



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	Merlot 40% - cabernet sauvignon 40% - gaglioppo 20%
Abbinamento	Carni rosse, arrostiti, capretto farcito, brasati, formaggi stagionati semiduri, salumi
Gradazione	13°

Terrano - Spadafora

€ 13,00

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	100% Magliocco Rosso
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°

Ciro' Rosso - Tenuta Iuzzolini

€ 15,00

Descrizione	Colore – rosso rubino vivace. Profumo – delicato, intenso, etero e piacevole. Sapore – caldo, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.
Vitigni	100% Uve Gaglioppo
Abbinamento	eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.
Gradazione	13 °

Principe Spinelli – Tenuta Iuzzolini

€ 20,00

Descrizione	Rosso rubino. Profumo – intenso e persistente. Sapore – morbido con tannini ben fusi.
Vitigno	Gaglioppo 95% e altre varietà autorizzate
Abbinamento	Eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.
Gradazione	13 °





Calabria

MURANERA - IUZZOLINI

€ 26,00

Descrizione	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	Uve - Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon e Merlot
Abbinamento	Si accompagna con piatti a base di carne e formaggi stagionati.
Gradazione	14,5°
Temp. Servizio	17-18 °C.

Cauro – Statti

€ 27,00

Descrizione	Grande eleganza, persistente ed equilibrato.
Vitigni	Cabernet Sauvignon 50% Gaglioppo 30% Magliocco 20%
Abbinamento	Indicato per accompagnare formaggi ed in particolare parmigiano reggiano invecchiato. Si accompagna inoltre a bistecche, arrostiti e selvaggina
Gradazione	13,5°

Batarro RISERVA Igt - Statti

€ 32,00

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

€ 28,00

Descrizione	Vino di grandi doti estrattive e di morbidezza eccellente. Si presenta con un colore rosso granato concentrato; al naso ha un profumo intenso e ampio, con sentori di prugne, ciliegie e more, aromatizzate con il rovere francese. Ha un ingresso al palato che esprime tutta la polposità del frutto; in seguito di eccellente densità, equilibrato, carezzevole, con un gran corpo e una persistenza di lunga durata.
Vitigni	Cabernet – Sauvignon
Abbinamento	Carni rosse, arrostiti, capretto farcito, brasati, piatti a base di peperoncino, formaggi stagionati semiduri, salumi
Gradazione	14°





Calabria

Magliocco - Lento

€ 35,00

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
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
Gradazione	13,5°

MEGONIO ROSSO IGT

€ 25,00

LIBRANDI - Tenuta Rosaneti

Descrizione	Tipologia del terreno Argilloso, calcareo Sistema di allevamento e densità d'impianto Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro Resa per ettaro 65 quintali - 45 ettolitri. Vendemmia nella prima decade di ottobre, vinificazione e fermentazione in acciaio con macerazione di 15 giorni. Affinamento In barrique di Allier per 12 mesi, con una permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione. Potenzialità di invecchiamento pronto a partire da 2 anni dalla data di vendemmia, da invecchiare in cantina anche oltre i 10 anni. Il nome è un omaggio all'omonimo centurione romano che visse in quelle terre nel secondo secolo d.C. e che per primo lasciò tracce scritte della viticoltura del Mezzogiorno.
Colore	Rosso Rubino Profondo
Vitigno	Magliocco, Storico Calabrese
Abbinamento	Secondi di Carne, Affettati salumi Formaggi.
Gradazione	14,5°





PUGLIA

Vigne Primitivo di Manduria

€ 43,00

Descrizione Colore: rosso rubino con riflessi violacei rubino intenso.
"Ben persistente, evolverà ulteriormente per i prossimi 10 anni."
Caratteristiche sensoriali: colore rosso rubino intenso con vene di porpora, profumo intenso con presenza di confettura di ciliegia e more, intrise di tabacco mentoso, leggermente speziato. Al gusto in evidenza la dolcezza della componente speziata, con un finale che regala note di cacao e caffè

Vitigni 100% Primitivo di Manduria.

Gradazione 14°

Abbinamento Abbinare il giusto tipo di vino alle diverse portate di un pranzo, che comprenda diversi tipi di carni, formaggi.

Sicilia

Nero D'Avola Firriato "Chiamonte"

€ 24,00

Descrizione Nero d'Avola "Chiamonte" Firriato interamente prodotto dalla più importante uva a bacca rossa siciliana, è un vino audace e di forte personalità, a tratti austero e riservato; la sua natura eccezionale affiora compiutamente se lo si lascia esprimere con i tempi che gli sono propri, assecondandolo.

Vitigni 100% uva Nero D'avola

Gradazione 13.5°

Abbinamento Ideale a primi piatti al sugo, carni bianche e pollame.

Toscana

Brunello di Montalcino Docg - Castello Banfi 2013

€ 45,00

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.





Tignanello ITG - Antinori

€ 105,00

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°

Il Bruciato Guado Bolgheri Doc Marchese Antinori

€ 38,00

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.

ROSSO di Montalcino - Castello Banfi 2019

€ 24,00

Descrizione Colore rosso rubino luminoso, Le uve selezionate vengono vinificate a temperatura controllata in tini combinati in acciaio e legno Horizon con macerazione media (7-10 giorni). Dopo un periodo di invecchiamento di 12 mesi in barrique di rovere francese, segue un appropriato affinamento in bottiglia. Rosso fermo

Vitigni 100% Sangiovese

Abbinamento Perfetto in abbinamento a carni rosse e cacciagione, così come ideale insieme a formaggi di media stagionatura.

Gradazione 14,5°





Piemonte

Barbera d'Alba Dop

€ 19,00

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.

Ceretto BAROLO 2013 DOCG

€ 80,00

Descrizione	Barolo DOCG, l'idea di unire sensazioni diverse per avere un giusto equilibrio è alla base del concetto originale del Barolo; da sempre i produttori più classici hanno evitato di anteporre l'espressione singola delle vigne alla ricerca di una giusta misura nel bicchiere. È così che nel nostro Barolo classico, coesistono le due anime della denominazione: quella più gentile, propria dell'area segnata dai terreni di epoca Tortoniana di La Morra e Barolo, di cui le Brunate sono esempio, e quella più austera e maschile del versante reso tipico da terreni di epoca Elveziana, come quelli alla base del Gabutti di Serralunga. Una scelta stilistica, quella di voler sintetizzare il gusto della denominazione stessa, che ci dona un vino ricco e virile, capace di mostrarsi in gioventù e sfidare l'evoluzione con il giusto slancio.
Vitigno	100%Nebbiolo
Gradazione	14°
Abbinamento	Carni rosse alla griglia - funghi - ragù di carne

Trentino

Lagrein Riserva 'Gries' Cantina Terlan 2018

€ 38,00

Descrizione	Riserva "Gries" appartiene alla collezione della prestigiosa cantina Terlan. È un vino rosso fermo, di grande espressività e tipicità: una gemma dell'Alto Adige. Esordisce con profumi ampi di prugna matura, cacao, viola e polvere di caffè. Al sorso è elegante e robusto, sostenuto da tannini ben integrati e un alcool poco invasivo Affinamento 12 mesi, per il 30% in barrique e per il 70% in botti di legno grandi, poi 3 mesi in bottiglia, Colore Rosso granato
Vitigni	Lagrein 100%
Abbinamento	Affettati e salumi, Arrostiti, Carni rosse in umido, Selvaggina, Formaggi stagionati.
Gradazione	13,5°





Trentino

Lafòa Cabernet Sauvignon Colterenzio 2017

€ 110.00

Descrizione Il Cabernet Sauvignon Linea Lafòa di Colterenzio nasce da un vigneto che regala vini di carattere inconfondibile, dalla struttura importante e dalla classe spiccata. Il Lafòa segue un affinamento in barriques di rovere sia nuove che usate per una durata di 18 mesi. Grande potenziale di invecchiamento. Colore Rosso Porpora

Vitigni 100% uve Cabernet Sauvignon

Abbinamento Affettati e salumi, Arrostiti, Carni rosse in umido, Selvaggina, Formaggi stagionati.

Gradazione 13,5°

Tenuta Sant'Antonio

Campo dei Gigli Amarone della Valpolicella 2003

€ 160,00

Descrizione Il più premiato dalle migliori Guide internazionali. Al giglio, fiore simbolo di Tenuta Sant'Antonio, è dedicato il suo vigneto più antico. In quel campo cresce un'unica vigna, da cui nasce un vino unico. Colore: impenetrabile rosso rubino dai riflessi porpora. Profumo: frutti selvatici, tocchi boisè e toni minerali su aromi di liquirizia, pepe nero, tabacco, spezie e cioccolato. Sapore: equilibrato molto intenso, persistente e robusto di corpo,

Vitigni Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%.

Abbinamento Carni rosse alla brace, roast beef, brasati, tagliate di manzo o puledro, arrostiti con sughi saporiti, selvaggina sia da pelo che da penna, formaggi a pasta dura e stagionati, frutta secca. Ma perchè no, da consumare anche da solo in compagnia di amici.

Gradazione 16°

