

Carta dei vini

Vini Bianchi e Spumanti

Franciacorta DOCG Brut “Anteprima”, Bersi Serlini, Provaglio d’Iseo (BS).

29 €

Uve 80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco. 12,5%.

Veste brillante e limpida di colore bronzo, di impronta immediata e storica. All’esordio il vino si presenta fine e fresco, colore giallo con riflessi di oro bianco; al naso un sentore di nota floreale, fiori bianchi freschi, miele, pesca e mela. Ingresso in bocca piacevolissimo, in cui la nota floreale si combina perfettamente con quella fruttata; succosa freschezza con un attacco di acidità spiccata. Il perlage è molto persistente. Al palato è nitido, con un’intensità rilevante. Equilibrato, rotondo e fresco, Anteprima ha un finale lungo e morbido, con sentori di spezie e di mela renetta.

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG “Daldin”, Extra Dry, Azienda Agricola Daldin, Treviso. 11%. Uve 100% Glera (Prosecco). Metodo Charmat.

22 €

Sfizioso spumante dal perlage finissimo e persistente. Fresco e profumato, al naso esprime avvolgenti profumi fruttati. Al palato appare armonioso, morbido e leggermente aromatico.

Vino Spumante Brut, Rifermentato in bottiglia sui propri lieviti “Bepi Bubola”

25 €

Azienda Agricola Daldin, Treviso. 11%. Uve Glera (Prosecco), Bianchetta e Perera.

Metodo Charmat con Rifermentazione in bottiglia.

E’ un vino in continua evoluzione, sempre diverso. A pochi mesi dall’imbottigliamento esprime profumi freschi e fruttati e un “gusto” giovane. Più passa il tempo più il contatto con i lieviti lo rende complesso, asciutto e sapido, con piacevoli sentori di crosta di pane.

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Millesimato 2018 “Canella” Brut, Treviso. 11%.

22 €

Uve 100% Glera (Prosecco). Metodo Charmat.

Si presenta con un colore giallo paglierino scarico ed un perlage fine e persistente, un profumo d’agrumi e di crosta di pane. Il gusto è nitido e fragrante, seguito da un retrogusto secco e giustamente tannico.

Prosecco DOC “Villa Marcello” Brut Millesimato 2018, Soc. Agricola Marcello del Majno, Fontanelle, Treviso, 11%. Uve 85% Glera e 15% Pinot Bianco. Metodo Charmat.

22 €

Colore giallo paglierino brillante. Al naso è intenso, con sentori di mela e note floreali intense di glicine e fiori di acacia. In bocca è fresco, elegante, con una buona complessità.

Spumante Ribolla Gialla “Villa Sala”, Brut, Azienda vinicola Villa Sala, Veneto, 11%.

22 €

All’occhio è di un bel giallo paglierino, con perlage fine e persistente. Il naso è floreale e fruttato, elegante e in seconda battuta caratterizzato da delicati sentori che richiamano i lieviti e la crosta di pane. La bocca è aromatica e delicata come l’olfatto, scorrevole e di buona persistenza.

Pinot Grigio DOC “Fossa Mala” 2017. Società Agricola Fossa Mala, Fiume Veneto, 13%.

22 €

Il naso è fresco e fragrante, contraddistinto da sentori di pera, mandorla, nespola e biancospino.

Sfumature minerali completano il quadro olfattivo. Il sorso è armonico ed equilibrato, scorrevole e di buon corpo, persistente e gradevolmente sapido nel finale.

Sauvignon DOC “Fossa Mala” 2017. Società Agricola Fossa Mala, Fiume Veneto, 13%.

22 €

Il naso è articolato e tipico, inizialmente caratterizzato dalle classiche sfumature varietali di foglia di pomodoro, poi seguite da ricordi agrumati di limone e pompelmo, e da richiami al kiwi e al sambuco. Al palato si rivela di buon corpo, scattante nella spalla acida, di buona persistenza e gradevolmente minerale in chiusura.

Traminer Aromatico DOC “Fossa Mala” 2017. Società Agricola Fossa Mala, Fiume Veneto, 13% 25 €
Il naso è profondo e ricco, caratterizzato da iniziali ricordi floreali di rosa gialla, di mimosa e di ginestra, seguiti poi da rimandi alla frutta esotica e da ultimo completati da leggeri cenni erbacei e speziati. L’assaggio è rotondo e avvolgente ma allo stesso tempo sorretto da una ben lavorata spalla acida. Lunga la persistenza e gradevolmente ammandorlata la chiusura.

Ribolla Gialla IGT “Fossa Mala” 2017. Società Agricola Fossa Mala, Fiume Veneto 12,5%. 22 €
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo caratteristico di fiori freschi, note agrumate e di mela verde.

Chardonnay Doc “Fossa Mala” 2018. Società Agricola Fossa Mala, Fiume Veneto 13,5%. 22 €
Al naso si avvertono i fiori di sambuco, la mela Golden e la crosta di pane fresco. In bocca le sensazioni avvertite al naso vengono confermate con un buon equilibrio tra acidità, morbidezza e struttura.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC “Sassi Avari” 2019, 22 €
Azienda Agricola Cupramontana, San Paolo di Jesi (AN), 13%. Uva 100% Verdicchio.
Giallo paglierino luminoso alla vista. Delicato e puntuale all’olfattiva, lascia percepire sfumature floreali di ginestra, poi sentori di frutta a polpa gialla e di frutta tropicale, e da ultimo ricordi di erba limoncina. Il sorso è di buon corpo, sorretto da una bella spalla acida e di ottima persistenza. Gradevolmente minerale la chiusura.

Pecorino IGT “PEC” 2017, Abbazia di Propezzano, Teramo. 13,5%. 22 €
Il naso si apre su nette note agrumate, che ricordano il pompelmo giallo e rosa, sentori poi arricchiti da richiami alle erbe aromatiche e alla mandorla fresca. Il palato è scorrevole e di medio corpo, fresco e di buona persistenza.

Pecorino IGT BIOLOGICO e VEGANO “Vignamadre” 2018, Vignamadre SRL, Ortona (CH). 22 €
13%. **Senza Albumina né Caseina.**
Bianco di struttura, con acidità fresca e croccante e finale minerale. Aromi di agrumi, pesca e pera in equilibrio con note di erbe balsamiche.

Passerina IGT BIOLOGICO e VEGANO “Vignamadre” 2018, Vignamadre SRL, Ortona (CH). 22 €
13%. **Senza Albumina né Caseina.**
Si distingue per la sua rinfrescante acidità e finale salino. Aromi di agrumi, frutta verde e pesca con fini note floreali e minerali

Lugana DOC BIOLOGICO “Il Lugana” 2018. Azienda Agricola San Giovanni, Raffa di Pugnago del Garda. Uve 100% Turbiana. 12,5%. 25 €
Profumo Intenso di prugna gialla, albicocca, sambuco ed erbe aromatiche, con leggero tono minerale Gusto Freschezza e sapidità ben decise, piacevole morbidezza, tatto denso e finale lungo

Vermentino Colli di Luni DOC “Vigne Basse” 2018. Viticoltore Terenzuolo, Fosdinovo (MS) 13%. 25 €
Ha delle caratteristiche uniche nel panorama dei vini bianchi italiani, su tutte la grande sapidità e mineralità tipica dei vini che nascono vicino al mare; al naso è facile riconoscere note di erbe aromatiche e di macchia mediterranea mentre al palato è caratterizzato da un sorso fresco e appagante.

Pigato Ligure DOC “Majé” 2018, Azienda Agricola Bruna, Imperia. 13%. 29 €
Paglierino brillante con riflessi verdi; profumo intenso, fine e varietale: sentori floreali, fruttati (pesca gialla, cedro) con note di erbe aromatiche della macchia mediterranea. Al gusto è fresco e sapido, di grande piacevolezza ed eleganza.

Valle D'Aosta DOP **BIOLOGICO "Petite Arvine" 2018.** Grosjean, Vigne Rovettaz. 13,5%.
Uva 100% Petite Arvine.
Affinamento in acciaio e bottiglia. Intenso, profumato e fresco. Equilibrata mineralità, sentori primari e morbidezza dovuta all'affinamento.

25 €

Greco Sannio DOP "Solopaca" 2018, Cantina di Solopaca, Benevento. Uva 100% Greco. 13%
Giallo paglierino intenso. Al naso regala note fruttate di buona intensità e sicura fragranza.
Al palato è fresco, intenso, piacevolmente ricco e dinamico.

22 €

Bianco Terre Siciliane IGT "Azisa" 2018. Zisola SRL, Noto (Siracusa), 12%.
Uve 85% Grillo e 15% Catarratto.

22 €

Colore paglierino luccicante dai riflessi oro. Incanta con richiami solari di bergamotto e fiori di zagara, timo, giglio e sprazzi minerali. La bocca ben trasla gli aromi dell'olfatto, rilanciando con fiera freschezza e degna sapidità.

Moscato d'Asti DOCG. Spumante Dolce "Tacco 12" 2018, Antica Casa Vinicola Scarpa, Nizza
Monferrato, 5%. Uva 100% Moscato

18 €