



## Vini Rossi

### Calabria

---

#### ***I Gelsi Igt - Statti***

**€ 12,00**

<b>Descrizione</b>	Rosso, giustamente erbaceo, garantisce in degustazione uno spiccato carattere calabrese, degno compagno di tutte le tavole.
<b>Vitigni</b>	Merlot 40% - cabernet sauvignon 40% - gaglioppo 20%
<b>Abbinamento</b>	Carni rosse, arrosti, capretto farcito, brasati, formaggi stagionati semiduri, salumi
<b>Gradazione</b>	13°

---

#### ***Terrano - Spadafora***

**€ 13,00**

<b>Descrizione</b>	Rosso rubino intenso, con riflessi violacei in gioventù; intenso e persistente, netta la frutta rossa matura ed i sentori di more e ribes;
<b>Vitigni</b>	100% Magliocco Rosso
<b>Abbinamento</b>	Particolarmente indicato con i piatti della cucina regionale, il pecorino crotonese a media stagionatura, ottimo Carne alla griglia con i salumi e gli insaccati.
<b>Gradazione</b>	12,5°

---

#### ***Ciro' Rosso - Tenuta Iuzzolini***

**€ 15,00**

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

---

#### ***COLACINO – Colle BARABBA Savuto Classico***

**€ 29,00**

<b>Descrizione</b>	Colore rosso intenso con evidenti sfumature violacee Profumo di frutta rossa fresca e note floreali molto persistenti Sapore morbido con intensa espressione di frutta fresca che persiste donando note speziate tipicamente mediterranee
<b>Vitigno</b>	Arvino , Greco Nero, Magliocco Canino, Nerello Cappuccio
<b>Abbinamento</b>	Vino che accompagna primi piatti e carni bianche. Sorprendentemente abile ad accompagnare sughi con selvaggina e carne alla griglia, e anche con zuppe di pesce
<b>Gradazione</b>	13,5 °





---

**MURANERA - IUZZOLINI****€ 26,00**

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

---

**Cauro – Statti****€ 27,00**

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

---

**Batarro RISERVA Igt - Statti****€ 32,00**

<b>Descrizione</b>	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.
<b>Vitigni</b>	100% Gaglioppo
<b>Gradazione:</b>	14°
<b>Abbinamento</b>	Carni rosse, arrostiti, brasati, formaggi stagionati semiduri, salumi

---

**Federico II Igt - Lento****€ 28,00**

<b>Descrizione</b>	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 si sviluppa in un'ottima persistenza di gusto, in sintonia con l'eccellente densità, equilibrato, carezzevole, con un gran corpo e una persistenza di gusto duratura.
<b>Vitigni</b>	Cabernet – Sauvignon
<b>Abbinamento</b>	Carni rosse, arrostiti, capretto farcito, brasati, piatti a base di peperoncino, formaggi stagionati semiduri, salumi
<b>Gradazione</b>	14°

---





## Magliocco - Lento

€ 35,00

<b>Descrizione</b>	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.
<b>Vitigni</b>	100% Magliocco
<b>Abbinamento</b>	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
<b>Gradazione</b>	13,5°

## MEGONIO ROSSO IGT

€ 25,00

### LIBRANDI - Tenuta Rosaneti

<b>Descrizione</b>	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.
<b>Gradazione</b>	14,5°
<b>Colore</b>	Rosso Rubino Profondo
<b>Vitigno</b>	Magliocco, Storico Calabrese
<b>Abbinamento</b>	Secondi di Carne, Affettati salumi e formaggi .

## iGreco MASINO "Nero di Calabria

€ 30,00

<b>Descrizione</b>	Colore: Rosso Rubino Intenso Odore: Note balsamiche di erbe aromatiche ed aromi fruttati di more ed amarena Sapore: Ricco e profondo, caratterizzato da morbidezza e delicati tannini con buona sapidità
<b>Vitigno</b>	Nero di Calabria
<b>Gradazione:</b>	14°
<b>Abbinamento</b>	Dà il meglio di sé con carni in salsa agrodolce, e primi piatti





---

## Greco Nero – Cantine Lavorata

€ 28,00

**Descrizione** Intenso e tendente all'ampio, regala sentori fruttati, come l'amarena matura, confettura di prugne, frutta secca, ma anche floreali con un profumo di rosa rossa appassita, e ancora evidenti note di sottobosco, foglie bagnate, sentori minerali di argilla, piacevole speziatura di cannella, tostatura di caffè, note di cuoio e pellame. Secco, molto caldo e morbido; buona acidità, dal tannino carico ma vellutato, buona sapidità, corpo pieno ed equilibrato.

Vigneti nella costa jonica meridionale della Calabria che affaccia sul mar Jonio, nel comune di Riace, filari a circa 300-350 metri di altezza s.m.

Colore rosso rubino con riflessi violacei, quasi compatto, limpido e consistente.

**Vitigni** 100% Greco Nero.

**Gradazione** 14,5°

**Abbinamento** Piatti piccanti, carne alla brace, selvaggina e cacciagione e diversi tipi formaggi.

---

## 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 "Chiaromonte"

€ 24,00

**Descrizione** Nero d'Avola "Chiaromonte" 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 speziati 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 Savignon, 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°

---





---

## Tenuta Sant'Antonio

### Campo dei Gigli Amarone della Valpolicella 2003

€ 140,00

**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.

---

## 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

### *Lafò Cabernet Sauvignon Colterenzio 2017*

**€ 110.00**

**Descrizione** Il Cabernet Sauvignon Linea Lafò di Colterenzio nasce da un vigneto che regala vini di carattere inconfondibile, dalla struttura importante e dalla classe spiccata. Il Lafò 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°

