

100 ANNI DI STORIA



AERO CLUB MILANO
LOUNGE
1926

CARTA
VINI

BOLLICINE & ROSATI

AFTER 33 - Buffon (TV) € 6 - € 29

UVE BIANCHE - Spumante versatile in grado di accompagnare il pasto a tutto tondo.

BRUT - Finocchi (AN) € 33

VERDICCHIO - Spumante dalle sensazioni floreali e sapide. Intenso e persistente

PROSECCO BRUT - Cecilia Beretta (VR) € 37

GLERA - Prosecco Valdobbiadene Docg con una bollicina fine e persistente.

ENIGMA - Francesco Maggi (PV) € 8 - € 39

CHARDONNAY e RIESLING - Metodo Classico di 18 mesi di sapidità spiccata e dalla persistenza rinfrescante.

TRENTO DOC BRUT - Madonna Vittorie (TN) € 43

CHARDONNAY - Spumante metodo classico Blanc de Blancs millesimato proveniente dai vigneti di Arco e Nago-Torbole.

BLANC DE NOIR 24 - Castello Di Stefanago (PV) € 45

PINOT NERO - Spumante Metodo Classico elegante, dalla bollicina persistente e sapida. Il calice si accende di luce e di effervescenza.

BIANCHI

TEMPO - Marconi (AN) € 27

PASSERINA - Bianco con profumi delicati di fiori d'arancio, mughetto e pere.

ERBALUS - Cantine Crosio (TO) € 30

ERBALUCE DI CALUSO - Bianco lucente con note agrumate e fiori primaverili, sapido e fresco.

COSTA DELLE ROSE - Marchisio Family (CN) € 7 - € 32

ROERO ARNEIS - Profumi esplosivi, fiori e frutta, sapidità minerale. Un vino autentico.

PASSIONE&SENTIMENTO - Pasqua Wines (VR) € 32

GARGANEGA - Bianco elegante, di struttura, rotondo e piacevole. Con note di agrumi e sentori di albicocca e pesca.

RIBOLLA GIALLA - Modeano (UD) € 34

RIBOLLA GIALLA - Bianco dal bouquet delicato di frutta e agrumi. Sapido con finale piacevole.

NUGHES - Tenuta Muscazega (SS) € 36

VERMENTINO DI GALLURA - Bianco con profumi di frutta a bianca, mela, pesca, con lievi note agrumate, fresco, fragrante e sapido. Etichetta disegnata a mano!



ROSSI

DOLCETTO D'ALBA - Marchisio Family (CN) € 30

DOLCETTO - Rosso dal gusto fruttato e succoso, con una buona freschezza e tannini morbidi.

PASSIONE&SENTIMENTO - Pasqua Wines (VR) € 32

MERLOT/CORVINA/CROATINA - Rosso rubino profondo, intenso e persistente con spiccate note di frutti rossi e sentori di spezie.

ZIN - Pasqua Wines (VR) € 34

PRIMITIVO - Rosso profondo con intensi aromi di frutti di bosco maturi, prugne e spezie dolci.

MUNGALAT - Marchisio Family (CN) € 8 - € 35

NEBBIOLO D'ALBA - Rosso con sentori di frutta matura e di fiori che si uniscono a quelli erbacei e minerali.

VALPOLICELLA RIPASSO - Pasqua Wines (VR) € 37

CORVINA/RONDINELLA/CORVINONE - Rosso intenso con aromi decisi di frutti rossi. Ricco, caldo e morbido al palato.

CHIANTI CLASSICO - Castello Di Radda (SI) € 38

SANGIOVESE - Rosso rubino intenso, tendente al granato. Dal gusto armonico, con retrogusto di frutto e prugna matura.

BOLLICINE & ROSATI

TOTO CORDE Alta Langa - Giulio Cocchi (AT) € 46

CHARDONNAY e PINOT NERO - Un Metodo Classico piemontese affinato a lungo, che regala cremosità e aromi evoluti che lo distinguono con raffinatezza.

FRANCIACORTA SATEN - Riccafana (BS) € 48

CHARDONNAY - Spumante Metodo Classico pieno, minerale, persistente, cremoso e setoso.

RUINART BLANC DE BLANCS - Ruinart € 150

Champagne - Dorato ed elegante. Sentori di frutta, fresca e fiori bianchi. Rotondo, avvolgente e delicato.

DOM PERIGNON - Moët & Chandon € 295

Champagne - Ricco di bouquet di canditi, frutta fresca, note tostate e spezie. Intenso, vellutato, cremoso e di grande classe

Rosé

ATACAMA - Francesco Maggi (PV) € 35

PINOT NERO - Spumante Rosé intenso, con profumi morbidi e suadenti, floreali di rosa; fruttati di fragola, lampone. Cremoso e morbido al palato.

11 MINUTES - Pasqua Wines (VR) € 35

CORVINA/TREBBIANO/SYRAH/CARMENERE - Rosato stile provenzale. fresco e avvolgente, dal bouquet intenso e complesso. Guarda nell'Oblo'!



BIANCHI

LUGANA DOC - Antica Casa Visconti (BS) € 37

LUGANA - Bianco oro brillante, deciso e armonico con aromi fruttati e minerali che persistono con intensità.

GEWURZTRAMINER - Elena Walch (BZ) € 39

GEWURZTRAMINER - Bianco con intensa aromaticità, con note di petali di rosa, fiori e spezie. Intenso e, persistente.

INCOMPRESO - Tenuta Il Falchetto (CN) € 41

CHARDONNAY - Bianco di grande eleganza. Avvolgente, con aromi di frutta matura, frutta secca e vaniglia.

GRECO DI TUFO - Di Meo (AV) € 41

GRECO - Bianco giallo paglierino carico, dai delicati aromi di zagara, cedro e lime, fino a note più intense di frutta esotica.

SAUVIGNON GRIS - Fattoria di Petreto (FI) € 49

SAUVIGNON - Bianco toscano fresco ed elegante, con aromi di frutta bianca, fiori e una sottile mineralità.

HEY FRENCH - Pasqua Wines (VR) € 49

GARGANEGA /SAUVIGNON/PINOT BIANCO - Hey French è il primo multi vintage italiano con sette annate differenti. Stessa tecnica utilizzata nella champagne ma su un vino fermo! Elegante e unico.

ROSSI

GHEMME - Paride Chiovini (NO) € 42

NEBBIOLO - Rosso pieno e intenso. Sentori di lampone e amarena con note di cioccolato e tabacco.

QUATTRO MANI - Pasqua Wines (VR) € 42

PINOT NERO - Fatto in collaborazione con il produttore americano Smith, questo Pinot Nero multivintage è l'unione tra il vecchio e il nuovo mondo.

SASSELLA - Mamete Prevostini (SO) € 47

NEBBIOLO - Rosso morbido, dai sentori di piccoli frutti rossi e spezie, con un riverbero di mineralità nel finale.

BARBARESCO - Cascina Bruni (CN) € 60

NEBBIOLO - Rosso intenso e strutturato con aromi di frutti rossi e vaniglia. Leggermente affumicato sul finale.

BRUNELLO DI MONTALCINO - Camigliano (SI) € 95

SANGIOVESE - Rosso di struttura e carattere. Al naso sentori di frutta rossa, mentre il sorso è profondo.

AMARONE MAI DIRE MAI- Pasqua Wines (VR) € 125

RONDINELLA/CORVINA/CORVINONE/OSELETA- Rosso di grande concentrazione, struttura, eleganza e potenza. Intensi aromi di sottobosco, marasca, legno di cedro, cacao e sentori di cuoio.



AERO CLUB MILANO

LOUNGE

1926



SCANSIONA IL QR CODE PER VEDERE LE SCHEDE TECNICHE
DI TUTTI I VINI DELLA NOSTRA CARTA!



**"IL VINO, COME IL VOLO,
È STATO INVENTATO PERCHÉ
LA MIA MENTE SI ELEVI,
PER MEGLIO VEDERE IL MONDO
DALL'ALTO".**

(FABRIZIO CARAMAGNA)