnay 40%, Friulano 30%, Malvasia Istriana 30%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Si palesa nel calice con un ammaliante veste dorata e luminosa. Naso di grandissima complessità e definizione dove si alternano note di pesca, miele d'acacia, fiori bianchi e mandorle tostate, descrittori che disegnano un profilo estremamente goloso. Il sorso è riempitivo, grazie ad una tattilità cremosa e opulenta dovuta alla componente glicerica ed alla sua struttura. Classico intramontabile, si sposa con tutti i tipi di pesce, carne arrosto o alla griglia e risotti di pesce.

€ 63,00

RIBOLLA GIALLA "ANFORA" - GRAVNER
Cantina: Gravner
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Venezia Giulia IGT
Vitigni: Ribolla Gialla 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Al naso note di erbe aromatiche, tra cui salvia, origano e rosmarino, note di albicocca, pesca e fiori appassiti, unite a intense sensazioni di cera d'api, agrumi canditi, resine di alberi e anice. Al palato mostra un corpo tridimensionale, pieno e profondo, dotato di una vitale freschezza e di un pregevole ricordo balsamico che rimandano ad ambienti marittimi e al bosco sempreverde.

€ 126,00

"Il vino è poesia imbottigliata"

"VISTAMARE" CA' MARCANDA - GAJA
Cantina: Gaja
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Vermentino 60%, Viognier 40%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet è ricco e intenso con profumi floreali, aromi di scorza d'agrumi, frutta gialla, pesca, albicocca, sfumature tropicali e di erbe della macchia mediterranea. Al palato è fresco, con frutto succoso, maturo e piacevole. A tavola si abbina benissimo con menù di mare.

€ 62,00

TREBBIANO D'ABRUZZO - EMIDIO PEPE
Cantina: Emidio Pepe
Regione: Abruzzo
Denominazione: Trebbiano d'Abruzzo DOC
Vitigni: Trebbiano 100%
Alcol: 12,5%
Perché ci piace: Giallo paglierino, al naso un bouquet di frutti gialli ed erbe aromatiche. In bocca grande freschezza e sapidita' con una buona struttura. Ottimo con antipasti di terra e zuppe, risotti di pesce o vegetariani, perfetto anche con pesce azzurro.

€ 78,00

Le selezioni da mignolo alto

“CONTE DELLA VIPERA” - ANTINORI
Cantina: Antinori
Regione: Umbria
Denominazione: Umbria IGT
Vitigni: Sauvignon Blanc 80% e Semillon 20%
Alcol: 12%
Perché ci piace: giallo chiaro con riflessi verdognoli. Al naso note fruttate con richiami di agrumi, pesca e litchi. In bocca buona struttura e di carattere con finale aromatico. Ottimo abbinamento con pesce, carni bianche arrosto, primi a base di pesce o crostacei e formaggi freschi.

€ 50,00

“CERVARO DELLA SALA” - ANTINORI
Cantina: Antinori
Regione: Umbria
Denominazione: Umbria IGT
Vitigni: Chardonnay 85% Grechetto 15%
Alcol: 13%
Perché ci piace: giallo paglierino con sfumature verdi. Al naso intenso e complesso, note di agrumi, pere e fiori d’acacia. In bocca è pieno, ben strutturato, note burrose, nocciola e allo stesso tempo minerale. Ottimo con antipasti sfiziosi, pesce nobile e crostacei, risotti ai funghi e carni bianche.

€ 93,00

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

BAROLO “BUSSIA” - CERETTO
Cantina: Ceretto
Regione: Piemonte
Denominazione: Barolo DOCG
Vitigni: Nebbiolo 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso dai riflessi granati rivela aromi di sottobosco, fiori secchi e cenni agrumati. Il palato gode di un sorso pieno, ampio, ricco e di grande persistenza gustativa. Un vino di carattere che va sicuramente ad esaltare piatti saporiti e complessi, come carne arrosto e grigliata, selvaggina nobile, risotti con ragù di carne e formaggi ben stagionati.

€ 187,00

BARBARESCO - CERETTO
Cantina: Ceretto
Regione: Piemonte
Denominazione: Barbaresco DOCG
Vitigni: Nebbiolo 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: All’olfatto regala eleganti profumi floreali di violetta e fiori secchi, di radice di liquirizia, aromi di frutti rossi, cacao amaro e tabacco biondo. Al palato si presenta di media struttura, con una sottile tessitura tannica, aromi fragranti e finemente sfaccettati, che accompagnano verso un finale molto armonioso, fresco, sapido e persistente. Ideale con risotti di carne, formaggi stagionati e carne arrosto e grigliata.

€ 73,00

Le selezioni da mignolo alto

"FIAMME ANTICHE" INFERNO - AR.PE.PE
Cantina: Ar.pe.pe.
Regione: Lombardia
Denomenazione: Valtellina Superiore DOCG
Vitigni: Nebbiolo 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Rosso intenso e luminoso. Al naso erbe alpine, frutti di bosco, note speziate e tostate. In bocca fresco, elegante, tannini morbidi, sapido e persistente. Perfetto con primi piatti saporiti, risotti ai funghi o ragù di carne, carne rossa arrosto o alla griglia, salumi e formaggi stagionati.

€ 60,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO - TOMMASI
Cantina: Tommasi
Regione: Veneto
Denomenazione: Amarone della Valpolicella DOCG
Vitigni: Corvina Veronese 50%, Rondinella 30%, Corvinone 15% Oseleta 5%
Alcol: 15%
Perché ci piace: Rosso rubino intenso e profondo, con sfumature granata. Al naso, presenta complesse note aromatiche dalla frutta sotto spirito alle spezie amare, pepe nero, liquirizia e cacao. In bocca è intenso, di grande struttura, potente con suntuosa espressione di frutta matura. Ottimo con formaggi stagionati, secondi di carne rossa e selvaggina.

€ 66,00

"Il vino è la parte intellettuale del pranzo."

SAN LEONARDO - TENUTA SAN LEONARDO
Cantina: Tenuta San Leonardo
Regione: Trentino
Denomenazione: Vigneti delle Dolomiti IGT
Vitigni: Cabernet Sauvignon 60%, Carménère 30%, Merlot 10%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Elegantissimo color rosso rubino intenso, al naso note floreali di peonia e viola appassita, frutto d'amarena e susina, con note speziate. L'assaggio è potente e molto fine, tannini morbidi e vellutati, finale asciutto e di persistenza salina. Si abbina perfettamente con formaggi erborinati e stagionati, carne rossa in umido o arrosto e selvaggina nobile.

€ 140,00

LAGREIN RISERVA "TABER" - CANTINA DI BOLZANO
Cantina: Cantina di Bolzano
Regione: Alto Adige
Denomenazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Lagrein 100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Di colore rosso granato intenso, al naso note di bacche di bosco, sottobosco, spezie dolci, cacao amaro e finale balsamico. In bocca corposo, elegante, intenso e di lunga persistenza, tannini morbidi. Si abbina perfettamente con primi elaborati con ragù di carne, carni rosse in umido o formaggi stagionati.

€ 69,00

Le selezioni da mignolo alto

CABERNET RISERVA "MUMELTER" - CANTINA DI BOLZANO
Cantina: Cantina di Bolzano
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Di un colore rosso rubino scuro con riflessi violacei. Al naso un bouquet fruttato di ribes neri, more e mirtilli, note di spezie e pepe nero. In bocca armonico, intenso ed elegante. Ideale con carni rosse arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.

€ 60,00

PINOT NERO RISERVA "HAUSMANNHOF" - HADERBURG
Cantina: Haderburg
Regione: Alto Adige
Denominazione: Pinot Nero DOC
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Colore rubino scarico, aromi complessi e fruttati con note speziate di liquirizia. In bocca sapore fresco e chiaro con struttura ben maturata. Tannini fini. Elegante e persistente con un grande potenziale per tanti anni. Ottimo con carni rosse in umido o alla griglia, selvaggina e formaggi ben stagionati.

€ 76,00

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

"MASON" MANINCOR
Cantina: Manincor
Regione: Alto Adige
Denominazione: Alto Adige DOC
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Il bouquet è elegante e fragrante, con profumi di piccoli frutti rossi, ribes rosso, lampone, marasca, fragoline, delicati cenni speziati, sensazioni di sottobosco ed erbe officinali, sfumature minerali e floreali. Al palato è di media struttura, con aromi complessi, un frutto caratterizzato da fini sfaccettature aromatiche, tannini sottili e ben integrati, che conducono verso un finale lungo, persistente e connotato da buona freschezza. Si sposa benissimo con risotti a base di carne, pasta al sugo, carni rosse arrosto o selvaggina.

€ 58,00

PINOT NERO FRANZ-HAAS "PÒNKLER"
Cantina: Franz-Haas
Regione: Alto Adige
Denominazione: Pinot Nero DOC
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: L'alta quota conferisce al vino note di frutta matura. Nel naso si presenta molto concentrato e profondo e spiccano sentori di frutti di bosco, di anice stellato e cuoio. In bocca ricorda la corteccia di china e convince con la sua corposità. Un tannino con potenziale di sviluppo nonché con spiccata pienezza ed un finale persistente

€ 136,00

Le selezioni da mignolo alto

PINOT NERO DALZOCCHIO
Cantina: Dalzocchio
Regione: Trentino
Denominazione: Vigneti Delle Dolomiti IGT
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: È ricco, è austero, si mostra in tutte le sue eleganti note di bosco ed erbacee; è un vino dritto, snello, intenso, che negli anni saprà regalare delle note terziarie di rara bellezza; è un vino intenso, ma mai difficile. Al naso i frutti di bosco si alternano splendidamente alla prugna, alle spezie, alle erbe aromatiche.

€ 64,00

PINOT NERO "LUDWIG" - ELENA WALCH
Cantina: Elena Walch
Regione: Alto Adige
Denominazione: Pinot Nero DOC
Vitigni: Pinot Nero 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Elegante e sinuoso, è vino rosso che spicca per la perfetta coniugazione tra una buona struttura, un'ottima complessità ed una bevibilità rara. L'Alto Adige Pinot Nero DOC "Ludwig" di Elena Walch è una bottiglia importante, capace di regalare grandi emozioni. Ottimo con carni rosse arrostite, formaggi stagionati o cacciagione.

€ 66,00

"Il vino è poesia imbottigliata"

PINOT NERO - BUVOLI
Cantina: Buvoli
Regione: Veneto
Denominazione: Veneto IGT
Vitigni: Pinot Nero100%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Di un rubino intenso con riflessi violacei. Al naso sentori di frutta matura a polpa rossa, come prugna, ciliegia, mora e marasca, cenni vanigliati e legnosi. In bocca pieno, corposo, avvolgente e intenso dai tannini morbidi ed eleganti. Speciale con carni rosse, selvaggina, risotti con carne e formaggi stagionati.

€ 68,00

ROSSO "RUJNO" - GRAVNER
Cantina: Gravner
Regione: Friuli Venezia Giulia
Denominazione: Venezia Giulia IGT
Vitigni: Merlot 95%, Cabernet Sauvignon 5%
Alcol: 15%
Perché ci piace: Il Rujno di Gravner è un vino impegnativo, di grandissima personalità e dal profilo evoluto. Il bouquet molto intenso: frutta rossa matura o sotto spirito unita a sentori eterei molto eleganti, con note di sottobosco, rocce e spezie. Folta complessità aromatica sostenuta da un'importante sapidità e da una buona freschezza, rendono la beva raffinata e molto piacevole.

€ 310,00

Le selezioni da mignolo alto

BRUNELLO DI MONTALCINO "LUCE" - FRESCOBALDI
Cantina: Frescobaldi
Regione: Toscana
Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 15%
Perché ci piace: Rosso granato scuro. Il profumo è delicato, elegante e soprattutto molto profondo. Presenta una grande complessità con sentori di violetta, mirtillo, mora, liquirizia e delle note balsamiche, come il fiore di rosmarino. In bocca conserva la stessa eleganza, affiancata da un bel corpo e una bella struttura. I tannini setosi supportano il vino nel lungo finale. A tutto pasto, si abbina a stufati, piatti di carne a lunga cottura e formaggi stagionati.

€ 170,00

BRUNELLO DI MONTALCINO CAMPOGIOVANNI
Cantina: Tenuta Campogiovanni
Regione: Toscana
Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 15%
Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutti maturi di bosco, confettura di more e note di tabacco e cuoio. Al palato è ampio, morbido, persistente con chiusura di note di frutta sotto spirito. Carni rosse in genere, selvaggina, piatti a base di cinghiale, pecorini stagionati.

€ 70,00

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

BRUNELLO DI MONTALCINO "CASTELGIOCONDO" - FRESCOBALDI
Cantina: Frescobaldi
Regione: Toscana
Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Al naso si avvertono evidenti sentori fruttati, impreziositi da note che tendono allo speziato, da cui emerge anche un lieve tocco legnoso. All'assaggio è di ottimo corpo, ampio e fasciante, rotondo e appagante, con un sorso caloroso che termina con un retrogusto gradevolmente tannico.

€ 66,00

BOLGHERI SUPERIORE "ORNELLAIA"
Cantina: Ornellaia
Regione: Toscana
Denominazione: Bolgheri DOC
Vitigni: Merlot 27%, Cabernet Sauvignon 56%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 7%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Di un rosso rubino profondo. Al naso intense note di frutta a polpa rossa, spezziatura elegante e richiami di funghi e coreteccia. In bocca ecquilibrato, ampio, rotondo e con tannini vellutati. Ottimo con secondi piatti a base di selvaggina e carni rosse, perfetto con risotti raffinati e formaggi importanti.

€ 380,00

Le selezioni da mignolo alto

BOLGHERI SUPERIORE DOC "BELL'AJA" - SAN FELICE
Cantina: San Felice
Regione: Toscana
Denominazione: Bolgheri DOC
Vitigni: Merlot 95% Cabernet Sauvignon 5%
Alcol: 15,5%
Perché ci piace: Colore rosso rubino profondo. Al naso sentori di frutta matura, note di liquirizia e cenni di cacao. In bocca pieno, denso, tannini setosi e finale lungo. Ottimo con carni rosse, in umido o arrosto, primi piatti con ragù di carne e formaggi stagionati.

€ 84,00

"PROMIS" CA' MARCANDA - GAJA
Cantina: Gaja
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Merlot 55%, Syrah 35%, Sangiovese 10%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso. Al naso svela un'anima profonda e complessa che introduce dapprima la frutta rossa matura e le drupe a polpa scura, per poi lasciar spazio all'ingresso di sentori tostati e speziati, con piacevoli e finissime note di liquirizia e goudron. Al palato si dimostra caldo e corposo: avvolge e seduce i sensi mantenendo sempre freschezza e tannino. Perfetto con primi elaborati con sughi di carne, carni bianche e rosse o selvaggina.

€ 62,00

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

GUADO AL TASSO - ANTINORI
Cantina: Antinori
Regione: Toscana
Denominazione: Bolgheri DOC Superiore
Vitigni: Cabernet Sauvignon 65%, Cabernet Franc 25%, Merlot 10%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Alla vista è rosso rubino intenso. Al naso è ricco e attraente, con note di tabacco, liquirizia, prugna, e sensazioni balsamiche accompagnate da leggeri ed eleganti aromi di caffè tostato. Al palato è verticale, persistente e saporito. Ottima la qualità dei tannini e molto gradevole il centro e fine bocca. Un vino dal grande potenziale di invecchiamento. L'essenza di Bolgheri è riassunta in questa bottiglia!

€ 191,00

"MASSETINO" TOSCANA IGT - MASSETO
Cantina: Masseto
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Merlot 92%, Cabernet Franc 8%
Alcol: 15%
Perché ci piace: Colore rosso rubino scuro alla vista e con un intenso bouquet di aromi all'olfatto, in cui predominano gli aromi di prugna matura e di mirtillo. Al palato sorprende per il sorso ampio e ricco, caratterizzato da una notevole freschezza e da un gusto deciso e strutturato. Ottimo con brasati, carne in umido ed alla griglia. Da provare al fianco di un tagliere di salumi e formaggi.

€ 484,00

Le selezioni da mignolo alto

"EXCELSUS" SUPERTUSCAN - BANFI
Cantina: Banfi
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 35%, Merlot 25%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Un Supertuscan che integra perfettamente la migliore tradizione del Cabernet Sauvignon e del Merlot con il territorio di Montalcino. Vino intenso che presenta sentori molto fruttati accompagnati da note più complesse di confettura, spezie, tabacco e caffè. In bocca, mostra tutta la sua imponenza, con tannini dolci e sentori molto persistenti.

€ 74,00

"SUMMUS" SUPERTUSCAN - BANFI
Cantina: Banfi
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Cabernet Sauvignon 35%, Sangiovese 40%, Syrah 25%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Vino caratterizzato dai profumi varietali; gli intensi sentori fruttati sono accompagnati da note di confettura, spezie, tabacco da pipa e caffè. Struttura imponente, con tannini importanti ma dolci. Vino da lungo invecchiamento con affinamento di 18 mesi in barrique di rovere, perfetto in abbinamento a piatti di carne o a base di verdure.

€ 73,00

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

"VIGORELLO" - SAN FELICE
Cantina: Tenute San Felice
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Pugnitello 35%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%, Petit Verdot 5%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Colore rosso compatto colpisce la vista e ne fa presagire l'ampia struttura. Un quadro olfattivo variegato, connotato da note di confettura di mirtilli, ciliegia e sentori speziati di caffè e pepe nero introducono a un palato decisamente caldo in cui emergono tannini maestosi e morbidi e un finale lungo e balsamico. Da provare in abbinamento a piatti a base di agnello e selvaggina arrosto.

€ 64,00

TAURASI RISERVA "GULIELMUS" - TENUTE CAPALDO
Cantina: Tenute Capaldo
Regione: Campania
Denominazione: Taurasi DOCG
Vitigni: Aglianico 100%
Alcol: 15%
Perché ci piace: rosso rubino profondo. Al naso è complesso con note di frutti rossi e neri, note di fiori macerati con sfumature tostate, balsamiche e minerali. In bocca caldo e corposo, tannino vigoroso con note fruttate e speziate. È un vino importante, da abbinare a carni rosse nobili, alla brace o selvaggina in umido e **formaggi** stagionati.

€ 75,00

Le selezioni da mignolo alto

"SOLAIA" - ANTINORI
Cantina: Antinori
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese
Alcol: 15%
Perché ci piace: Nasce dalla selezione delle migliori uve dei vigneti della collina di Tignanello. Al naso le intense note di frutta scura matura, in particolare mirtillo e ribes nero, sentori di fiori secchi e pepe bianco. È molto setoso, corposo ed elegante. Un ottimo classico toscano!

€ 480,00

"TIGNANELLO" - ANTINORI
Cantina: Antinori
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Alcol: 14%
Perché ci piace: Al naso colpisce per la grande complessità: note di frutta rossa, fragola e melograno, si alternano a delicati sentori di albicocca e pesche sciroppate, accompagnando eleganti sfumature di vaniglia, fiori secchi, cioccolato e piacevoli sensazioni speziate di noce moscata. Al palato è avvolgente e aggraziato, con tannini setosi e vibranti che conferiscono al vino vivacità, sapidità e persistenza gustativa; il retrogusto è caratterizzato da note di caffè tostato e cacao amaro. Un gran vino!

€ 160,00

"La vita è troppo breve per bere vini mediocri"

"IL GUERCIO" - CARLEONE
Cantina: Tenuta di Carleone
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 13%
Perché ci piace: Questo vino è una selezione dei migliori grappoli di una singola vigna 'Mello' in Gaiole in Chianti. È una bottiglia molto raffinata ed elegante, fa 4 mesi di macerazione in cemento che gli dona una nota molto piú fruttata rispetto a tutti gli altri vini della Tenuta.

€ 88,00

SANGIOVESE "CASE BASSE" -SOLDERA
Cantina: Soldera
Regione: Toscana
Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Sangiovese 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Questo vino si presenta alla vista di un colore rosso rubino intenso, mentre al naso esprime un bouquet complesso e sfaccettato di aromi fruttati e floreali di viola, more e una gradevole nota di tabacco. Il sorso è profondo e ricco, con una trama tannica setosa ed una lunga persistenza.

€ 860,00

Le selezioni da mignolo alto

“KURNI” - OASI DEGLI ANGELI
Cantina: Oasi degli Angeli
Regione: Marche
Denominazione: Marche IGT
Vitigni: Montepulciano 100%
Alcol: 14,5%
Perché ci piace: Naso pienissimo di piccoli frutti rossi, spezie, cacao, accompagnato da profondi toni terrosi. Dolcezza, cremosità e densità tannica al palato, con una lunghezza aromatica impressionante. Perfetto con risotto ai funghi, carni rosse, primi con ragù saporiti e formaggi ben stagionati.

€ 209,00

MONTEPULCIANO D’ABRUZZO - EMIDIO PEPE
Cantina: Emidio Pepe
Regione: Abruzzo
Denominazione: Montepulciano D’abruzzo DOC
Vitigni: Montepulciano D’abruzzo 100%
Alcol: 13,5%
Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso, al naso sentori di frutta rossa matura, in bocca è austero, secco, intenso e con buona trama tannica. Perfetto con risotto alle verdure, ragu saporiti, carni rosse in umido e formaggi stagionati.

€ 88,00

“Il vino è poesia in bottiglia”

“HABEMUS” - SAN GIOVENALE
Cantina: San Giovenale
Regione: Lazio
Denominazione: Rosso Lazio IGT
Vitigni: Grenache 40%, Syrah 30%, Carignano 20%, Tempranillo 10%
Alcol: 15%
Perché ci piace: Colore rosso rubino intenso. Al naso è un seducente rincorrersi di profumi floreali e di frutti di bosco in confettura che si uniscono a sentori di erbe mediterranee e note di spezie dolci e scure. Il sorso è equilibrato e potente allo stesso tempo. A tavola si abbina bene a formaggi stagionati e a piatti elaborati a base di carni rosse e selvaggina.

€ 103,00

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

€ 40,00

Le selezioni da mignolo alto

“MILLE E UNA NOTTE” - DONNAFUGATA
Cantina: Donnafugata
Regione: Sicilia
Denominazione: Terre Siciliane IGT
Vitigni: Nero d’Avola 90%, Petit Verdot, Syrah e altri vitigni 10%
Alcol: 14%
Perché ci piace: Rosso rubino impenetrabile. Al naso note fruttate e speziate, sentori floreali di violetta e note balsamiche. Gusto pieno e avvolgente, caldo e tannico con note speziate e finale fruttato. Ottimo accompagnamento di primi piatti con ragù di carne, carne rossa in umido o grigliata, selvaggina e formaggi stagionati.

€ 106,00

“Il vino dentro la bottiglia non disseta”