

LA SELEZIONE DEI ROSSI

LOMBARDIA - Curtefranca Rosso Doc - Barboglio dei Gaioncelli

€ 22,00

Vino rosso rubino intenso. Profumi intensi, con note di frutta, e delicate spezie dolci conferitegli dal suo affinamento in legno e in acciaio per 24 mesi.

Al gusto: morbido, di ottima struttura, le note di frutta rossa lasciano spazio a spezie. Straordinaria la persistenza.

Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Barbera, Nebbiolo

Grado Alcolico: Vol 13 %

VENETO - Valpolicella Superiore Ripasso Doc - Lavarini

€ 28,00

Vino rosso pieno rubino. All'olfatto intense note di frutta rossa matura, e accenno di terziari tipici del carattere dei grandi vini da invecchiamento. Al gusto: leggermente tannico, di corpo pieno, sapido, lungo e vellutato.

Uvaggio: Corvina 70%, Rondinella 20% e Molinara 10%

Grado Alcolico: Vol 14,5%

VENETO - Amarone della Valpolicella Docg - Lavarini

€ 50,00

Vino rosso rubino intenso. Profumi intensi di legno e bosco si alternano ai fruttati di ciliegia e prugna.

Al gusto: di straordinaria pienezza, avvolge il palato con ricche note di marmellata di frutti rossi e cacao.

Passaggio in Barriques di rovere francese per 30 mesi.

Uvaggio: Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%

Grado Alcolico: Vol 16%

TRENTINO ALTO ADIGE - Lagrain Doc - Tramin

€ 26,00

Vino rosso rubino caldo. Profumi vinoso, fresco, etereo.

Al gusto: Sapore asciutto, armonico, con tipico retrogusto di frutti a bacca rossa.

Uvaggio: Lagrain 100%

Grado Alcolico: Vol 13%

FRIULI V.G. - Schioppettino Doc - Borgo Conventi

€ 30,00

Vino rosso dal colore brillante e di intensa tonalità rosso rubino dai riflessi violacei.

Al naso note speziate che ricordano il pepe nero seguite da un più gentile sentore di frutti di bosco, mora selvatica, lampone e mirtillo. Al gusto fresco e pizzicante al palato in prima battuta fa seguire un finale ove si percepiscono tannini dolci con interessanti richiami fruttati.

Uvaggio: Schioppettino 100%

Grado Alcolico: Vol 13,5%

PIEMONTE - Gattinara Docg - Torracchia del Piantavigna

€ 35,00

Il terroir del Gattinara D.O.C.G., di solo 100 ettari vitati, è votato alla vigna da oltre 7 secoli. Il terreno è l'elemento più determinante nel caratterizzare questo vino: infatti sulle colline di Gattinara, ripide, più a ridosso della catena alpina e quindi meno esposte alla corrente fresca del Monterosa, il terreno è di origine vulcanica, quindi, ricchissimo in minerali e con un'acidità pronunciata. Vino rosso rubino con riflessi granata. Profumo pronunciato, intenso con sentori di viola, liquirizia e vaniglia. Al gusto: pieno e delicatamente tannico con fondo di viola e finale notevolmente persistente.

Uvaggio: Nebbiolo 100%

Grado Alcolico: Vol 14%

PIEMONTE - Ghemme Docg - Torracchia del Piantavigna

€ 35,00

In Italia non sono numerose le aree sotto la tutela di una Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, l'appellazione più restrittiva nel panorama enologico italiano. In Piemonte, quelle votate alle produzioni a base Nebbiolo sono rappresentate dal Ghemme, Gattinara, Barbaresco, Barolo e Roero. Il Ghemme, per avere le caratteristiche che lo rendono così riconosciuto, deve aderire ad un disciplinare che impone una resa massima di 80q ad ettaro, un invecchiamento minimo di 3 anni. La sua esclusività è anche legata al fatto di essere prodotto solo su 50 ettari dei migliori appezzamenti della zona. Vino rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo: fine e gradevole, ricorda la viola. Sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo.

Uvaggio: Nebbiolo 90%, Vespolina 10%

Grado Alcolico: Vol 14%

PIEMONTE - Nebbiolo Doc - Occhetti - Prunotto**€ 35,00**

Vino rosso rubino intenso. Profumo, intenso con sentori di viola, nocciola e piccoli frutti rossi.
Al gusto: pieno e vellutato. delicatamente tannico con fondo di viola e nocciola dal finale persistente.
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Grado Alcolico: Vol 14%

EMILIA ROMAGNA - Lambrusco Doc - Otello - Ceci**€ 23,00**

Vino rosso vivace di colore rubino. Profumi delicati di frutti rossi.
Al gusto: intenso, spumeggiante, pieno e pulito.
Uvaggio: Barbera e Croatina
Grado Alcolico: Vol 13%

MARCHE - Lacrima di Morro d'Alba Doc - Ciu Ciu**€ 20,00**

Vino rosso rubino con sfumature violacee.
Sorprendono i profumi di frutti a bacca rossa, liscis e sottobosco, il floreale rievoca invece sentori di rose e viole.
L'aromaticità e la tannicità, lo rendono gradevole e di medio corpo.
Uvaggio: Lacrima 100%
Grado Alcolico: Vol 13,5%

MARCHE - Rosso Piceno Superiore Doc - Ciu Ciu - BIO & VEGAN**€ 20,00**

Vino rosso rubino. Profumi fragranti, con evidenti toni di ciliegia e mora dalle quali emergono piacevoli sfumature di spezie e vaniglia. Corposo morbido e vellutato, con buona persistenza aromatica e note fruttate.
Uvaggio: Sangiovese 70%, Montepulciano 30%
Grado Alcolico: Vol 14 %

UMBRIA - Sagrantino di Montefalco Docg - RC2 - Famiglia Cotarella**€ 50,00**

Vino rosso rubino.
Profumi fragranti, con evidenti toni di ciliegia e mora dalle quali emergono piacevoli sfumature di spezie e vaniglia.
Corposo morbido e vellutato, con buona persistenza aromatica e note fruttate.
Uvaggio: Sagrantino 100%,
Grado Alcolico: Vol 14,5%

TOSCANA - Toscana Rosso Igt - Le Volte dell'Ornellaia - Tenuta dell' Ornellaia**€ 34,00**

Vino rosso rubino intenso. All'olfatto: sentore di frutta rossa, peperone e spezie.
Al gusto: caldo, tannico, avvolgente. Colpisce la tessitura levigata e setosa con tannini di grande freschezza ma privi di qualsiasi spigolo.
Uvaggio: 70% Merlot, 15% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon
Grado Alcolico: Vol 13,5%

TOSCANA - Carmignano Docg - Carmione - Fabrizio Pratesi**€ 34,00**

Vino rosso rubino molto intenso con leggere sfumature granate. Al naso è fruttato, ampio, dolce, con sentori speziati evidenti, fine elegante, persistente.
Al gusto: di grande struttura, carnoso, morbido con tannino evidente ma dolce; armonioso nell'equilibrio acido. Dimensione aromatica ricca e persistente, fruttata e speziata
Uvaggio: Sangiovese 70% Cabernet sauvignon 20% Merlot 10%
Grado Alcolico: Vol 14%

TOSCANA - Chianti Classico Docg - Peppoli - Marchesi Antinori**€ 30,00**

Vino rosso granata. All'olfatto: note di viola, ciliegia nera e poca frutta rossa.
Al gusto: sapore di frutti con fondo tostato, di buon corpo con finale notevole.
Uvaggio: Sangiovese 90%, Cabernet 10%
Grado Alcolico: Vol 13,5%

TOSCANA - Bolgheri Doc - Bruciato - Tenuta Guado al Tasso - Marchesi Antinori**€ 34,00**

Vino rosso rubino molto intenso. All'olfatto: aromi di frutta a bacche rosse, seguite da note di spezie e delicati sentori balsamici. Al gusto: morbido, con tannini setosi e note fruttate dolci.
Uvaggio: Cabernet sauvignon 50%, Merlot 30%, Syrah 20%
Grado Alcolico: Vol 14%

TOSCANA - Nobile di Montepulciano Docg - Tenute La Braccessa - Marchesi Antinori € 30,00

Vino rosso rubino tendente al granato.

All'olfatto: intenso, persistente, fine, franco e speziato, una delle migliori espressioni del Sangiovese.

Al gusto: caldo, morbido, tipico, abbastanza tannico, sapido e fragrante. Piacevolmente fruttato nel retrogusto.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Grado Alcolico: Vol 14%

PUGLIA - Collezione 50 - San Marzano € 40,00

Vino rosso rubino molto carico ed elegante. Profumo ampio e complesso con evidenti note di frutta matura. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, speziato. Il nome di questo vino proviene dall'età delle viti, infatti viene prodotto dal frutto delle più vecchie viti della cantina, conferendo al prodotto una tipicità unica.

Uvaggio: Primitivo 50%, Negroamaro 50%

Grado Alcolico: Vol 15%

PUGLIA - Primitivo di Manduria Doc - 60 anni - San Marzano € 45,00

Vino rosso rubino molto carico ed elegante.

Profumo ampio e complesso, fruttato, con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia date da 12 mesi in barriques di pregiati legni francesi ed americani.

Uvaggio: Primitivo 100%

Grado Alcolico: Vol 14,5%

SICILIA - Sicilia Rosso Doc - Mille e Una Notte - Donnafugata € 75,00

Vino rosso rubino intenso. All'olfatto: morbide note di frutti rossi e crema pasticcera

Al palato è morbido e intenso, caratterizzato da un bouquet ampio dove alle note fruttate si uniscono sentori balsamici e speziati. Uno dei più grandi vini italiani nel Mondo, pluri premiato in tutte le principali guide enologiche.

Uvaggio: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve autoctone

Grado Alcolico: Vol 14%

LA SELEZIONE DEI ROSE'

BRESCIA - Riviera del Garda Bresciano Doc - Cà dei Frati € 22,00

Vino rosato scarico tendente al melone. Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi. La facilità di beva invita al bicchiere successivo con un atteggiamento di spensieratezza. Indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte, funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa

Uvaggio: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Grado Alcolico: Vol 12,5 %

TOSCANA - Bolgheri Rosè Doc - Scalabrone - Marchesi Antinori - Guado al Tasso € 24,00

Vino fermo di colore rosa salmone. All'olfatto: aromi di agrumi e frutta a bacca rossa, seguite da note minerali.

Al gusto: morbido, con tannini setosi e note fruttate dolci di fragoline di bosco.

Uvaggio: Cabernet sauvignon 40%, Merlot 30%, Syrah 30%

Grado Alcolico: Vol 13%

LA SELEZIONE DEI BIANCHI

LOMBARDIA - Lugana Doc - Cà dei Frati

€ 28,00

Vino Bianco Fermo con gusto corposo, ampia aromaticità e note fruttate.

In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad un'importante essenza sapida ed una buona acidità.

Uvaggio: Trebbiano 100%

Grado Alcolico: Vol 13 %

TRENTINO ALTO ADIGE - Gewuztraminer Doc - Cantina d'Isera

€ 25,00

Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, al naso esprime tutta l'inconfondibile aromaticità del Gewürztraminer: note di frutta polpa gialla ben si fondono a sentori di frutta tropicale e di spezie orientali.

Una traccia di liquirizia apre poi ad un assaggio elegante, gustoso, pieno.

Equilibrato da una marcata freschezza, chiude più morbido, per un finale di ottima persistenza.

Uvaggio: Gewuztraminer 100%

Grado Alcolico: Vol 13,5 %

FRIULI V.G. - Ribolla Gialla Igp - Fossa Mala

€ 20,00

Vino bianco fermo di colore giallo paglierino con gusto corposo.

Al naso, spiccano sentori di Lime, bergamotto, sambuco, peperone verde e buccia di pomodoro.

Al palato delicato, cremoso, sapido e minerale.

Uvaggio: Ribolla Gialla 100%

Grado Alcolico: Vol 12,5 %

MARCHE - Passerina Igt - Ciu Ciu - BIO & VEGAN

€ 20,00

Vino bianco fermo.

Al naso ricorda sentori di banana, ananas, e altri frutti tropicali con un ottimo bilanciamento a note più acidule di agrumi mediterranei.

Al palato vi è ottima corrispondenza con il naso e il finale sapido lo rende elegante e piacevolmente persistente.

Uvaggio: Passerina 100%

Grado Alcolico: Vol 13%

SARDEGNA. - Vermentino di Sardegna. Doc - Cala Reale - Sella&Mosca

€ 20,00

Vino bianco fermo dal profumo pulito. Note di agrumi e finale minerale.

Al palato percezioni di calda morbidezza anticipano un carattere di forte e complessa struttura varietale in cui affiorano i profumi della macchia mediterranea

Uvaggio: Vermentino 100%

Grado Alcolico: Vol 13,5%

SARDEGNA. - Alghero Torbato Doc - Terre Bianche 161 - Montecoro - Sella&Mosca

€ 28,00

Vino bianco fermo vincitore dei "5 grappoli" AIS, con profumo fresco e delicato, quasi riluttante a farsi cogliere, soprattutto nel suo primo periodo.

Ad un approfondimento si rivela carico di complessità con sentori di macchia, di fiori di cardo, di erbe mature.

L'energia acida è in perfetta sinergia con una sapidità minerale che ben sostiene la complessa struttura, ingentilita da una lievissima nota di vaniglia.

Uvaggio: Torbato 100%

Grado Alcolico: Vol 13,5%

LA SELEZIONE DI BOLLICINE

BRESCIA - Franciacorta Brut Docg - Cuvée Prestige - Cà del Bosco

€ 45,00

Vino Spumante Metodo Classico.

Un gioiello nato nel 2007 da un sapere lungo trent'anni. Solo le migliori selezioni di uva provenienti da ben 134 vigne, vengono vinificate separatamente e sapientemente assemblate alle riserve delle migliori annate (almeno il 20%), nel rito magico della creazione della Cuvée. Solo dopo 28 mesi di affinamento sui lieviti questo vino potrà esprimere la sua ricchezza e identità.

Un Franciacorta classico, equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo. Perfetto per ogni occasione.

Uvaggio: Chardonnay 75% , Pinot nero 15%, Pinot bianco 10%

Grado Alcolico: Vol 13%

BRESCIA - Rosè Cuvée dei Frati Brut Metodo Classico - Cà dei Frati

€ 38,00

La Cuvée Rosè viene ottenuta dopo una sosta sui lieviti di 24 mesi durante i quali assume complessità sia olfattiva che gustativa. Il suo perlage è molto fine e il suo colore, di un rosa antico, fa subito intuire la sua potenzialità.

Al naso è estremamente elegante con note saline che lasciano spazio a sentori di piccoli frutti rossi e di petalo di rosa.

Al palato è piacevole e gustoso, si ritrovano i sapori fruttati e si riconferma tutta l'eleganza. La bollicina è delicata e carezzevole, la sensazione salina e la freschezza evidenziano la facilità di beva di questo spumante.

Uvaggio: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Grado Alcolico: Vol 13%

BRESCIA - Franciacorta Saten 2105 Millesimato Docg - Barboglio dei Gaioncelli

€ 35,00

Vino Spumante Metodo Classico. Le migliori uve Chardonnay selezionate a mano, solo nelle migliori annate riescono dare vita a questo meraviglioso prodotto. Dopo un lungo affinamento a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi e un riposo in bottiglia di almeno altri 6 mesi è pronto per essere bevuto.

La spuma abbondante, il perlage finissimo e il colore paglierino dorato annunciano profumi ammalianti di fiori bianchi e albicocca.

La bocca perfettamente armoniosa con il naso, lascia nel retrogusto gentili note di mandorla.

Uvaggio: Chardonnay 100%

Grado Alcolico: Vol 13%

VENETO - Prosecco Valdobbiadene Superiore Millesimato Docg - Villa Sandi

€ 25,00

Vino Spumante Metodo Martinotti. Le migliori uve Glera selezionate a mano. Dopo un lungo affinamento in acciaio a contatto con i lieviti per 6 mesi e un riposo in bottiglia di almeno altri 6 mesi è pronto per essere bevuto.

La spuma abbondante, e il colore paglierino annunciano profumi ammalianti di fiori bianchi e mela golden.

La bocca perfettamente armoniosa con il naso, lascia nel retrogusto gentili note di pera e mela.

Uvaggio: Glera 100%

Grado Alcolico: Vol 12,5%