



Vini Rossi

Calabria

I Gelsi Igt - Statti

€ 12,00

Descrizione

Rosso, giustamente erbaceo, garantisce in degustazione uno spiccato carattere calabrese, degno compagno di tutte le tavole.

Vitigni

Cabernet - Sauvignon, Gaglioppo Merlot

Abbinamento

Carni rosse, arrostiti, capretto farcito, brasati, formaggi stagionati semiduri, salumi

Gradazione

14°

Terrano - Spadafora

€ 10,00

Descrizione

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei in gioventù; intenso e persistente, netta la frutta rossa matura ed i sentori di more e ribes;

Vitigni

Gaglioppo in purezza.

Abbinamento

Particolarmente indicato con i piatti della cucina regionale, il pecorino crotonese a media stagionatura, ottimo Carne alla griglia con i salumi e gli insaccati.

Gradazione

12,5°

iGreco - Catà

€ 16,00

Descrizione

Vitigni

100% Uve Gaglioppo

Abbinamento

eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, e formaggi di media stagionatura.

Gradazione

14°

Principe Spinelli - Tenuta Iuzzolini

€ 20,00

Descrizione

Vitigni

100% Uve Gaglioppo

Abbinamento

eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

Gradazione

13,5°



MURANERA - IUZZOLINI

€ 23,00

Descrizione Muranera nasce da un particolarissimo blend di 4 vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon, Gaglioppo e Magliocco. Un vino elegante e di gran classe, dal frutto potente e concentrato. Le sue caratteristiche vengono esaltate con un affinamento di 15 mesi in barriques nuove di rovere francese. Colore – rosso porpora con evidenti riflessi violacei. Profumo – intenso, con sentori fruttati, dolci e maturi, note balsamiche e floreali di violetta su lieve accento di tabacco in chiusura. Sapore – caldo e vellutato, vino che mostra grande struttura al gusto e notevole personalità. L'alcol si fonde nel morbido tannino in un convincente equilibrio

Vitigni Gaglioppo, Magliocco, Savignon Cabernet, Merlot **Gradazione** 14,5%

Abbinamento Si accompagna con piatti a base di carne formaggi stagionati.

Arvino - Statti

€ 18,00

Descrizione Vino rosso di profonda intensità cromatica e di grande eleganza gusto-olfattiva. Espressione dell'ampia variazione climatica della zona di produzione, esprime la forza del sole meridionale unita all'equilibrio tipico di una zona ad alta vocazione.

Vitigni 60% Gaglioppo, 40% Cabernet Sauvignon

Abbinamento Indicato per accompagnare formaggi ed in particolare parmigiano reggiano invecchiato. Si accompagna inoltre a bistecche, arrostiti e selvaggina

Gradazione 13,5°

Batasarro Igt - Statti

€ 20,00

Descrizione Dotato di struttura imponente e colori densi e impenetrabili, è la tipica espressione calabrese dell'elegante ricchezza gusto-olfattiva di questa nostra terra ricca di contrasti.

Vitigni 100% Gaglioppo **Gradazione:** 14°

Abbinamento Carni rosse, arrostiti, brasati, formaggi stagionati semiduri, salumi



Federico II Igt - Lento

€ 26,00

Descrizione Vino di grandi doti estrattive e di morbidezza eccellente. Si presenta con un colore rosso granato deciso e concentrato; al naso ha un profumo intenso e ampio, con sentori di prugne, ciliegie e more, armonizzate con il rovere francese. Ha un ingresso al palato che esprime tutta la polposità del frutto; in bocca risulta di eccellente densità, equilibrato, carezzevole, con un gran corpo e una persistenza di superiore durata.

Vitigni Cabernet - Sauvignon

Abbinamento Carni rosse, arrostiti, capretto farcito, brasati, piatti a base di peperoncino, formaggi stagionati semiduri, salumi

Gradazione 14°

Magliocco - Lento

€ 28,00

Descrizione Vino di grandi doti estrattive e di morbidezza eccellente. Si presenta con un colore rosso granato deciso e concentrato; al naso ha un profumo intenso e ampio, con sentori di prugne, ciliegie e more, armonizzate con il rovere francese. Ha un ingresso al palato che esprime tutta la polposità del frutto; in bocca risulta di eccellente densità, equilibrato, carezzevole, con un gran corpo e una persistenza di superiore durata.

Vitigni 100% Magliocco **Gradazione** 13,5°

Abbinamento Abbinamenti ideali sono i primi piatti strutturati, anche piccanti. La carne poco strutturata e poco speziata. Predilige l'accoppiata con i primi piatti, con il sugo al ragù, con la pasta di grano duro e con la pasta all'uovo

Etnarosso - DOC Cottanera

€ 27,00

Descrizione L'Etnarosso DOC è prodotto dalle uve di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. Un vino elegante e prezioso, dalla personalità unica, ricco di aromi floreali particolarmente intensi con note che possono variare anche sui frutti rossi, in condizioni di elevata freschezza aromatica, quali sono quelle che si verificano sull'Etna. In bocca il vino ha grande struttura con tannini molto fitti ed austeri ma non secchi. La grande lunghezza nel finale ci conferma che ci troviamo di fronte ad un grande vino destinato alla longevità.

Vitigni 100% Nerello Mascalese

Gradazione 13,5°

Abbinamento Si sposa con primi piatti con sughi di carne, risotto ai funghi porcini, e secondi quali, carni rosse, polpette.



Puglia

Primitivo di Manduria Leone De Castris € 21,00

Descrizione Il Primitivo di Manduria DOC "Villa Santera" Leone de Castris è un prodotto dell'antica e rinomata azienda vinicola salentina Leone de Castris, attiva sin dalla seconda metà del 1600. Questo pregiato rosso DOC viene ottenuto utilizzando esclusivamente uve Primitivo di Manduria, un vitigno di alta qualità molto diffuso nelle regioni meridionali italiane che fu importato probabilmente dagli illiri e che si sposa a meraviglia con i terreni argillo-limonosi della zona e il mite clima mediterraneo. Il Primitivo di Manduria è uno dei prodotti più rinomati della storica cantina Leone de Castris ed è stato insignito di diversi premi e riconoscimenti. Dopo la vendemmia e la conseguente fase di macerazione, viene fatto un affinamento di 6 mesi in botti di legno e almeno altri 3 in bottiglia

Vitigni 100% Uve Primitivo

Gradazione 14,5°

Abbinamento Carni Rosse-Grigliata, Carne rossa in umido, Formaggi e Salumi

Toscana

Brunello di Montalcino Docg – Castello Banfi € 32,00

Descrizione Il colore è rosso granato e molto profondo. Il profumo è dolce e caratterizzato da delicati sentori di confettura, prugna, ciliegia matura, liquirizia e tabacco, perfettamente armonizzati con una leggera ed elegante nota di cuoio. La struttura è potente e rivela la presenza di tannini setosi e dolci.

Vitigni 100% Sangiovese **Gradazione 14°**

Abbinamento Ideale per accompagnare selvaggina, formaggi strutturati e piatti a base di tartufo.

Il Bruciato Guado Bolgheri Doc Marchese Antinori € 32,00

Descrizione Il Bruciato è il "fratello giovane" del Guado al Tasso, caratterizzato da uno stile più moderno. Proviene da vigneti di alta potenzialità della Tenuta, che però non rappresentano la vetta necessaria alla produzione del Guado al Tasso, in cui, comunque, la gestione della pianta è mirata alla massimizzazione della qualità. Il suo affinamento si svolge per almeno 8 mesi in barrique e per almeno 4 mesi in bottiglia: ne risulta un vino di grande intensità e morbidezza. Aromi: Frutti Rossi Speziato

Vitigni **Cabernet Sauvignon, Merlot, e Syrah** **Gradazione 14°**

Abbinamento Ideale per accompagnare; Con gli Aperitivi, Le Carni Rosse, Formaggi; Zuppe e Paste.



Tignanello ITG - Antinori

€ 70,00

Descrizione Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso si presenta con grande intensità di frutta rossa che ben si fondono con le gradevoli note di vaniglia, cacao e cuoio, derivanti da un ottimo dosaggio ed una buona amalgama del legno; importanti sono anche le note speziate e balsamiche che donano complessità aromatica. Al palato il vino è avvolgente con tannini soffici, nel rispetto della nervosità che deriva dalle uve di Sangiovese. Ottimo l'equilibrio acido-tannico e finale di grande persistenza gustativa.

Vitigni 80% Sangiovese, 5% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Abbinamento Carni, arrosto o brasati; i formaggi gustosi e speziati, la selvaggina.

Gradazione 13,5°

Trentino

Pinot Noir – Cantine Kellerei Terlan

€ 22,00

Descrizione Al palato questo Pinot nero esalta l'equilibrio tra una pienezza fruttata e una struttura leggermente tannica, un equilibrio che conferisce a questo vino delle spiccate note minerali e una grande eleganza. Il colore rosso vivo da rubino a cinabro. Profumo fresco e accattivante, con uno spettro aromatico che spazia dalla mora al mirtillo nero, dall'acquavite di ciliegia alla liquirizia, con una leggera nota di sottobosco.

Vitigni 100% Pinot Nero

Abbinamento Si sposa bene con capretto, agnello, riso alle erbe e anche leggermente raffreddato con trota alla mugnaia e verdure lesse.

Gradazione 13,5°

Lagrein - Cantine Kellerei Terlan

€ 24,00

Descrizione Molto vinoso e armonico al palato, con una tessitura delicata e un tannino raffinato che danno al Lagrein una pienezza assai accattivante, facendone un vino molto pieno e vellutato al palato. Nel bouquet predominano le note fruttate intense di ossicocco (mortella di palude) e marasca, arricchite da un profumo floreale di lillà e alloro cotto. Si avvertono anche sentori di pietra focaia e un tono delicato di cioccolato.

Vitigni 100 % Lagrein

Abbinamento Si abbina a carni rosse brasate o stufate, formaggi stagionati e al parmigiano maturo

Gradazione 13°



Valpolicella Superiore Doc – Grassi

€ 28.00

Descrizione Colore rosso rubino carico; al naso si avvertono note speziate, di tabacco e pepe bianco, note minerali, di grafite, di caffè, di ciliegia e piccoli frutti rossi. In bocca è grasso, corposo, morbido; presenta un tannino dolce, ma di grande profondità. È un vino molto fine e complesso, un Valpolicella ambizioso, di grande carattere e personalità, in cui l'affinamento in bottiglia migliorerà queste sue caratteristiche.

Vitigni Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Croatina 5%

Abbinamento Arrosti, selvaggina e formaggi molto saporiti.
Gradazione 14,5°

VENETO Amarone della Valpolicella Docs - Grassi € 56.00

Descrizione Vino di grande struttura e morbidezza, in cui si ricerca grande equilibrio, finezza e complessità. Ha un colore rosso rubino molto intenso; al naso si ritrovano sentori di ciliegia, di piccoli frutti rossi, prugna, spezie, tabacco ed erbe aromatiche. È un vino molto fine e complesso, in cui questi aromi che si percepiscono al naso, si ritrovano poi in bocca e con il tempo diventeranno sempre più fini, precisi e complessi.

Vitigni Corvina veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Croatina 5%

Abbinamento Piatti ricchi di sapore, carni rosse, formaggi a pasta dura.

Gradazione 13,5°

Piemonte

Sanguigna “Barbera d’Alba Dop”

€ 18.00

Descrizione Colore: rosso acceso e profondo.
Profumo: vinoso e intenso con sentori di ciliegia, frutti neri e spezie.
Gusto: pieno, armonico e avvolgente, note di cacao, caramello e spezie e finale lungo, piacevole e persistente

Vitigno 100% Barbera Gradazione 13°

Abbinamento Primi piatti anche elaborati, carni rosse e bianche, formaggi freschi e di media stagionatura.