

Bollicine

FRANCIA



Huber & Bléger Crémant d'Alsace Brut | CH, PB Brut | 12% vol

Domaine Huber & Bléger

Colore giallo pallido, perlage molto fine. Questo Blanc de Blancs esprime con finezza gli aromi caratteristici del Crémant d'Alsace, con note di lievito di agrumi e sfumature floreali molto delicate.

ZONA Saint-Hippolyte

VINIFICAZIONE Seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale

0,75L **28,00€**



Huber & Bléger Crémant d'Alsace Brut Rosé | PN Brut | 12% vol

Domaine Huber & Bléger

Di colore rosa salmone, con bella intensità e perlage fine. Al naso, aromi freschi di frutta rossa come ciliegia e lampone. Spumante fresco, corposo ed equilibrato al palato.

VINIFICAZIONE Le uve sono state pressate molto delicatamente e il mosto, chiarificato, è stato fatto fermentare, parcella per parcella, in serbatoi di acciaio inox con lieviti selezionati (naturali/nativi) per ottenere vini secchi. Dopo un breve affinamento, questi vini base sono stati assemblati e poi imbottigliati con l'aggiunta di liquore di tiraggio, e tappati con un tappo a corona.

AFFINAMENTO Dopo la seconda fermentazione in bottiglia, affinamento sui lieviti, affinamento con un leggero dosaggio.

0,75L **28,00€**

ITALIA



Borgofulvia Brut 100% Chardonnay | 11.5% vol

Borgofulvia

Giallo paglierino leggero. Profumo di notevole intensità e pienezza con sentori di miele e rosa. Morbido e asciutto con un fine perlage. Antipasti di pesce, primi con frutti di mare e pesce al forno.

0,75L **15,00€**



Pisan-Battèl Pinot Nero Rosé 100% Pinot nero | 12.0% vol

Pisan-Battèl

Rosa pallida con note platino e rame.

Al palato si presenta cremoso e fragrante, svelando note di melagrana e susina con un finale prolungato.

È ottimo come aperitivo, e con preparazioni a base di pesce, crostacei e carni bianche.

0,75L **36,00€**

LA CANTINETTA



Serena prosecco Doc Rosé

Serena

85% Glera, 12% Pinot Nero | 11.0% vol

Rosa tenue brillante. Profumi di buona intensità con sentori floreali, note fruttate come mela, pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone. Indicato come aperitivo, con antipasti in genere e primi piatti leggeri di pesce.

0,75L **26,00€**



Bedin Asolo Prosecco DOCG Superiore Brut

Bedin

100% Glera | 11.0% vol

Colore brillante, giallo paglierino scarico, perlage fine e compatto.

Profumo fragrante dove si possono percepire i fiori e frutti con sentori di pera acerba e mela verde, litchi, note di lime, gelsomino e timo. Al palato ricorda il profumo di mela; si presenta fresco, armonico con una notevole persistenza data dall'acidità sostenuta. Ottimo per accompagnare occasioni importanti, come aperitivo ma anche a tutto pasto grazie al basso residuo zuccherino. Servire a 6/8°C.

0,75L **25,00€**



Franciacorta DOCG La Madonnina

La Madonnina

Chardonnay, Pinot Bianco

Presenta un colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso, presenta delicate note di lievito e di pane cotto, unite ad un fruttato molto elegante (Mela Golden e Banana), avvolgente e complesso. Al gusto risulta equilibrato, di media persistenza, con piacevole retrogusto amarognolo, giustamente acidulo.

0,75L **36,00€**



Pisan-Battèl Metodo Classico Falanghina Pas Dosè

Pisan-Battèl

100% Falanghina | 13%vol

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, sosta sui lieviti per almeno 24 mesi. Colore giallo dorato. Profumo con note floreali di fiori di campo e ginestre seguite da sentori di mela e albicocca con sfumature di note minerali. Beva fresca, sapida e piacevole con finale di buona persistenza.

0,75L **35,00€**



Terre di Conti Ducco Franciacorta Docg Brut

Conti Ducco

100% Chardonnay | 13% vol

Giallo acceso. Perlage fine, persistente. Profuma di crosta di pane, frutta secca. Sapore fresco, sapido. Ideale a tutto pasto, ottimo con risotti. Servire a 6/8°C.

0,75L **38,00€**

LA CANTINETTA



Velvet di Conti Ducco Saten Franciacorta Saten Docg Brut **100% Chardonnay | 12.5% vol**

Conti Ducco

Perlage fine, persistente. Profumo di frutta a polpa bianca. Sapore intenso, con buona struttura acida e persistente. Ideale per antipasti e Crudités. Servire a 6/8°C.

0,75L **40,00€**



San Mauro Trento DOC metodo classico **100% Chardonnay | 12% vol**

Cantina Mori

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino dal perlage fine e persistente. Profumo fresco, delicato ed elegante. Dal sapore secco, fresco ed armonico.

L'abbinamento consigliato è come aperitivo, con antipasti e piatti delicati a base di pesce. Si accompagna bene anche a tutto il pasto. Servire a 6/8°C.

0,75L **35,00€**



Vino Dealcolizzato "Allegro"

Vinuci

Minimo 90% di vino Riesling, mosto d'uva rettificato | Il prodotto finito ha massimo 0,08% di alcol

Bianco frizzante, si presenta con intensi aromi di pesca e albicocca sottolineati da tocchi di agrumi, ananas e mineralità. Con un'acidità brillante e intensi sapori di frutta.

Può essere abbinata a molti tipi di cibo, dagli antipasti, agli antipasti, ai dessert. Da consumare a 6-8°C.

0,75L **28,00€**



Morus Rosé Millesimato Trento Doc **100% Pinot nero | 12.5% vol**

Cantina Mori

Il meglio delle uve Pinot Nero in purezza è declinato in questo spumante che grazie all'affinamento in bottiglia di almeno 36 mesi rivela la sua composita eleganza. La colorazione lievemente rosata dona una vivida freschezza, in un incanto arricchito da profumi di pesca bianca con sentori di ribes e agrumi.

Spuma cremosa con perlage fine e continuo. Colore buccia d'arancia. Profumo fine ed intenso, complesso e leggermente speziato. Gusto pieno armonico con buona sapidità che fonde note tipicamente fruttate con una mineralità conferita dal territorio. Ideale come aperitivo e da tutto pasto.

0,75L **38,00€**

Vino Bianco

ITALIA
Trentino Alto-Adige



Sophie 2021 Alto Adige Terlano DOC | 13.5% vol

Tenuta Manincor

Colore giallo brillante. Al naso sentori di albicocche, arance, fiori di acacia e di tiglio, poi prevalgono le sensazioni minerali come di pietra umida; avvolgente e corposo al palato, comunque elegante nella struttura, con note minerali persistenti.

ZONA A metà dell'uva proviene dalla tenuta Lieben Aich a Terlano, l'altra metà da Mazzon di Caldaro.

VINIFICAZIONE I grappoli diraspatis sono rimasti a macerare per quattro ore nella pressa onde attingere aroma e struttura dalle bucce. La pressatura è avvenuta assai lentamente e in modo delicato per favorire al massimo la finezza. La fermentazione ha avuto luogo in botti di legno, parzialmente in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni.

AFFINAMENTO Durante i nove mesi dell'affinamento a contatto con i lieviti si sono esaltati sia aroma che gusto.

0,75L 50,00€



Tannenberg Sauvignon Blanc 2021 Alto Adige Terlano DOC | 13.5% vol

Tenuta Manincor

Colore giallo oro brillante. Aroma intenso di pompelmo e pesca bianca; corposo nel centro bocca, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca.

ZONA Tenuta Lieben Aich a Terlano, vigneto "Tannenberg" con microclima caldo, esposto a sudovest a 300 ms.l.m.

VINIFICAZIONE L'uva diraspata è rimasta a macerare per dodici ore nella pressa onde attingere aroma e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni.

AFFINAMENTO 9 mesi in grande botti di rovere a contatto con i lieviti.

0,75L 42,00€



La Manina 2022 | PB, CH, SB Vigneti delle Dolomiti IGT | 13% vol

Tenuta Manincor

Un giallo brillante con riflessi verdognoli, aromi fruttati di mela cotogna, litchi e pompelmo rosa. Un fresco aroma di erbe di salvia e menta sul finale.

ZONA Le uve provengono dai vigneti più giovani a Mareit e dai fornitori che lavorano in biodinamica e sono certificati bio.

VINIFICAZIONE L'uva diraspata è rimasta per macerazione per sei ore nella stampa. La fermentazione è avvenuta in parte in botti di rovere e in parte in vasche d'acciaio, spontaneamente con lievito d'uva.

AFFINAMENTO Affinamento sui lieviti fini per 6 mesi.

0,75L 32,00€



Réserve della Contessa 2022 | PB, CH, SB Alto Adige DOC | 13% vol

Tenuta Manincor

Colore giallo intenso con riflessi verdognoli. Profumo fresco di mela, albicocca e un sentore di salvia. Avvolgente, elegante, un vino di carattere dalla lunga persistenza.

ZONA Due terzi dell'uva provengono dalla tenuta Lieben Aich a Terlano e l'altro terzo dai vigneti siti nei pressi di Castel Campan. Lieben Aich è un vigneto dal micro-clima caldo, esposto a sud-ovest, a 300 m s.l.m. e con terreno sabbioso, porfirico di origine vulcanica. Campan invece ha un microclima fresco, esposizione est e si trova a più di 500 m s.l.m.

VINIFICAZIONE I grappoli diraspatis sono rimasti a macerare per sei ore nella pressa onde attingere aroma e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, spontanea senza aggiunta di lieviti.

AFFINAMENTO Durante i 9 mesi dell'affinamento a contatto con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto.

0,75L 32,00€

LA CANTINETTA



Fallwind Chardonnay 2022

Alto Adige DOC | 13.5% vol

Cantina St. Michael-Eppan

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Le eccellenti posizioni delle vigne producono uno Chardonnay che si distingue per la pienezza, l'eleganza setosa e un armonico rapporto fra acidità e morbidezza.

A ciò si accompagna una suggestione di frutta matura. Tutti presupposti per una piacevolezza di beva.

ZONA Diversi vigneti nel Comune di Appiano (420-500m), esposizione: Sud/Est, Sud/Ovest.

VINIFICAZIONE La quota principale (75%) è fermentata in tini d'acciaio. La restante (25%) in botti di legno con successivo svolgimento della fermentazione malolattica. In febbraio i due vini sono assemblati fra loro.

0,75L 35,00€



Fallwind Riesling 2022

Alto Adige DOC | 13% vol

Cantina St. Michael-Eppan

Giallo verdognolo. Al naso profumi intensi di pesca bianca, mela cotogna e albicocca. Al palato aromi di frutta gialla e note erbacee, elegante, equilibrato con acidità minerale.

ZONA Vigneti attorno al Lago di Monticolo e in zone limitrofe situate più in alto (480 - 700 m). Esposizione: pendii a sud-sud/est.

VINIFICAZIONE Fermentazione in contenitori d'acciaio.

AFFINAMENTO Affinamento sui lieviti fini per altri 5 mesi.

0,75L 35,00€



Eichhorn Pinot Bianco 2022 | PB

Alto Adige DOC | 13% vol

Tenuta Manincor

Colore giallo brillante. Sentori di mela matura e fiori bianchi, sensazioni minerali come di calcare bagnato. Al palato sapido con vibrante acidità minerale, lungo finale con fruttato persistente.

ZONA Tenuta Lieben Aich a Terlan, vigna Eichhorn: microclima caldo, vigneto esposto a sud-ovest a 300 m slm.

VINIFICAZIONE L'uva diraspata è rimasta a macerare per otto ore nella pressa onde attingere aroma e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni.

AFFINAMENTO Durante i nove mesi dell'affinamento in botti di rovere con i lieviti si sono affinati sia aroma che gusto..

0,75L 42,00€



Moscato Giallo 2021

Alto Adige DOC | 12.5% vol

Tenuta Manincor

Il vino ha delicati profumi di noce moscata, essenza di cedro e pompelmo. Fruttato, intenso, sapido e dall'aroma persistente.

VINIFICAZIONE I grappoli diraspatis sono rimasti a macerare per dodici ore nella pressa per attingere aroma e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, parzialmente in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni.

AFFINAMENTO Durante i quattro mesi dell'affinamento con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto.

0,75L 30,00€



Griesser Gall Kerner Eisacktal

Kerner 100% | 13.5% vol

Tenuta Griesserhof

Il Kerner "Gall" della Tenuta Griesserhof nella Valle Isarco è un autentico vino di montagna che delizia con freschezza, potenza e carattere. Dopo 10 mesi in vasche d'acciaio, il Kerner "Gall" brilla giallo paglierino dal bicchiere e al naso si apre lentamente ma con aromi intensi di pompelmo, fiori bianchi, sfumature verdi e accenni vinosi. Al palato dispiega un'acidità incredibilmente accentuata ma molto ben integrata, estremamente succosa con un buon nerbo. Un grande vino per aggiungere un po' di freschezza a piatti sostanziosi. Ottimo con la burrata con olio d'oliva e fleur de sel.

0,75L 30,00€



Meriggio Toscana IGT Podere Virginiolo
100% Chardonnay

Podere Virginiolo

COLORE Giallo paglierino chiaro

AROMA Note aromatiche tipica dello chardonnay con netti sentori minerali

SAPORE Persistente ed equilibrato, fresco e sapido.

0,75L **24,00€**



Vernaccia di San Gimignano Riserva DOCG
100% Vernaccia di San Gimignano | 14% vol

Azienda Agricola San Benedetto

Si presenta con evidenti note agrumate e fruttate di pesca e mela con un elegante tocco vanigliato. In bocca risulta molto ricco, fresco, equilibrato e persistente.

Da accostare a piatti a base di pesce, fritto e grigliato. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

0,75L **30,00€**



Viognier 'Montedonico' Terenzi
Viognier 100% | 14% vol

Cantina Terenzi

Il Viognier "Montedonico" della cantina Terenzi è un vino bianco fermo dai richiami fruttati perfetto per un aperitivo con gli amici. Il nome richiama quello del vigneto dove le uve dell'omonimo vitigno vengono raccolte e selezionate prima di essere vinificate ed affinate nelle vasche d'acciaio. Il colore è giallo paglierino e il bouquet aromatico esprime sentori di frutta estiva matura come albicocca e pesca, con leggere sfumature di fiori bianchi. Il gusto è avvolgente, minerale, con ricordi agrumati ed un finale fresco.

0,75L **30,00€**



Cervaro della Sala Castello della Sala Antinori
Chardonnay 85%, Grechetto 15% | 12.5%

Antinori

Presenta una veste leggiadra dai toni giallo paglierino, con giovanili riflessi verdolini. Complesso il naso, variegato su intensi sentori di scorza d'agrumi e arancia candita, note di fiori d'acacia e sfumature speziate di vaniglia, all'interno di una cornice che rimanda ad una certa mineralità sottesa. Il sorso è ampio e morbido, il palato ricco di sensazioni saline che si fondono ai richiami di burrosa pasticceria e ad un tostato evidente di nocciola. Può sposare sorprendentemente plateau di ricci di mare e bulot, oppure affrontare un poulet de Bresse alla senape.

0,75L **110,00€**



Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali 100% Ribolla Gialla | 12.5% vol

Casali Roncali

Discretamente corposo e di buon equilibrio. Profumi di genziana, acacia e fiori primaverili e fruttati, di pesca bianca, mela renetta e pera ruggine. Mineralità sassosa e salina.
Aperitivi, antipasti e frittiture di pesce, pesce bianco, carpaccio di trota alpina o spada, primi piatti.

0,75L **26,00€**



Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali 100% Sauvignon | 12.5% vol

Casali Roncali

Aromi rinfrescanti di agrumi, frutti, limone, pompelmo, bergamotto, bosso, frutto della passione, sambuco, sul finire note di salvia. Minerale al palato.
Ottimo aperitivo, si sposa con formaggi freschi. Predilige i piatti a base di pesce, ma anche carni bianche.

0,75L **26,00€**



Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali 100% Pinot grigio | 13% vol

Casali Roncali

Discretamente corposo e di buon equilibrio. Profumi di genziana, acacia e fiori primaverili e fruttati, di pesca. Profumi floreali e fruttati di acacia e biancospino accompagnato ad aromi di frutta secca, mandorle e nocciole. Si possono percepire note minerali e di pietra focaia legate al terreno di coltivazione.
Antipasti e tartine, in particolare prosciutto, minestre leggere, pesci alla griglia e carni bianche. Ottimo con risotti.

0,75L **26,00€**



Vigna Bussia Langhe Doc Chardonnay 100% Chardonnay | 13.5% vol

Azienda Vinicola La Bioca

Al naso, il vino sprigiona aromi intensi e freschi, con note di frutta matura, come mela verde, pera e ananas, accompagnate da delicati sentori di fiori bianchi. Secco con una buona acidità.
Piatti di pesce e frutti di mare, piatti a base di pasta, formaggi freschi come la mozzarella di bufala.

0,75L **30,00€**



Vermentino Colli di Luni DOC

100% Vermentino | 13.5% vol

Federici

Aromi dalle intriganti note floreali che lasciano spazio a un'intensa mela golden e note aromatiche. In bocca è ricco, maturo ed equilibrato.

Ideale come aperitivo, si accosta benissimo a piatti elaborati di pesce, carni bianche e verdure. Servire a 10/12°C.

0,75L 30,00€



Falanghina DOC Sannio-Taburno

100% Falanghina | 13.0%

La Fortezza

Dal profumo fresco con note di agrumi e fiori bianchi; vino dalla spiccata acidità ma allo stesso tempo di buon equilibrio e profumo.

Ottimo con antipasti delicati, piatti a base di pesce e crostacei. Piatti tipici della cucina campana.

0,75L 25,00€



Fiano DOC Sannio

100% Fiano | 13.0%

La Fortezza

Giallo paglierino, sentori di frutta a polpa bianca e nocciola tostata, al palato presenta buona acidità e corpo. Da accompagnare a crostacei, primi piatti a base di pesce, pesce al forno e formaggi non stagionati.

0,75L 25,00€



Greco DOC Sannio

100% Greco | 13.0%

La Fortezza

Giallo ambrato, vino dall'aroma complesso di frutta matura, canditi, miele; sapore morbido e ben strutturato. Si accompagna ottimamente ad antipasti a base di pesce, piatti freddi, frittura di pesce, aragoste e crostacei.

0,75L 25,00€

LA CANTINETTA

ITALIA
Abruzzo



Pecorino IGP

100% Pecorino | 14% vol

Di Carlo

Ampio, fruttato e floreale, elegantemente etereo a maturazione; sapido e caldo, di notevole corpo e morbida persistenza gustativa.

Ottimo per accompagnare piatti a base di carne al forno e alla brace. Servire a 18/20°C.

0,75L **28,00€**

ITALIA
Sicilia



Trainara Etna Bianco Doc

90% Carricante, 10% Catarratto | 12.5% vol

Generazione Alessandro

Naso fresco e fragrante, doce piacevoli note di citronella si alternano a sentori aromatici di timo, salvia e nepitella. Al palato un'entrata piacevolmente sapida.

0,75L **38,00€**

ITALIA
Puglia



Semiòn IGP Puglia Sémillon

100% Sémillon | 13% vol

Antonio Pisante

Ricca aromaticità sostenuta da fiori bianchi e note di pepe nero. Al palato si propone con buon equilibrio e ritorno agrumati. Finale di vaniglia.

Si abbina con frutti di mare, crostacei, carni bianche, formaggi freschi, salumi di selvaggina.

0,75L **27,00€**

GERMANIA



Saar Riesling 2022

Mosel | 12% vol

Weingut Van Volxem

Color giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Al naso è un connubio di sentori fruttati, di ananas e pompelmo rosa, e minerali, arricchiti di spezie. Al palato il frutto è ampio e generoso a mitigare la carica minerale. Buona acidità, senza eccessi, e sapidità nel finale che è lungo e persistente.

VINIFICAZIONE Pressatura molto delicata di uve leggermente pigiate per tre ore con 1,5 bar. Il mosto è andato in fermentazione relativamente chiaro dopo due travasi in un tempo di 60 ore. Non sono stati aggiunti enzimi/lieviti. Fermentazione lenta in botti di acciaio inox (70%) e grandi botti di rovere (30%) a 18 - 20 °C.

AFFINAMENTO Invecchiato per 7 mesi in serbatoi inox.

0,75L **32,00€**

Vino Rosato

ITALIA



La Rose de Manincor 2022 | LA, ME, CS, PN, PV, TE, SY
Vigneti delle Dolomiti IGT | 13.5% vol

Tenuta Manincor

Vino dal colore rosso salmone brillante. Al naso note delicate di lamponi e ciliegie; intenso e pastoso al palato, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità e un retrogusto fruttato e minerale.

ZONA I migliori vigneti per i vini rossi della cantina sono situati a Manincor e nelle località Seehof, Panholzerhof e Mazzon, con esposizione verso sud-est e vista lago, ad un'altitudine tra 250 a 500 m s.l.m.

VINIFICAZIONE Questo rosato viene prodotto con il metodo saignée, p.e dissanguamento di una parte del vino dopo un breve contatto con le bucce, in questo caso da 6 a 12 ore. Aumenta il rapporto tra bucce e mosto nel tino per ottenere un vino rosso con più colore e tannino.

AFFINAMENTO Durante i cinque mesi dell'affinamento con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto.

0,75L **32,00€**



I' Tramonto Toscana IGT Rosè
50% Sangiovese 30% Merlot 20% Canaiolo | 12.5%

Podere Virginiolo

COLORE Rosa Tenue

AROMA Sentori Di Violetta, Ciliegia, Fragola e Lamponi

SAPORE Sapido, Minerale , Persistente

0,75L **25,00€**



«Prima Brezza» Liguria di Levante IGT Rosato
85% Vermentino, 15% Albarola | 12.5% vol

Federici

Delicato e molto elegante, con note di frutti rossi con sottili riferimenti speziati. Al gusto è morbido e avvolgente, ricco in freschezza e mineralità.

Si esprime molto bene con carni bianche, pesce al forno e in umido. Piatti della tradizione ligure Servire a 10/12°C.

0,75L **28,00€**



Merlot Rosato
100% Merlot | 13% vol

Di Carlo

Profumi di frutti rossi con piacevoli aromi di fragoline di bosco, lamponi e ciliegie. Fresche note floreali di viola e rosa canina. Di buona struttura e acidità. Grande persistenza e piacevolezza..

0,75L **28,00€**

LA CANTINETTA



Pinot Noir Rosé Fallwind DOC

Pinot nero 100% | 13.5% vol

Cantina St. Michael-Eppan

Grazie al metodo saignée (estrazione delicata del mosto), viene estratto un succo eccellente con il quale vinifichiamo un Rosé fresco, fruttato e di sorprendente acidità.

Questo rinfrescante vino estivo si abbina magnificamente alle merende al tagliere, ma anche alla pizza, alla pasta oppure ancora al petto di faraona ripieno all'aglio orsino. A temperature più fresche dà il meglio di sé sui piatti di pesce.

0,75L 30,00€

FRANCIA



Rosé Côtes de Provence Miraval

Cinsault, Cannonau, Rolle, Syrah | 12.5% vol

Miraval

Il Côtes de Provence Miraval nasce dalla collaborazione di Brad Pitt e Angelina Jolie con Marc Perrin ed è annoverato tra le migliori espressioni del rosato in Provenza.

COLORE Il vino sfoggia un colore accattivante e brillante, con un tocco delicato di oro pallido.

OLFATTO Un naso espressivo in cui si combinano fragranze fruttate (frutta fresca, ribes rosso) e note floreali (rose) con delicati sentori di scorza di limone al caviale.

GUSTO Ampio e ricco, il palato combina un fine equilibrio con una mineralità sapida che si estende fino a un finale persistente e aromatico.

0,75L 45,00€

Vino Rosso

ITALIA Trentino



Réserve del Conte 2021 | ME, LA, CF

Vigneti delle Dolomiti IGT | 13% vol

Tenuta Manincor

Rosso rubino carico e brillante. Aromi di piccoli frutti rossi, speziato con sentori di liquirizia, pepe bianco e nero. L'impatto è intenso e grazie ai garbati tannini la struttura consistente si esalta nel centro bocca e presenta un'armonia quasi da borgogna nel finale.

ZONA Manincor e Panholzerhof sono esposti verso sud-est con vista sul lago ad un'altitudine 250 m slm.

VINIFICAZIONE Ogni partita d'uva proveniente dai diversi appezzamenti è stata lavorata separatamente. La fermentazione del pigiato è avvenuta in tini di legno, in forma parzialmente spontanea grazie a lieviti indigeni. La macerazione è durata dieci giorni, con follatura eseguita una volta al giorno.

AFFINAMENTO L'affinamento per 12 mesi è avvenuto in botti di legno; il vino è rimasto per tutto il tempo a contatto con lieviti fini.

0,75L 30,00€

LA CANTINETTA



Mason Pinot Nero 2021 Alto Adige DOC | 13% vol

Tenuta Manincor

Rosso rubino carico e brillante. Aromi di lamponi e mirtillo, petali di rosa e liquirizia fanno intuire le peculiarità di una grande annata. L'impatto è intenso e grazie ai garbati tannini la struttura consistente si esalta nel centrobocca e presenta un'equilibrata armonia nel finale.

ZONA Località Mazzon, da noi detta "Mason" per evitare confusione con l'omonima località sopra Egna, un pianoro a 400-450 m s.l.m. rivolto a sud.

VINIFICAZIONE Ogni partita d'uva proveniente dai diversi appezzamenti è stata lavorata separatamente. La fermentazione del pigiato è avvenuta in tini di legno in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. La macerazione è durata due settimane, con follatura eseguita una volta al giorno.

AFFINAMENTO In legno per 16 mesi è avvenuto in barrique, con una presenza di solo il 20% di legno nuovo; il vino è rimasto per tutto il tempo a contatto con lieviti fini. Solo successivamente si è provveduto al taglio delle singole partite.

0,75L 50,00€



Fallwind Pinot Noir Riserva 2021 Alto Adige DOC

Cantina St. Michael-Eppan

Rosso rubino. Profumi fruttati di ciliege e frutti a bacca rossa. Al palato complesso, elegante, pieno.

ZONA Vigne ad Appiano, Caldaro e Pinzon (350-600 m).

VINIFICAZIONE Fermentazione in acciaio.

AFFINAMENTO Successivamente 12 mesi di affinamento in barrique-tonneau con fermentazione malolattica. A seguire assemblaggio ed ulteriore maturazione in botti di cemento.

0,75L 38,00€



Der Keil 2021 Kalterersee Cl. Superiore DOC | 12.5% vol

Tenuta Manincor

Vino dal colore rosso rubino brillante. Al naso note delicate di ciliegie e mandorle tostate. Intenso e di facile beva, presenta un'elegante persistenza in bocca.

ZONA Vigneti singolo (Monopol) "der Keil" a 250 m s.l.m., con esposizione verso sud e vista lago, tra i vigneti più caldi dell'Alto Adige.

VINIFICAZIONE Le uve sono state diraspate e pigiate e fatte fermentare in tini di legno aperti, in modo spontaneo grazie ai lieviti indigeni. Contatto con le bucce per una settimana a temperature relativamente basse (24 ° C) con follature una volta al giorno.

AFFINAMENTO 5 mesi in grande botti di rovere e a contatto con lieviti.

0,75L 32,00€



Rubatsch Lagrein 2020 Alto Adige DOC | 13% vol

Tenuta Manincor

Colore porpora saturo quasi cupo. Al profumo sentori di piccoli frutti neri con note di susine mature; sciropo di sambuco e liquirizia lasciano presagire già la ricca complessità nell'evoluzione. I tannini sono vigorosi, ma si armonizzano al palato morbidi e vellutati.

ZONA Due terzi dell'uva provengono dalla vigna "Rubatsch" a Terlano, l'altro terzo dal podere "Seehof" nei pressi del Lago di Caldaro. Rubatsch è una collina esposta verso sud-ovest e posta a 250 m s.l.m., Seehof, con esposizione verso sud-est, vista sul lago e un'altitudine di 250 m s.l.m.

VINIFICAZIONE Ogni partita d'uva proveniente dai diversi appezzamenti è stata lavorata separatamente. La fermentazione del pigiato è avvenuta in tini di legno in parte in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. La macerazione è durata due settimane, con follatura eseguita una volta al giorno.

AFFINAMENTO In legno per 16 mesi è avvenuto in barrique, utilizzando solamente il 20% di botti nuove; il vino è rimasto per tutto il tempo a contatto con lieviti fini.

0,75L 50,00€

ITALIA Piemonte



Sterma Nebbiolo d'Alba DOC **100% Nebbiolo | 14.0%**

Cantina La Bioca

Rosso rubino tendente al granato, al naso lascia percepire note di piccoli frutti rossi e richiami alla prugna, cui seguono agrumi e toni terziari di rabarbaro. Deciso l'assaggio, ampio e sorretto da una matura trama tannica. Ottima la persistenza e sapidità finale.
Primi piatti saporiti, arrosti, grigliate e formaggi a media stagionatura.

0,75L **30,00€**



Barolo Aculei DOCG **100% Nebbiolo | 14.0%**

Cantina La Bioca

Rosso granato chiaro, al naso regala un bouquet olfattivo composto da sentori di frutta rossa matura, cui si aggiungono richiami alle spezie dolci e alle erbe grigliate. Potente e di buon corpo, al palato rivela un sorso deciso e di ottima persistenza.
Da abbinare a portate a base di carne, selvaggina ed arrosti.

0,75L **55,00€**

ITALIA Lombardia



«Pernero» Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC **100% Pinot nero | 12.5% vol**

Tenuta Travaglino

Piacevole al naso, ricco di sentori fruttati che ricordano su tutto fragolina di bosco. Aromatico, gradevole e coerente con l'olfatto. Di ottima lunghezza.
Ottimo come aperitivo, Adatto all'abbinamento con antipasti, risotti, cibi dai gusti delicati. Servire a 16/18°C.

0,75L **28,00€**



Rosso di Montalcino DOC

100% Sangiovese | 13.5%

Azienda Agricola Martoccia

Rosa rubino nitido, aroma intenso e avvolgente di fiori, note speziate e menta. Mediamente corposo e di ottima struttura, con viva acidità e tannini equilibrati. Ottimo con affettati e salumi. Pasta con condimento di carne, carni bianche e rosse e con formaggi di media stagionatura e funghi.

0,75L 30,00€



Brunello di Montalcino DOCG

100% Sangiovese | 14.0%

Azienda Agricola Martoccia

Rosso rubino brillante tendente al granato, bouquet di ciliegia, prugna e spezie. Corposo, vivace acidità e sapore di frutta rossa. Retrogusto lungo e fresco. Dal lungo potenziale di invecchiamento. Ideale con carne rossa grigliata o in umido, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura.

0,75L 60,00€



Petaso Rosso di Montepulciano DOC

95% Sangiovese, 5% Merlot | 14.0%

Cantina Montemercurio

Rosso rubino intenso, seducenti profumi di frutta matura, ciliegia e leggere note speziate e vanigliate. Sapore avvolgente, di buona struttura, con tannini di ottima qualità, succosi e morbidi. Ottimo con carni rosse, salumi stagionati e formaggi pecorini tipici della zona.

0,75L 25,00€



Nobile di Montepulciano DOCG Messaggero

100% Sangiovese | 14.5%

Cantina Montemercurio

Rosso rubino profondo, profumi di ciliegia e marasca su eleganti note balsamiche. Dal sapore ampio ed avvolgente, presenta una bocca di suadente eleganza tipica del Sangiovese di razza. Accompagna perfettamente formaggi stagionati, carni rosse e cacciagione.

0,75L 38,00€



Fonte ai Salci

Sangiovese, Colorino del Valdarno, Canaiolo Nero | 13.5%

Podere Virginiolo

COLORE Rosso Rubino

AROMA Profumo Intenso, Floreale Con Note Di Frutta Rossa

SAPORE Sapido, Tannini Equilibrati E Persistente

0,75L 22,00€

LA CANTINETTA



Chianti Riserva “l'Incontro” 90% Sangiovese 10% Canaiolo | 14%

Podere Virginiolo

COLORE Rosso Rubino Con Riflessi Granati
AROMA Intenso Di Frutti Rossi Maturi
SAPORE Sapido, Tannini Equilibrati E Persistente

0,75L 28,00€



“Ser Matteo” IGT

Podere Virginiolo

50% Merlot 20% Cabernet sauv. 15% Petit Verdot 15% Sangiovese | 13.5%

VINIFICAZIONE Fermentazione In Vasche Di Cemento Vetrificato
AFFINAMENTO Sangiovese 12 Mesi Tonneaux, Merlot, Cabernet e Petit Verdot 12 Mesi Barriques

0,75L 25,00€



Chianti Classico Riserva DOCG Rocca Guicciarda Sangiovese 90%, Merlot 5%, Canaiolo 5% | 14.5%

Tenuta Barone Ricasoli

Vino rosso corposo e intenso, affinato per 16 mesi in barrique. Note di frutta rossa matura e sotto spirito si integrano a sfumature erbacee e tostate in un gusto caldo, ampio e intenso, di buona complessità

0,75L 35,00€



Brolio Chianti Classico Docg

Tenuta Barone Ricasoli

Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5% | 13.5%

Vino di buona intensità e dal profilo aromatico speziato. Dopo un affinamento di 9 mesi in legno si esprime in profumi eleganti di fiori rossi e spezie dolci e in un gusto persistente di media struttura, leggermente tostato

0,75L 35,00€



Bolgheri

La Madonnina

Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Di un rosso rubino intenso, al naso si presenta complesso e caldo. Al gusto è deciso e persistente, con tannini ben levigati ed un finale avvolgente.

0,75L 40,00€

LA CANTINETTA



Morellino di Scansano

Cantina Terenzi

Cabernet Sauvignon 34%, Merlot 33%, Sangiovese 33% | 13.5%

COLORE Rosso rubino intenso

PROFUMO Profumi di frutta rossa e viola con note speziate in chiusura

SAPORE Vino con tannini ben bilanciati, morbidi e persistenti. La freschezza di questo vino lo rende di piacevole bevibilità

0,75L **25,00€**



Morellino di Scansano Riserva DOCG "Purosangue"

Cantina Terenzi

Sangiovese 100% | 13.5%

Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato. Al naso esprime profumi tipici, complessi e avvolgenti di frutta rossa matura e spezie. Al palato è pieno e bilanciato, con tannini maturi e ben evoluti.

A tutto pasto, è particolarmente adatto a piatti di carne rosse in particolare arrosto e cacciagione in genere.w

0,75L **35,00€**



Tignanello 2020 - Toscana Rosso Igt

Tenuta Antinori

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese | 14% vol

Nel calice è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con un bouquet complesso di note speziate che si mescolano con aromi di frutta matura rossa, fumo e sensazioni balsamiche. Il vino è arricchito da sentori di ciliegia, prugne, rosmarino e liquirizia. Al palato risulta raffinato e complesso, con tannini morbidi, dotato di un ottimo equilibrio e di una struttura eccezionale.

Il vino si abbina perfettamente a spaghetti al ragù; di carne e risotti al tartufo e funghi ed è ideale per accompagnare formaggi stagionati e secondi piatti di selvaggina.

0,75L **190,00€**



«Callisto» DOC Bolgheri

Azienda Agricola di Pietro

100% Cabernet Franc | 14.5% vol

Al naso spiccano frutti rossi, fiori e note vegetali tipiche del vitigno, entrata in bocca morbida e calda con tannino pronunciato ma elegante, note di frutti rossi e leggermente speziato.

Ottimo con antipasti, primi piatti importanti, carni alla griglia, arrosti, salumi, formaggi stagionati. Servire a 18/20°C.

0,75L **36,00€**



«Incognito» IGT Toscana

Azienda Agricola di Pietro

70% Cabernet Franc 30% Merlot | 14.5% vol

Piccoli frutti scuri, leggera speziatura con finale di liquirizia. Entrata in bocca morbida e calda con richiamo di frutta scura, piacevole e ampia lunga e persistente. Tannini fini ed integrati.

Da abbinare ad antipasti, primi piatti importanti, carni alla griglia, arrosti, salumi e formaggi. Servire a 18/20°C.

0,75L **28,00€**



«Kaid» Syrah Sicilia DOC
100% Nebbiolo | 14.0%

Alessandro di Camporeale

Rosso rubino cupo con riflessi violacei, al naso percepiamo sentori di frutti rossi, di vaniglia ed infine una dolce nota di cacao. In bocca si presenta morbido, fresco, sapido con un tannino elegante ed asciutto. Notevole con un gustoso falsomagro alla siciliana salsato o con carne di maiale.

0,75L **35,00€**



U toccu Pinot Nero Terre Siciliane IGP
100% Pinot nero | 14.0%

Azienda Vitivinicola Al-Cantara

Rosso rubino Intenso, al naso percepiamo sentori di frutti rossi, di vaniglia ed infine una dolce nota di cacao. In bocca si presenta morbido, fresco, sapido con un tannino elegante ed asciutto. Ottimo abbinato a salumi e a carni bianche, al baccalà o stoccafisso.

0,75L **45,00€**



Croceferro Etna Rosso DOC
100% Nerello Mascalese | 14.0%

Generazione Alessandro

Eleganti note floreali di geranio e rosa canina si intrecciano a delicati sentori di fragolina e melograno. Al palato un senso di eterea leggerezza ravvivata da un finale con note di melograno. Servire a 16/18°C.

0,75L **38,00€**



Valpolicella DOC Classico

Santa Sofia

70% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella | 12.5% vol

Naso complesso di spezie (chiodi di garofano, moka, tostatura), su trama fruttata. In bocca il sorso è ampio, con tannini vellutati. Ottima bevibilità.

Ottimo con salumi come la soppressa. Perfetto con primi piatti e risotti. Quando più maturo, ama congiungersi ai bolliti e al fegato alla veneziana. Servire a 12/14°C.

0,75L **25,00€**



Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Santa Sofia

70% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella | 14.0% vol

Profumi di amarene sotto spirito, prugne secche, fiori secchi, sottobosco, rovere pregiato. Un profilo olfattivo ampio, avvolgente e aristocratico. In bocca mostra concentrazione, tannicità setosa e vellutata e un calibrato calore alcolico. Chiude lungo e pulito.

Ottimo da sorseggiare a tutto pasto, da provare con primi piatti al sugo di selvaggina. Servire a 14/16°C.

0,75L **30,00€**



Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Santa Sofia

70% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella con appassimento dai 90 ai 120 giorni | 15.0% vol

Profumo di frutti (marasca, prugne, mirtilli, ribes) e note balsamiche e speziate di rara eleganza. Il sorso è succoso, caldo, con buona freschezza riequilibrata dalla morbidezza. Elegante e persistente.

Ottimo da sorseggiare a tutto pasto e con carni strutturate. Servire a 14/16°C.

0,75L **60,00€**