

# LA CANTINA

# I VINI ROSSI

## CALABRIA

---

### I GELSI IGT ROSSO - CANTINE "STATTI" € 13,00

<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 ROSSO - CANTINE "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°

---

### DRAGONE ROSSO - CANTINE "LENTO" € 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>	UVE DI MAGLIOCCO CANINO E MERLOT
<b>ABBINAMENTO</b>	IDEALE AFFETTATI, CARNI ROSSE, PRIMI PIATTI E FORMAGGI STAGIONATI.
<b>GRADAZIONE</b>	13.5 °
<b>TEMP. SERVIZIO</b>	18°-20°

---

### JACCA VENTU - ROSSO - "LA PIZZUTA DEL PRINCIPE" € 20,00

<b>DESCRIZIONE</b>	VINO ROSSO FERMO, BIOLOGICO 2019 CERTIFICATO. VINIFICAZIONE IN SERBATOI DI ACCIAIO TERMO CONDIZIONATI. AFFINAMENTO: 12 MESI IN BARRIQUES E POI IN BOTTIGLIA CONSUMO IDEALE: ENTRO LA FINE DEL 2026
<b>VITIGNI</b>	GAGLIOPPO 100%
<b>ABBINAMENTO</b>	ANTIPASTI DI TERRA MISTI CARNE BIANCA, CIBO QUOTIDIANO PRIMI PIATTI CON RAGÙ SALUMI E FORMAGGI
<b>GRADAZIONE</b>	13.°
<b>TEMP. SERVIZIO</b>	16°-18°



## COLLE BARABBA – ROSSO SAVUTO CLASSICO € 29,00 CANTINE “COLACINO”

<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 - ROSSO TENUTA “ IUZZOLINI ” € 28,00

<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.

## GAGLIOPPO – ROSSO CANTINE “STATTI” € 22,00

<b>DESCRIZIONE</b>	TRADIZIONALE IN ROSSO A TEMPERATURA CONTROLLATA (22 - 26°C) CON MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 7 GIORNI.
<b>VITIGNI</b>	GAGLIOPPO 100%
<b>ABBINAMENTO</b>	UN VINO DI RARA ELEGANZA E PIACEVOLEZZA. ACCOMPAGNA SIA CARNI ROSSE CHE BIANCHE, LEGUMI, PESCE IN GUAZZETTO, SALUMI E FORMAGGI MORBIDI.
<b>GRADAZIONE</b>	14°

## ZINGAMARO – ROSSO “BIO” “LA PIZZUTA DEL PRINCIPE” € 30,00

<b>DESCRIZIONE</b>	VINIFICAZIONE: IN SERBATOI DI ACCIAIO TERMO CONDIZIONATI AFFINAMENTO: 12 MESI IN ROVERE FRANCESE POI ACCIAIO E POI MINIMO 6 MESI IN BOTTIGLIA, VINO ROSSO FERMO
<b>VITIGNI</b>	GRECO NERO 100%
<b>ABBINAMENTO</b>	OTTIMO DA GUSTARE CON CARNI ROSSE, SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI
<b>GRADAZIONE</b>	14°
<b>TEMP. SERVIZIO</b>	18-20 °C.



## BATASARRO ROSSO RISERVA IGT - CANTINE "STATTI" € 32,00

<b>DESCRIZIONE</b>	DOTATO DI STRUTTURA IMPONENTE E COLORI DENS 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, ARROSTI, BRASATI, FORMAGGI STAGIONATI SEMIDURI, SALUMI

## FEDERICO II - ROSSO IGT - CANTINE "LENTO" € 28,00

<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 ECCELLENTE DENSITÀ, EQUILIBRATO, CAREZZEVOLE, CON UN GRAN CORPO E UNA PERSISTENZA DI SUPERIORE DURATA.
<b>VITIGNI</b>	CABERNET – SAUVIGNON
<b>ABBINAMENTO</b>	CARNI ROSSE, ARROSTI, CAPRETTO FARCITO, BRASATI, PIATTI A BASE DI PEPERONCINO, SEMIDURI, SALUMI
<b>GRADAZIONE</b>	14°

## MAGLIOCCO –ROSSO - CANTINE "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 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'ACCOPIATA 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 CANTINE "LIBRANDI" € 35,00

<b>DESCRIZIONE</b>	DA UVE MAGLIOCCO, VITIGNO STORICO CALABRESE COLTIVATO SULLE COLLINE DELLA N TENUTA ROSANETI, NASCE UN ROSSO DI GRANDE PERSONALITÀ E STRUTTURA CHE RAPPRE AL MEGLIO L'ESSENZA DEL PROPRIO TERRITORIO. IL NOME È UN OMAGGIO ALL'OM CENTURIONE ROMANO CHE VISSE NELLE NOSTRE TERRE NEL SECONDO SECOLO D.C. E CI PRIMO LASCIÒ TRACCE SCRITTE DELLA NOSTRA VITICOLTURA.
<b>VITIGNI</b>	100% MAGLIOCCO
<b>GRADAZIONE</b>	14,5°
<b>ABBINAMENTO</b>	PIATTI PICCANTI, CARNE ALLA BRACE, SELVAGGINA E CACCIAGIONE E DIVERSI TIPI FORMAGGI.



## GRECO NERO – ROSSO CANTINE “LAVORATA” € 28,00

<b>DESCRIZIONE</b>	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, 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.
<b>VITIGNI</b>	100% GRECO NERO.
<b>GRADAZIONE</b>	14,5°
<b>ABBINAMENTO</b>	PIATTI PICCANTI, CARNE ALLA BRACE, SELVAGGINA E CACCIAGIONE E DIVERSI TIPI FORMAGGI.

---

## CABERNET SAUVIGNON-ROSSO CANTINE “LAVORATA” € 30,00

<b>DESCRIZIONE</b>	IL CABERNET SAUVIGNON HA ALLE SPALLE UNA STORIA CENTENARIA. GRAZIE ALLA SUA PERSONALITÀ, CAPACE DI RESISTERE ALLE DIVERSE CONDIZIONI CLIMATICHE, È IL VITIGNO PIÙ COLTIVATO AL MONDO. HA IL PREGIO DI FONDERSI PERFETTAMENTE CON QUALSIASI TERROIR, MANTENENDO INALTERATE LE SUE CARATTERISTICHE. I GRAPPOLI SONO VIGOROSI, CON ACINI NON MOLTO GRANDI MA RICCHI DI TANNINI E POLIFENOLI, CHE LO RENDONO ROBUSTO E DISPOSTO A SFIDARE IL TEMPO. LA NOSTRA INTERPRETAZIONE IN PUREZZA, IMPRONTATA DAL FORTE CARATTERE CALABRESE, NON TRADISCE LE ASPETTATIVE. REA MERIDIONALE DELLA CALABRIA CHE AFFACCIA SUL MAR JONIO, FILARI A CIRCA 300-350 METRI DI ALTEZZA S.M.
<b>VITIGNI</b>	100% CABERNET SAUVIGNON
<b>GRADAZIONE</b>	14°
<b>ABBINAMENTO</b>	PRIMI PIATTI (RISOTTI), PIATTI GRASSI E RICCHI COME GLI ARROSTI, I BRASATI, I SUGHI E GLI INTINGOLI; MA ANCHE PIATTI PIÙ ESTIVI, COME LE GRIGLIATE DI MAIALE. CARNE ALLA BRACE, SELVAGGINA E CACCIAGIONE E DIVERSI TIPI FORMAGGI.

---

## PUGLIA

## PRIMITIVO DI MANDURIA –ROSSO “VIGNE VECCHIE” € 43,00

<b>DESCRIZIONE</b>	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 DOLCEZZADELLA COMPONENTE SPEZIATA, CON UN FINALE CHE REGALA NOTE DI CACAO E CAFFÈ
<b>VITIGNI</b>	100% PRIMITIVO DI MANDURIA.
<b>GRADAZIONE</b>	14°
<b>ABBINAMENTO</b>	ABBINARE IL GIUSTO TIPO DI VINO ALLE DIVERSE PORTATE DI UN PRANZO, CHE COMPRENDA DIVERSI TIPI DI CARNI, FORMAGGI.

---



## SICILIA

### NERO D'AVOLA - ROSSO CHIARAMONTE "FIRRIATO" € 24,00

<b>DESCRIZIONE</b>	NERO D'AVOLA "CHIARAMONTE" 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.
<b>VITIGNI</b>	100% UVA NERO D'AVOLA
<b>GRADAZIONE</b>	13.5°
<b>ABBINAMENTO</b>	IDEALE A PRIMI PIATTI AL SUGO, CARNI BIANCHE E POLLAME.

## TOSCANA

### BRUNELLO DI MONTALCINO-ROSSO DOCG – "CASTELLO BANFI" € 47,00

<b>DESCRIZIONE</b>	UN BRUNELLO RICCO ED ELEGANTE, TANTO NELLA STRUTTURA QUANTO NELL'ESPRESSIONE OLFATTIVA. ROSSO RUBINO BRILLANTE CON RIFLESSI COLOR GRANATO, AL NASO IL PROFUMO È DOLCE E FRUTTATO, SPICCANO I SENTORI DI FRUTTA ROSSA FRESCA, CHE SI COMBINANO ALLA PERFEZIONE CON LE NOTE PIÙ COMPLESSE DI LIQUIRIZIA E TABACCO DA PIPA. LA STRUTTURA È POTENTE E IL PALATO È PIACEVOLMENTE AVVOLTO DA UNA GRANA TANNICA CONSISTENTE BEN BILANCIATA DA UNA PIACEVOLE ACIDITÀ. GRANDE POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO E PERSISTENZA.
<b>VITIGNI</b>	100% SANGIOVESE
<b>GRADAZIONE</b>	14°
<b>ABBINAMENTO</b>	SI ABBINA PARTICOLARMENTE BENE A PIATTI RICCHI E SAPORITI. PERFETTO COME VINO DA MEDITAZIONE.

### TIGNANELLO ROSSO ITG – CANTINE "ANTINORI" € 145,00

<b>DESCRIZIONE</b>	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 CUIOIO, 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.
<b>VITIGNI</b>	80% SANGIOVESE, 5% CABERNET FRANC, 15% CABERNET SAUVIGNON
<b>ABBINAMENTO</b>	CARNI, ARROSTO O BRASATI; I FORMAGGI GUSTOSI E SPEZIATI, LA SELVAGGINA.
<b>GRADAZIONE</b>	13,5°



## IL BRUCIATO – ROSSO - GUADO BOLGHERI DOC CANTINE “MARCHESE ANTINORI”

€ 40,00

<b>DESCRIZIONE</b>	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
<b>VITIGNI</b>	CABERNET SAVIGNON, MERLOT, E SYRAH
<b>GRADAZIONE</b>	14°
<b>ABBINAMENTO</b>	IDEALE PER ACCOMPAGNARE; CON GLI APERITIVI, LE CARNI ROSSE, FORMAGGI; ZUPPE E PASTE.

## ROSSO DI MONTALCINO – CASTELLO BANFI

€ 25,00

<b>DESCRIZIONE</b>	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
<b>VITIGNI</b>	100% SANGIOVESE
<b>ABBINAMENTO</b>	PERFETTO IN ABBINAMENTO A CARNI ROSSE E CACCIAGIONE, COSÌ COME IDEALE INSIEME A FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA.
<b>GRADAZIONE</b>	14.5°

## MONTEPULCINO D’ABRUZZO – ROSSO RISERVA CASINO MURRI - CANTINE “SAN GIACOMO “

€ 30,00

<b>DESCRIZIONE</b>	VISTA - ROSSO RUBINO CARICO, DAI RIFLESSI GRANATI. OLFATTO - INTENSO E COMPLESSO DAI SENTORI DI CILIEGIA MATURA, CON NOTE SPEZiate. SAPORE - DI GRANDE CORPO E ROTONDITÀ, NOTEVOLMENTE MORBIDO, PRESENTA UN FINALE PERSISTENTE E PIACEVOLE.
<b>VITIGNI</b>	100% UVE MONTEPULCIANO D’ABRUZZO.
<b>ABBINAMENTO</b>	CARNI ROSSE ALLA BRACE, ROAST BEEF, BRASATI, TAGLIATE DI MANZO, ARROSTI CON SUGHI SAPORITI, FORMAGGI
<b>GRADAZIONE</b>	14°



# PIEMONTE

## BARBERA D'ALBA – ROSSO BRIC LORICA “CASCINA CHICCO

€ 27,00

<b>DESCRIZIONE</b>	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
<b>VITIGNO</b>	100%BARBERA
<b>GRADAZIONE</b>	15°
<b>ABBINAMENTO</b>	PRIMI PIATTI ANCHE ELABORATI, CARNI ROSSE E BIANCHE, FORMAGGI FRESCHI E DI MEDIA STAGIONATURA.

## BAROLO ROSSO DOCG – CANTINE “CERETTO”

€ 95,00

<b>DESCRIZIONE</b>	VENDEMMIATO NEL MESE DI OTTOBRE, QUANDO AL MATTINO LE NEBBIE SI LEVANO DALL'UMIDITÀ DEL TERRENO E LE BELLE GIORNATE PERMETTONO ALLE UVE DI ARRICCHIRSI ULTERIORMENTE DI ZUCCHERI. LA FERMENTAZIONE DURA CIRCA DUE SETTIMANE CON UN SISTEMA AUTOMATIZZATO DI RIMONTAGGI E FOLLATURE. L'INVECCHIAMENTO IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE DI 1600 LITRI E IN ALCUNE PICCOLE BOTTI DI ALLIER DA 400 LITRI PER 36 MESI. AFFINA IN BOTTIGLIA PRIMA DI ESSERE IMMESSO NEL MERCATO. DI COLORE ROSSO RUBINO INTENSO, CON RIFLESSI GRANATI. IL PROFUMO AL NASO È DELICATO CON SENTORI DI ROSA E VIOLA MOLTO INTENSII. AL PALATO È IL BAROLO TIPICO. VELLUTATO, ASCIUTTO, POTENTE E PERSISTENTE A LUNGO.
<b>VITIGNO</b>	100% NEBBIOLO
<b>GRADAZIONE</b>	14°
<b>ABBINAMENTO</b>	CARNI ROSSE , FORMAGGI STAGIONATI , SELVAGGINA

## BAROLO – ROSSO CANTINE “PRUNOTTO”

€ 120,00

<b>DESCRIZIONE</b>	BAROLO TRADIZIONALE, ETICHETTA STORICA DI PRUNOTTO, NATO CON LA VENDEMMIA 1905 DALLE MIGLIORI UVE PROVENIENTI DAI VIGNETI NEL CUORE DELLA DENOMINAZIONE DEL BAROLO. L’AFFINAMENTO IN BOTTI GRANDI DI DIVERSE CAPACITÀ ESALTA LA STRAORDINARIA TIPICITÀ DEL NEBBIOLO DI QUESTE ZONE. IL VINO MATURA PER ALMENO 18 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI DIVERSA CAPACITÀ, CAPACI DI CONFERIRE AL BAROLO UN GRANDE EQUILIBRIO, IL VINO SI PRESENTA DI UN COLORE GRANATO INTENSO. AL NASO È AMPIO ED ELEGANTE: NOTE DELICATE SPEZiate SI UNISCONO A SENTORI DI FIORI E PICCOLI FRUTTI ROSSI. AL PALATO È INTENSO ED EQUILIBRATO CON TANNINI DOLCI E SETOSI. IL FINALE È PERSISTENTE E RICCO
<b>VITIGNO</b>	100% NEBBIOLO
<b>GRADAZIONE</b>	13.5°
<b>ABBINAMENTO</b>	FORMAGGI STAGIONATI, PRIMI DI CARNE, PRIMI DI TERRA, SECONDI DI CARNE





# TRENTINO

## LAGREIN - ROSSO CANTINA "COLTERENZIO"

€ 28,00

<b>DESCRIZIONE</b>	RISERVA "GRIES" APPARTIENE ALLA COLLEZIONE DELLA PRESTIGIOSA CANTINA TERLANO. 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 ALCOL POCO INVASIVO <b>AFFINAMENTO</b> 12 MESI, PER IL 30% IN BARRIQUE E PER IL 70% IN BOTTI DI LEGNO GRANDI, POI 3 MESI IN BOTTIGLIA, COLORE ROSSO GRANATO
<b>VITIGNI</b>	LAGREIN 100%
<b>ABBINAMENTO</b>	AFFETTATI E SALUMI, ARROSTI, CARNI ROSSE IN UMIDO, SELVAGGINA, FORMAGGI STAGIONATI.
<b>GRADAZIONE</b>	13,5°

## PINOT NERO LAFÒA CABERNET SAUVIGNON "COLTERENZIO" € 50.00

<b>DESCRIZIONE</b>	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
<b>VITIGNI</b>	100% UVE CABERNET SAUVIGNON
<b>ABBINAMENTO</b>	SI ACCOMPAGNA A CARNI ROSSE, GRIGLIATE O ARROSTO, MA SOPRATTUTTO ALLA SELVAGGINA E AL FORMAGGIO PICCANTE.
<b>GRADAZIONE</b>	13,5°

## PINOT NOIR RISERVA MONTICOL CANTINE "TERLAN" € 55.00

<b>DESCRIZIONE</b>	COLORE ROSSO RUBINO, IL PROFUMO DI QUESTO PINOT NOIR SI PRESENTA RICCO DI SFACCETTATURE, PROPONENDO NON SOLO AROMI FRUTTATI DI LAMPONI, CILIEGIE E FRUTTI DI BOSCO, MA ANCHE UN PROFUMO DELICATO DI SPEZIE ELEGANTI E SENTORI PIETRA FOCATA SAPORE: PIACEVOLMENTE EQUILIBRATO E CON UNA SPICCATA ELEGANZA MINERALE, QUESTO ROSSO AMMALIA IL PALATO, GRATIFICANDOLO CON UN RETROGUSTO COMPLESSO E PERSISTENTE.
<b>VITIGNI</b>	100% UVE PINOT NERO
<b>ABBINAMENTO</b>	SI ABBINA MOLTO BENE CON CARNE ROSSE, SELVAGGINA, VERDURA MEDITERRANEA, O ANCHE ORZOTTO O CARNE AFFUMICATA, CON CREME DI FRUTTA.
<b>GRADAZIONE</b>	14°



## SARDEGNA

### CANNONAU – ROSSO CANTINE “SELLA E MOSCA” € 20.00

**DESCRIZIONE** VINO CLASSICO E TRA LE ETICHETTE DI PUNTA DELLA CANTINA SELLA & MOSCA, QUESTO CANNONAU DI SARDEGNA SI ORIGINA DA TERRENI CALDI E SABBIOSI MITIGATI DAL VENTO DI GRECALE. LA FERMENTAZIONE SI SVOLGE TRADIZIONALE, IN SERBATOI DI ACCIAIO, A UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA I 18 E I 28°C. IL VINO AFFINA NEI MEDESIMI RECIPIENTI PER DIVERSI MESI.  
NEL CALICE PRESENTA UN COLORE ROSSO RUBINO BRILLANTE. ALL'OLFATTO EMERGONO NETTI RICHIAMI FLOREALI DI VIOLA, A CUI SI AGGIUNGONO SENTORI DI FRUTTA ROSSA MATURA E DI MACCHIA MEDITERRANEA. AL GUSTO IL VINO È ROBUSTO, PIENO E CALDO, GENEROSO ED EQUILIBRATO, CON UN LUNGO FINALE CARATTERIZZATO DA UNA TRAMA SETOSA.

**VITIGNI** 100% UVE CANNONAU

**ABBINAMENTO** È IDEALE PER ACCOMPAGNARE LE CARNI ROSSE E I FORMAGGI A LUNGA STAGIONATURA.

**GRADAZIONE** 12,5°

## VENETO

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG € 75.00 COSTASERA 2017 MASI

**DESCRIZIONE** NOTE DI DEGUSTAZIONE, ASPETTO: ROSSO RUBINO MOLTO INTENSO.  
OLFATTO: FRUTTA COTTA, PRUGNA E CILIEGIA.  
PALATO: SENTORI FRUTTATI, CON NOTE DI CAFFÈ E CACAO.  
ESTREMAMENTE EQUILIBRATO. È PUNTO DI RIFERIMENTO PER LA CATEGORIA DEGLI AMARONI, CHE ASSIEME A BAROLO E BRUNELLO RAPPRESENTA L'ARISTOCRAZIA DEI ROSSI ITALIANI.  
È FRUTTO DELL'AUTOREVOLE EXPERTISE DI MASI NELLA TECNICA DELL'APPASSIMENTO: LE VARIETÀ AUTOCTONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICA CORVINA, RONDINELLA E MOLINARA RIPOSANO SU GRATICCI DI BAMBÙ NEI MESI INVERNALI CONCENTRANDO GLI AROMI.

**VITIGNI** MOLINARA, RONDINELLA, CORVINA

**ABBINAMENTO** SI ABBINA A PIATTI IMPORTANTI E SAPORITI, CARNI ROSSE GRIGLIATE O ARROSTO, CACCIAGIONE, FORMAGGI SAPORITI E LEGGERMENTE PICCANTI (AD ES. PARMIGIANO). GRANDE VINO DA FINE PASTO.

**GRADAZIONE** 15°c



# I VINI ROSATI

## CALABRIA

---

### DRAGONE - ROSATO IGT "CANTINE LENTO "

€ 16,00

**DESCRIZIONE** I VIGNETI SONO COLTIVATI ALL'INTERNO DELLA TENUTA DI AMATO. LE UVE, SELEZIONATE E RACCOLTE MANUALMENTE AL MOMENTO DELLA LORO COMPLETA MATURAZIONE, GIUNGONO IN CANTINA ANCORA INTATTE. VENGONO POI SOTTOPOSTE A PRESSATURA SOFFICE. IL MOSTO SUBISCE UNA DECANTAZIONE STATICA. FREDDO (12° C).

**VITIGNI** MAGLIOCCO E MERLOT

**ABBINAMENTO** SI ABBINA AL MEGLIO CON IL PESCE IN UMIDO. SUGGERITO L'ABBINAMENTO CON L'ORATA AL CARTOCCIO PER QUANTO RIGUARDA I PIATTI TIPICI DELLA TRADIZIONE LOCALE. È ECCEZIONALE CON LE ZUPPE DI PESCE, CON I SUGHI DI PESCE E CON IL CACCIUCCO. I SECONDI PIATTI IDEALI SONO QUELLI CON LA CARNE, ANCHE STRUTTURATI

**GRADAZIONE** 12,0°

---

### GELSI – ROSATO IGT "CANTINE STATTI "

€ 15,00

**DESCRIZIONE** PROFUMI E SAPORI DI FRUTTA ROSSA CON STRATI DI FIORI, SALE E UN PIZZICO DI SPEZIE

**VITIGNI** GAGLIOPPO 85% E ALTRE VARIETÀ 15%

**ABBINAMENTO** DELIZIOSO ABBINAMENTO CARATTERIALE A MOLTI DEI PIATTI CALABRESI DELLA TRADIZIONE, LUNGO LA COSTA, A BASE DI PESCE O DI CARNI BIANCHE.

**GRADAZIONE** 12,5°

---

### LUMARE – ROSATO "TENUTA IUZZOLINI"

€ 18,00

**DESCRIZIONE** COLORE ROSA SALMONE CON RIFLESSI DI CILIEGIA E PROFUMO DELICATO, FLOREALE CON SENTORI DI FIORI E SPEZIE. SAPORE MORBIDO, ARMONICO, BRIOSO E VIVACE

**VITIGNI** GAGLIOPPO E CABERNET SAUVIGNON

**ABBINAMENTO** SI ABBINA FACILMENTE CON RICCHI ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE, CARNI BIANCHE, E ROSSA

**GRADAZIONE** 13,0°

---



# I VINI BIANCHI

## CALABRIA

---

### I GELSI IGT - BIANCO "CANTINE STATTI"

€ 13,00

<b>DESCRIZIONE</b>	LA FRESCA ATTITUDINE TECNOLOGICA DELLO CHARDONNAY SI CONIUGA COL CARATTERE SANGUIGNO DEL GRECO BIANCO DEI NOSTRI VIGNETI PER UN VINO FRESCO, EQUILIBRATO ED ESTREMAMENTE GODIBILE.
<b>VITIGNI</b>	UVE 30% CHARDONNAY 70% GRECO
<b>ABBINAMENTO</b>	CUCINA DI MARE E CARNI BIANCHE
<b>GRADAZIONE</b>	12,5°

---

### DRAGONE- BIANCO " CANTINE LENTO "

€ 13,00

<b>DESCRIZIONE</b>	I VIGNETI SONO COLTIVATI ALL'INTERNO DELLA TENUTA DI AMATO A CORDONE SPERONATO, SU TERRENI PESANTI, POVERI DI SOSTANZE ORGANICHE E FORTEMENTE ALCALINI; ESPOSTI A SUD ED A CIRCA 500 METRI S.L.M.; UN PAESAGGIO DELLA CALABRIA CENTRALE PIÙ UNICO CHE RARO, APERTO AL CONTEMPO AL MAR TIRRENO ED AL MAR IONIO. LE UVE, RACCOLTE MANUALMENTE, GIUNGONO IN CANTINA ANCORA INTATTE. VENGONO POI SOTTOPOSTE A PRESSATURA SOFFICE ED IL MOSTO, ILLIMPIDITO MEDIANTE DECANTAZIONE STATICA A FREDDO, VIENE INOCULATO CON LIEVITI SELEZIONATI E MESSO A FERMENTARE AD UNA TEMPERATURA DI 18°.
<b>VITIGNI</b>	UVE GRECO BIANCO E MALVASIA
<b>ABBINAMENTO</b>	PIATTI DI PESCE STRUTTURATI E SAPORITI. IL PESCE AL FORNO E ALLA GRIGLIA CON SALSA DI VERDURE. PRIMI PIATTI NON ECCESSIVAMENTE STRUTTURATI.
<b>GRADAZIONE</b>	12,5°

---

### GRECO - BIANCO CANTINE "STATTI"

€ 18,00

<b>DESCRIZIONE</b>	COLORE GIALLO INTENSO BRILLANTE, CON RIFLESSI DORATO - VERDOGNOLI. OLFATTO INTENSO ED EQUILIBRATO; NOTE ERBACEE INCASTONATE IN SENSAZIONI DI MANDORLE, FIORI BIANCHI E TOSTATO. GUSTO SAPIDO, DI GRANDE STRUTTURA, PIENO E PERSISTENTE, DAL GUSTO PARTICOLARE: UN'ESPERIENZA INTERESSANTE DI CONNUBIO TRA ASPETTI TRADIZIONALI .
<b>VITIGNI</b>	100% GRECO
<b>ABBINAMENTO</b>	E' ESPRESSIONE DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE, MA ELEGANTE, OTTIMO CON I FRUTTI DI MARE, PUÒ AFFRONTARE PIETANZE DI PESCE ARROSTO.
<b>GRADAZIONE</b>	13°

---



---

## MADRE GOCCIA— BIANCO “CANTINE IUZZOLINI” € 20,00

<b>DESCRIZIONE</b>	DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON TENUI RIFLESSI VERDOGNOLI. PROFUMO FLOREALE, COMPLESSO E MORBIDO CON LIEVI NOTE DI ALBICOCCA SECCA E FRUTTA ESOTICA. SAPORE AMPIO E PIACEVOLMENTE FRUTTATO.
<b>VITIGNI</b>	GRECO BIANCO E CHARDONNAY
<b>ABBINAMENTO</b>	SI ESALTA CON PRIMI PIATTI DI PESCE, CROSTACEI E FRUTTI DI MARE.
<b>GRADAZIONE</b>	12,5°

---

## CONTESSA EMBURGA- BIANCO CANTINE “LENTO” € 20,00

<b>DESCRIZIONE</b>	L'ECCELLENZA DEL VINO CONTESSA EMBURGA SI COGLIE GIÀ DAL COLORE. GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE E COMPATTO. IL PROFUMO È INTENSO E CON SPICCATO SENSO VARIETALE, RICHIAMA FRUTTI ESOTICI E PESCA. IL GUSTO È EQUILIBRATO E ARMONICO, MOLTO ROTONDO. NEL FINALE SI COGLIE UNA LEGGERISSIMA NOTA DI ALBICOCCA.
<b>VITIGNI</b>	CHARDONNAY E MALVASIA
<b>ABBINAMENTO</b>	SI ABBINA AL MEGLIO CON IL PESCE DI OGNI GENERE E TIPOLOGIA, ARROSTO, IN UMIDO, CRUDO O AL VAPORE. PER I PRIMI SI CONSIGLIANO GLI SPAGHETTI CON RANA PESCATRICE CON LE FAVE.
<b>GRADAZIONE</b>	13,0°

---

## FILÙ IGT – BIANCO “CANTINE IGRECO” € 20,00

<b>DESCRIZIONE</b>	DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, ODORE DI NOTE DI AGRUMI CON SPICCATA PERCEZIONE DI POMPELMO. SAPORE FRESCO ROTONDO ALLO STESSO TEMPO, SAPIDO, PERSISTENTE ED EQUILIBRATO CON SENSAZIONI DI POMPELMO
<b>VITIGNI</b>	100% GRECO BIANCO
<b>ABBINAMENTO</b>	DÀ IL MEGLIO DI SÉ CON ANTIPASTI DI PESCE E CROSTACEI
<b>GRADAZIONE</b>	13,5°

---

## PECORELLO – BIANCO “CANTINE IPPOLITO ” € 21,00

<b>DESCRIZIONE</b>	REALIZZATO DA UVE “PECORELLO”, VITIGNO AUTOCTONO PRESENTE SOLO IN CALABRIA, FERMENTA E INVECCHIA IN BOTTI GRANDI IN LEGNO. RAPPRESENTA UN RITORNO ALLE ORIGINI: UN CAMMINO A RITROSO NEL TEMPO CHE CI HA CONSENTITO DI CREARE UN PRODOTTO UNICO. IL SUO NOME, CHE TRADOTTO DAL GRECO ANTICO SIGNIFICA “PECORA”, È UN OMAGGIO AI NOSTRI AVI CALABRESI, IL SUO COLORE È PAGLIERINO BRILLANTE. I PROFUMI SONO ELEGANTI E MEDITERRANEI, CON RICORDI DI AGRUMI E NOTE MINERALI. IL SORSO È EQUILIBRATO E CON LUNA PERSISTENZA.
<b>VITIGNI</b>	100% PECORELLO
<b>ABBINAMENTO</b>	APERITIVI E ANTIPASTI DI MARE, NONCHÈ PIATTI DI PESCE DELICATI E DI BUONA STRUTTURA, CON LEGGERA TENDENZA DOLCE, ANTIPASTI. OTTIMO ANCHE CON FORMAGGI VACCINI DI MEDIA STAGIONATURA.
<b>GRADAZIONE</b>	13°

---



## ANFISYA – BIANCO VIVACE CANTINE “LAVORATA” € 15,00

<b>DESCRIZIONE</b>	ANALISI VISIVA: COLORE GIALLO PAGLIERINO E CRISTALLINO, LEGGERMENTE VIVACE E ABBASTANZA CONSISTENTE. ANALISI OLFATTIVA: PROFUMO INTENSO, COMPLESSO E FINE, REGALA VARIEGATE SENSAZIONI, SI DELINEANO FIORI D'ACACIA E SENTORI FRUTTATI DI MELA E PERA CROCCANTE, CEDRO E ANANAS, CON SFUMATE NOTE MINERALI ED ERBACEE ANALISI GUSTO-OLFATTIVA: SECCO, MODERATAMENTE CALDO E MORBIDO; FRESCO E LEGGERMENTE VIVACE, CON UNA BUONA SAPIDITÀ, HA UN CORPO MEDIO ED EQUILIBRATO. SVILUPPO: INTENSO, PERSISTENTE, FINE, ARMONICO, TIPICO. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C
<b>VITIGNI</b>	UVE GUARDAVALLE, MALVASIA E ANSONICA
<b>ABBINAMENTO</b>	INDICATO PER APERITIVI, ANTIPASTI, PESCE E PIATTI LEGGERI. SERVIRE FREDDO.
<b>GRADAZIONE</b>	11,5°

## SICILIA

### DONNA FUGATA - BIANCO CONTESSA ENTELLINA € 23,00

<b>DESCRIZIONE</b>	SI PRESENTA CON UN GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, CON AROMI FRAGRANTI DI ANANAS E FRUTTA A POLPA BIANCA, ARRICCHITI DA SENTORI DI MACCHIA MEDITERRANEA E TIMO MOLTO ELEGANTI. IN BOCCA RISULTA VIBRANTE, GRAZIE A UN'OTTIMA ACIDITÀ E UNA VENA SAPIDA MOLTO INTERESSANTE.
<b>VITIGNI</b>	100% CHARDONNAY 100%
<b>ABBINAMENTO</b>	PERFETTO CON CROSTACEI E PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE, È SPETTACOLARE CON IL TONNO, IN VARIE PREPARAZIONI, E IL SUSHI.
<b>GRADAZIONE</b>	13°

## CAMPANIA

### GRECO DI TUFO DOCG – MASTRO BERARDINO € 23,00

<b>DESCRIZIONE</b>	DI RICCA COMPLESSITÀ STRUTTURALE ED AROMATICA, HA COLORE GIALLO PAGLIERINO INTENSO, ELEGANTI E COMPLESSI PROFUMI FRUTTATI DI ALBICOCCA, MELA, PESCA ED AGRUMI. SAPORE DI GRANDE PERSISTENZA AROMATICA CHE RICORDA FRUTTI MATURI, CORPO PIENO, MORBIDO ED EQUILIBRATO DALL'OTTIMA ACIDITÀ, EVOLVE POSITIVAMENTE NEGLI ANNI.
<b>VITIGNI</b>	100% GRECO
<b>ABBINAMENTO</b>	IDEALE CON PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CROSTACEI, PIATTI DI PESCE ANCHE ALLA GRIGLIA, MOZZARELLA DI BUFALA, POLLAME E PIATTI FREDDI.
<b>GRADAZIONE</b>	12,5°



---

## FALANGHINA DEL SANNIO DOC - MASTRO BERARDINO € 21,00

<b>DESCRIZIONE</b>	GIALLO PAGLIERINO CHIARO CON RIFLESSI VERDOGNOLI, AL NASO ESPRIME UN CARATTERE FRESCO E FRUTTATO, CARATTERIZZATO DA SPICcate NOTE DI AGRUMI, ANANAS E FIORI BIANCHI. AL PALATO È PIACEVOLE E PERSISTENTE, EQUILIBRATO DA UN PIACEVOLE RETROGUSTO FRUTTATO.
<b>VITIGNI</b>	UVE FALANGHINA 100%
<b>ABBINAMENTO</b>	IDEALE COME APERITIVO, ACCOMPAGNA QUALSIASI TIPO DI ANTIPASTO, PIATTI A BASE DI PESCE E VERDURE, FORMAGGI FRESCHI.
<b>GRADAZIONE</b>	12,5°

---

## UMBRIA

### CONTE DELLA VIPERA IGT- TENUTA CASTELLO € 35,00

<b>DESCRIZIONE</b>	COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI. PROFUMI FRUTTATI E VARIETALI CON PIACEVOLI NOTE AGRUMATE, UNITE A AROMI DI PESCA A PASTA BIANCA E ANANAS. AL GUSTO HA CARATTERE E STRUTTURA, È PERSISTENTE E ARMONICO. UNA SPICCATO ACIDITÀ GLI CONFERISCE UN'INTERESSANTE FRESCHEZZA.
<b>VITIGNI</b>	60% SAUVIGNON BLANC, 40% SÉMILLON
<b>ABBINAMENTO</b>	ZUPPE SAPORITE E CROSTACEI.
<b>GRADAZIONE</b>	13°

---

## TRENTINO

### SAUVIGNON BLANC LAFÒA "CANTINE COLTERENZIO" €45,00

<b>DESCRIZIONE</b>	IL VINO SAUVIGNON "LAFÒA" È UN BIANCO DOTATO DI GRANDE COMPLETEZZA DI GUSTO, CON UNO SPETTRO OLFATTIVO OTTIMAMENTE SVILUPPATO. UN PRODOTTO DAVVERO DI OTTIMA FATTURA, COME TESTIMONIANO I RICONOSCIMENTI OTTENUTI NEL CORSO DEGLI ANNI, CHE, OLTRE TUTTO, È ANCHE IN GRADO DI AFFRONTARE UN ULTERIORE PERIODO DI EVOLUZIONE IN CANTINA, GARANTENDO NON SOLO DI SFIDARE LO SCORRERE DEL TEMPO, MA DI INCREMENTARE IL PROPRIO FASCINO. UN'ETICHETTA CHE APPARTIENE ALLA LINEA PIÙ PRESTIGIOSA DELL'INTERA GAMMA DI COLTERENZIO, E CHE CI TRASPORTA IN UNA DIMENSIONE .
<b>VITIGNI</b>	100% SAUVIGNON BLANC
<b>ABBINAMENTO</b>	PRIMI PIATTI CON ERBE AROMATICHE, PESCE E CARNI BIANCHE
<b>GRADAZIONE</b>	14,5°

---



## GEWURZTRAMINER LAFÒA "CANTINE COLTERENZIO" € 45,00

<b>DESCRIZIONE</b>	SUI TERRENI CALCAREI, ARRICCHITI DA DEPOSITI ARGILLOSI DEL FIUME, LE DELICATE UVE DEL GEWÜRZTRAMINER TROVANO IL LORO HABITAT IDEALE. NE NASCE UN GEWÜRZTRAMINER CHE ESPRIME IL CARATTERE DELLA ZONA E MOSTRA UN RICCO BOUQUET CON NOTE DI ROSA CANINA, NOCE MOSCATA, CANNELLA, ARANCE MATURE E LIMONI. UN VINO DI GRANDE FINEZZA E ALTO DI COLORE GIALLO PAGLIERINO INTENSO, HA UN BOUQUET FRESCO E FINE CHE RICORDA LE ROSE GIALLE E LA NOCE MOSCATA E CON SENTORI DI CHIODI DI GAROFANO E CANNELLA; DI CORPO, SPEZIATO E UN'ACIDITÀ VIVACE AL PALATO.
<b>VITIGNI</b>	100% GEWÜRZTRAMINER
<b>ABBINAMENTO</b>	APERITIVI, PESCE GRIGLIATO, CROSTACEI, FORMAGGI ERBORINATI
<b>GRADAZIONE</b>	14,5°

## PIEMONTE

### BLANGÉ - BIANCO "CANTINE CERETTO" € 30,00

<b>DESCRIZIONE</b>	IL COLORE DEL CERETTO BLANGÉ LANGHE ARNEIS È UN GIALLO PAGLIERINO LIMPIDO CON UNGHIA CHIARE. AL NASO È MOLTO FRUTTATO, RICONTRIAMO MELA GIALLA E PERA MA ANCHE ACACIA E SENTORI BALSAMICI. L'INGRESSO IN BOCCA È SORPRENDENTEMENTE SAPIDO, DI GRANDE FRESCHEZZA E CROCCANTEZZA. LASCIA LA BOCCA FRESCA.
<b>VITIGNI</b>	100 % ARNEIS
<b>ABBINAMENTO</b>	RISOTTI, SFORMATI, CARNI BIANCHE, PESCE, FORMAGGI MORBIDI, E APERITIVI.
<b>GRADAZIONE</b>	13°

## SARDEGNA

### CHAPICHERA -VERMENTINO DI GALLURA DOCG VIGN'ANGENA € 38,00

<b>DESCRIZIONE</b>	VIGN'ANGENA" SIGNIFICA "VIGNA STRANIERA": QUESTO SPLENDO VEMENTINO DOCG, VENDEMMIATO PER LA PRIMA VOLTA NEL 1994, ERA INFATTI PRODOTTO DA UVE DI VIGNETI IN GESTIONE, CHE OGGI, A DISTANZA DI ANNI E GRAZIE AL GRANDE LAVORO DI MARIO E FABRIZIO OGGI SONO I TITOLARI. IL VEMENTINO VIGN'ANGENA DI CAPICHERA AL NASO SI PRESENTA CON PROFUMI INTENSI, DI FIORI D'ARANCIO, IRIS, GINESTRA, BIANCOSPINO E CON GRADEVOLI NOTE MINERALI. IN BOCCA RISULTA VIVACE E PULITO, SAPORITO,
<b>VITIGNI</b>	100 % VEMENTINO
<b>ABBINAMENTO</b>	PRIMI E SECONDI DI PESCE, O DELICATI PIATTI A BASE DI CARNI BIANCHE.
<b>GRADAZIONE</b>	13.5°

