

LA CANTINA

CALABRIA

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

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, ARROSTI, CAPRETTO FARCITO, BRASATI, FORMAGGI STAGIONATI SEMIDURI, SALUMI
GRADAZIONE	13°

TERRANO ROSSO - CANTINE "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°

DRAGONE ROSSO - CANTINE "LENTO" € 15,00

DESCRIZIONE	COLORE — ROSSO RUBINO VIVACE. PROFUMO — DELICATO, INTENSO, ETERO E PIACEVOLE. SAPORE — CALDO, PIENO, PIACEVOLMENTE VINOSO, EQUILIBRATO, SAPIDO E PERSISTENTE.
VITIGNI	UVE DI MAGLIOCCO CANINO E MERLOT
ABBINAMENTO	IDEALE AFFETTATI, CARNI ROSSE, PRIMI PIATTI E FORMAGGI STAGIONATI.
GRADAZIONE	13.5 °
TEMP. SERVIZIO	18°-20°

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

DESCRIZIONE	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
VITIGNI	GAGLIOPPO 100%
ABBINAMENTO	ANTIPASTI DI TERRA MISTI CARNE BIANCA, CIBO QUOTIDIANO PRIMI PIATTI CON RAGÙ SALUMI E FORMAGGI
GRADAZIONE	13.°
TEMP. SERVIZIO	16°-18°

COLLE BARABBA — ROSSO SAVUTO CLASSICO € 29,00 CANTINE "COLACINO"



DESCRIZIONE	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
VITIGNO	ARVINO , GRECO NERO, MAGLIOCCO CANINO, NERELLO CAPPUCCIO
ABBINAMENTO	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
GRADAZIONE	13,5°

MURANERA - ROSSO TENUTA “ IZZOLINI ” € 28,00

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.

GAGLIOPPO – ROSSO CANTINE “STATTI” € 22,00

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

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

DESCRIZIONE	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
VITIGNI	GRECO NERO 100%
ABBINAMENTO	OTTIMO DA GUSTARE CON CARNI ROSSE, SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI
GRADAZIONE	14°
TEMP. SERVIZIO	18-20 °C.

BATASARRO ROSSO RISERVA IGT - CANTINE “STATTI “ € 32,00



DESCRIZIONE	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.
VITIGNI	100% GAGLIOPPO
GRADAZIONE:	14°
ABBINAMENTO	CARNI ROSSE, ARROSTI, BRASATI, FORMAGGI STAGIONATI SEMIDURI, SALUMI

FEDERICO II - ROSSO IGT - CANTINE "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 ECCELLENTE DENSITÀ, EQUILIBRATO, CAREZZEVOLE, CON UN GRAN CORPO E UNA PERSISTENZA DI SUPERIORE DURATA.
VITIGNI	CABERNET – SAUVIGNON
ABBINAMENTO	CARNI ROSSE, ARROSTI, CAPRETTO FARCITO, BRASATI, PIATTI A BASE DI PEPERONCINO, SEMIDURI, SALUMI
GRADAZIONE	14°

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

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



GRECO NERO – ROSSO 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, 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.

CABERNET SAUVIGNON-ROSSO CANTINE “LAVORATA”

€ 30,00

DESCRIZIONE

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.

VITIGNI

100% CABERNET SAUVIGNON

GRADAZIONE

14°

ABBINAMENTO

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

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 DOLCEZZADELLA 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 - ROSSO CHIARAMONTE "FIRRIATO" € 24,00

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

TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO-ROSSO DOCG – "CASTELLO BANFI" € 80,00

DESCRIZIONE	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.
VITIGNI	100% SANGIOVESE
GRADAZIONE	14°
ABBINAMENTO	SI ABBINA PARTICOLARMENTE BENE A PIATTI RICCHI E SAPORITI. PERFETTO COME VINO DA MEDITAZIONE.

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

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 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.
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 – ROSSO - GUADO BOLGHERI DOC CANTINE “MARCHESE ANTINORI”

€ 40,00

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

€ 25,00

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°

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

€ 30,00

DESCRIZIONE	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.
VITIGNI	100% UVE MONTEPULCIANO D’ABRUZZO.
ABBINAMENTO	CARNI ROSSE ALLA BRACE, ROAST BEEF, BRASATI, TAGLIATE DI MANZO, ARROSTI CON SUGHI SAPORITI, FORMAGGI
GRADAZIONE	14°



PIEMONTE

BARBERA D'ALBA – ROSSO BRIC LORICA “CASCINA CHICCO

€ 27,00

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	15°
ABBINAMENTO	PRIMI PIATTI ANCHE ELABORATI, CARNI ROSSE E BIANCHE, FORMAGGI FRESCHI E DI MEDIA STAGIONATURA.

BAROLO ROSSO DOCG – CANTINE “CERETTO”

€ 95,00

DESCRIZIONE	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 INTENSI. AL PALATO È IL BAROLO TIPICO. VELLUTATO, ASCIUTTO, POTENTE E PERSISTENTE A LUNGO.
VITIGNO	100% NEBBIOLO
GRADAZIONE	14°
ABBINAMENTO	CARNI ROSSE , FORMAGGI STAGIONATI , SELVAGGINA

BAROLO – ROSSO CANTINE “PRUNOTTO”

€ 120,00

DESCRIZIONE	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 SPEZIE 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
VITIGNO	100% NEBBIOLO
GRADAZIONE	13.5°
ABBINAMENTO	FORMAGGI STAGIONATI, PRIMI DI CARNE, PRIMI DI TERRA, SECONDI DI CARNE



TRENTINO

LAGREIN - ROSSO CANTINA "COLTERENZIO"

€ 28,00

DESCRIZIONE 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

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, ARROSTI, CARNI ROSSE IN UMIDO, SELVAGGINA, FORMAGGI STAGIONATI.

GRADAZIONE 13,5°

PINOT NERO LAFÒA CABERNET SAUVIGNON "COLTERENZIO" € 50.00

DESCRIZIONE IL CABERNET SAUVIGNON LINEA LAFÒA DI COLTERENZIO NASCE DA UN VIGNETO CHE REGALA VINI DI CARATTERE INCONFONDIBILE, DALLA STRUTTURA IMPORTANTE E DALLA CLASSE SPICCATO. 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 SI ACCOMPAGNA A CARNI ROSSE, GRIGLiate O ARROSTO, MA SOPRATTUTTO ALLA SELVAGGINA E AL FORMAGGIO PICCANTE.

GRADAZIONE 13,5°

PINOT NOIR RISERVA MONTICOL CANTINE "TERLAN" € 55.00

DESCRIZIONE 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 SPICCATO ELEGANZA MINERALE, QUESTO ROSSO AMMALIA IL PALATO, GRATIFICANDOLO CON UN RETROGUSTO COMPLESSO E PERSISTENTE.

VITIGNI 100% UVE PINOT NERO

ABBINAMENTO SI ABBINA MOLTO BENE CON CARNE ROSSE, SELVAGGINA, VERDURA MEDITERRANEA, O ANCHE ORZOTTO O CARNE AFFUMICATA, CON CREME DI FRUTTA.

GRADAZIONE 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 COSTA SERA 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

DESCRIZIONE	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.
VITIGNI	UVE 30% CHARDONNAY 70% GRECO
ABBINAMENTO	CUCINA DI MARE E CARNI BIANCHE
GRADAZIONE	12,5°

DRAGONE- BIANCO " CANTINE LENTO "

€ 13,00

DESCRIZIONE	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°.
VITIGNI	UVE GRECO BIANCO E MALVASIA
ABBINAMENTO	PIATTI DI PESCE STRUTTURATI E SAPORITI. IL PESCE AL FORNO E ALLA GRIGLIA CON SALSA DI VERDURE. PRIMI PIATTI NON ECCESSIVAMENTE STRUTTURATI.
GRADAZIONE	12,5°

GRECO - BIANCO CANTINE "STATTI"

€ 18,00

DESCRIZIONE	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.
VITIGNI	100% GRECO
ABBINAMENTO	E' ESPRESSIONE DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE, MA ELEGANTE, OTTIMO CON I FRUTTI DI MARE, PUÒ AFFRONTARE PIETANZE DI PESCE ARROSTO.
GRADAZIONE	13°



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

DESCRIZIONE	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.
VITIGNI	GRECO BIANCO E CHARDONNAY
ABBINAMENTO	SI ESALTA CON PRIMI PIATTI DI PESCE, CROSTACEI E FRUTTI DI MARE.
GRADAZIONE	12,5°

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

DESCRIZIONE	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.
VITIGNI	CHARDONNAY E MALVASIA
ABBINAMENTO	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.
GRADAZIONE	13,0°

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

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

PECORELLO – BIANCO “CANTINE IPPOLITO ” € 21,00

DESCRIZIONE	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.
VITIGNI	100% PECORELLO
ABBINAMENTO	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.
GRADAZIONE	13°



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

DESCRIZIONE	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
VITIGNI	UVE GUARDAVALLE, MALVASIA E ANSONICA
ABBINAMENTO	INDICATO PER APERITIVI, ANTIPASTI, PESCE E PIATTI LEGGERI. SERVIRE FREDDO.
GRADAZIONE	11,5°

SICILIA

DONNA FUGATA - BIANCO CONTESSA ENTELLINA € 23,00

DESCRIZIONE	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.
VITIGNI	100% CHARDONNAY 100%
ABBINAMENTO	PERFETTO CON CROSTACEI E PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE, È SPETTACOLARE CON IL TONNO, IN VARIE PREPARAZIONI, E IL SUSHI.
GRADAZIONE	13°

CAMPANIA

GRECO DI TUFO DOCG – MASTRO BERARDINO € 23,00

DESCRIZIONE	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.
VITIGNI	100% GRECO
ABBINAMENTO	IDEALE CON PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CROSTACEI, PIATTI DI PESCE ANCHE ALLA GRIGLIA, MOZZARELLA DI BUFALA, POLLAME E PIATTI FREDDI.
GRADAZIONE	12,5°



FALANGHINA DEL SANNIO DOC - MASTRO BERARDINO € 21,00

DESCRIZIONE	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.
VITIGNI	UVE FALANGHINA 100%
ABBINAMENTO	IDEALE COME APERITIVO, ACCOMPAGNA QUALSIASI TIPO DI ANTIPASTO, PIATTI A BASE DI PESCE E VERDURE, FORMAGGI FRESCHI.
GRADAZIONE	12,5°

UMBRIA

CONTE DELLA VIPERA IGT- TENUTA CASTELLO € 35,00

DESCRIZIONE	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.
VITIGNI	60% SAUVIGNON BLANC, 40% SÉMILLON
ABBINAMENTO	ZUPPE SAPORITE E CROSTACEI.
GRADAZIONE	13°

TRENTINO

SAUVIGNON BLANC LAFÒA "CANTINE COLTERENZIO" €45,00

DESCRIZIONE	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 .
VITIGNI	100% SAUVIGNON BLANC
ABBINAMENTO	PRIMI PIATTI CON ERBE AROMATICHE, PESCE E CARNI BIANCHE
GRADAZIONE	14,5°



GEWURZTRAMINER LAFÒA “CANTINE COLTERENZIO” € 45,00

DESCRIZIONE	SUI TERRENI CALCAREI, ARRICCHITI DA DEPOSITI ARGILLOSI DEL FIUME, LE DELICATE UVE 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.
VITIGNI	100% GEWÜRZTRAMINER
ABBINAMENTO	APERITIVI, PESCE GRIGLIATO, CROSTACEI, FORMAGGI ERBORINATI
GRADAZIONE	14,5°

QUARZ - SAUVIGNON CANTINA KELLEREI TERLAN € 80,00

DESCRIZIONE	VINO BIANCO FERMO, SEMI AROMATICO, CORPOSO E INTENSO, FRUTTATO, ERBACEO E MINERALE, AFFINATO IN BOTTE DI LEGNO COLORE: GIALLO VERDOLINO SCINTILLANTE PROFUMO: IL BOUQUET DI QUESTO SAUVIGNON SI PRESENTA ESOTICO E ACCATTIVANTE, CON MOLTEPLICI NOTE FRUTTATE DI MANGO, PAPAYA, LIMETTA E POMPELMO ROSSO, MA ANCHE AROMI DI ERBE COME LA CITRONELLA, LA MELISSA, LA MENTA E IL TÈ VERDE. INOLTRE, SI AVVERTONO UN SENTORE DI UVA SPINA E VELATURE MINERALI DI PIETRA FOCAIA. SAPORE: AL PALATO SI COGLIE UN GIOCO INTERESSANTE FRA GLI AROMI FRUTTATI E LE NOTE DELICATAMENTE MINERALI, CHE SI FONDONO IN UN SAPORE ARMONICAMENTE PIENO CHE DIVENTA DECISO E PERSISTENTE NEL RETROGUSTO GUSTO : PIENO E SAPIDO, EQUILIBRATO E CON UN BEL FINALE FRUTTATO
VITIGNI	100 % SAUVIGNON BLANC
ABBINAMENTO	SI ABBINA MOLTO BENE A PIETANZE COME OSTRICHE, TARTARA DI SALMONE O CRUDITÀ DI CROSTACEI, MA ANCHE AL RISOTTO ALLA MELA VERDE , CARNE ALLA PIASTRA, ARAGOSTE AL VAPORE, ARROSTO D'AGNELLO IN CROSTA D'ERBE CON ASPARAGI BRASATI O FORMAGGIO DI CAPRA STAGIONATO.
GRADAZIONE	14°

LUNARE - GEWURZTRAMINER KELLEREI TERLAN € 60,00

DESCRIZIONE	UN'ELEGANZA IMPONENTE E UN VENTAGLIO AROMATICO BRILLANTE — SONO QUESTE LE CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL GEWÜRZTRAMINER “LUNARE” DELLA CANTINA DI TERLANO. QUESTO VINO VIENE PRODOTTO COME VERO SIMBOLO PER LA NATURALITÀ DEL VIGNETO: LA VENDEMMIA È EFFETTUATA MANUALMENTE, LA PIGIATURA IN MANIERA DELICATA E LA FERMENTAZIONE LENTAMENTE. DOPODICHÉ IL VINO È AFFINATO PER NOVE MESI SULLE FECCE FINI, IN PARTE IN CONTENITORI D'ACCIAIO, IN PARTE NEL LEGNO GRANDE. NEL CALICE BRILLA UN GIALLO ORO CHE EFFONDE RICCHI AROMI TROPICI DI POMPELMO, LIMETTA E LICII, SOTTOLINEATI DA SENTORI DI ZENZERO. LA RICCA SFACCETTATURA AROMATICA PERMEA ANCHE IL PALATO DOVE IL “LUNARE” SI IMPONE COME GEWÜRZTRAMINER COMPLESSO E MORBIDO CON UNA SAPIDITÀ ELEGANTE. DA VINO NOTEVOLMENTE FRUTTATO,
VITIGNI	100 % GEWURZTRAMINER
ABBINAMENTO	GEWÜRZTRAMINER “LUNARE” BRILLA ABBINATO A PIETANZE AGRODOLCI, PESCE. ANCHE CON I FORMAGGI. VINO BIANCO ELEGANTE E OPULENTO, CON UN PROFUMO COMPLESSO E UNA STRUTTURA POSSENTE CHE SI FONDONO IN UN'IMPRESSIONE COMPLESSIVA DI ARMONIA ,
GRADAZIONE	15°



PIEMONTE

BLANGÉ - BIANCO "CANTINE CERETTO

€ 30 ,00

DESCRIZIONE	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.
VITIGNI	100 % ARNEIS
ABBINAMENTO	RISOTTI, SFORMATI, CARNI BIANCHE, PESCE, FORMAGGI MORBIDI, E APERITIVI.
GRADAZIONE	13°

SARDEGNA

CHAPICHERA -VERMENTINO DI GALLURA DOCG VIGN'ANGENA

€ 38 ,00

DESCRIZIONE	VIGN'ANGENA" SIGNIFICA "VIGNA STRANIERA": QUESTO SPLENDIDO VERMENTINO 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 VERMENTINO 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,
VITIGNI	100 % VERMENTINO
ABBINAMENTO	PRIMI E SECONDI DI PESCE, O DELICATI PIATTI A BASE DI CARNI BIANCHE.
GRADAZIONE	13.5°

