

VINI ROSSI

Lagrein

€ 20,00

(Cantine Endrizzi Trentino Alto Adige)

100% Lagrein

13,1% vol.

Colore: Rosso granato carico

Profumo: Elegante che ricorda la viola e i frutti di bosco

Gusto: Pieno, vellutato, armonico

Abbinamenti: Salumi, minestre, arrostiti, selvaggina, formaggi piccanti

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC

€ 19,00

(Tenuta Ca' Bolani, Cervignano del Friuli)

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

13% vol.

Colore: Rosso Rubino

Profumo: Fruttato di frutti di bosco, fiori e spezie

Gusto: Armonico di buon corpo, e lunga persistenza

Abbinamenti: Salumi, riso e salsiccia, stufati, spezzatino con polenta, formaggi duri, grigliata di carne.

Valpolicella DOC

€ 18,00

(Az. Agr. Tommasi di Valpolicella, Veneto)

60% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara

12% vol.

Colore: Rosso rubino carico

Profumo: Fruttato con note di ciliegia e frutti rossi

Gusto: Equilibrato e gentile.

Abbinamenti: Carne alla griglia, primi piatti, formaggi freschi.

Amarone DOCG

€ 49,00

(Az. Agr. Tommasi di Valpolicella, Veneto)

50% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Corvinone. 5% Oseleta

15% vol.

Maturazione: Appassimento delle uve per tre mesi nel fruttaiolo e affinamento di tre anni in botti di Rovere

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi porpora

Profumo: Intenso e di grande finezza con sentori di ciliegia matura e prugna.

Gusto: Complesso e vellutato al palato, corposo con tipiche caratteristiche di uva appassita..

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, formaggi Stagionati

Sassella DOCG Valtellina Superiore

€ 20,00

(Az. Agr. Triacca, Sondrio, Lombardia)

100% Nebbiolo

13% vol.

Colore: Rosso rubino tendente al granato

Profumo: Ricco e ampio, fruttato con sentore di spezie.

Gusto: Deciso, intenso moderatamente tannico, con sentore di frutta e spezie

Abbinamenti: Salumi, primi piatti, carni rosse, formaggi.

Dolcetto D'Alba Monferrato DOC

€ 16,00

(Az. Agr. Castello del Poggio, Asti, Piemonte)

100% Dolcetto dell' Albese

13% vol.

Colore: Rosso rubino intenso, brillante.

Profumo: Vinoso, fruttato e giovanile.

Gusto: Asciutto ed equilibrato.

Abbinamenti: Primi piatti al sugo, secondi di carne e stufati con verdure.

Nebbiolo Langhe DOC

€ 29,00

(Az. Agr. Pio Cesare, Alba, Piemonte)

100% Nebbiolo

13,5% vol.

Maturazione: Per trenta mesi in botti di rovere francese, barrique per un 20%

Colore: granato vivo e luminoso.

Profumo: rivela sentori delicati e sottili di fragola e liquirizia, ciliegia e violetta.

Gusto: Avvolgente, di gradevole morbidezza e calore, ha fine trama tannica e bella persistenza boisé.

Abbinamenti: Eccellente con i tagliolini al tartufo, con i bolliti misti e col Murazzano stravecchio.

Rosso di Montalcino DOC

€ 20,00

(Az. Agr. Camigliano, Montalcino (SI), Toscana)

100% Sangiovese.

Colore: Rosso rubino carico

Profumo: Intenso, con aromi fruttati floreali.

Gusto: Asciutto, leggermente tannico.

Abbinamenti: Primi con sughi, carni rosse, Formaggi stagionati.

Chianti Classico DOCG

€ 21,00

(Az. Agr. Castello d'Albola, Siena, Toscana)

95% Sangiovese, 5% Canaiolo.

13% vol.

Colore: Rosso rubino vivo e brillante, tendente al granato.

Profumo: Fine con sentori di viola.

Gusto: Armonico, asciutto, di buona struttura e stoffa vellutata.

Abbinamenti: Carni grigliate, formaggi stagionate.

Montepulciano d'Abruzzo DOC

€ 16,00

(Az. Agr. Velenosi,(AP), Abruzzo)

100% Montepulciano d'Abruzzo

13% vol.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Fresco con sentori di ribes, fragola, lamponi.

Gusto: Carattere fresco e fruttato, sapore morbido e vellutato.

Abbinamenti: Primi piatti, salumi, carni rosse.

Negroamaro Salento IGT

€ 18,00

(Az. Agr. San Marzano, Salento,Puglia)

100% Negroamaro

Colore: Rosso porpora con riflessi violacei

Profumo: Persistente, fruttato e speziato, elegante

Gusto: Armonico, vellutato con finale sapido.

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni rosse, formaggi .

Syrah Sicilia IGT

€ 20,00

(Az. Agr. Principi di Butera, Caltanissetta, Sicilia)

100% Syrah

13% vol.

Colore: Rosso rubino brillante molto intenso.

Profumo: Ampio persistente, con piacevoli note di frutta rossa spezie dolci.

Gusto: Ricco avvolgente e di grande struttura.

Abbinamenti: Pasta, carni rosse, canguro, formaggi.

Nero d'Avola Vittoria DOC

€ 20,00

(Az. Agr. Judeka, Catania, Sicilia)

100% Nero d'Avola

13% vol.

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Deciso, con note di ciliegio e prugna.

Gusto: Intenso e ricco dai tannini morbidi

Abbinamenti: Primi piatti, salumi, carni rosse, formaggi.

Deen Vat Serries N° 1 Duriff

€ 25,00

(Az. Agr. De Bortoli, Riverina Valley SOUTH AUSTRALIA)

100% Duriff

13,5% vol.

Colore: Rosso Rubino.

Profumo: Note fruttate di mora, intervallate da aromi più speziati, in cui spicca la liquirizia .

Gusto: Oltre a riscontrare i profumi già presenti al naso, si avverte anche una leggera nuances legnosa .

Abbinamenti: primi di carne, secondi di carne bianca , secondi di carne rossa

Elderton Shiraz Cabernet

€ 25,00

Az. Agr. Elderton, Nuriootpa SOUTH AUSTRALIA)

85% Shiraz, 15% Cabernet Sauvignon

14,5% vol.

Colore: Viola profondo

Profumo: Prugna, ciliegia, cassis

Gusto: Prugna, ciliegia, cassis e note di vaniglia .

Abbinamenti: Un abbinamento perfetto con pizza, pasta o al classico BBQ Aussie.

Malbec Riserva Don David

€ 24,00

(Az. Agr. Michel Torino Cafayate, Salta ARGENTINA)

100% Malbec

14 % vol.

Colore: Rosso Rubino.

Profumo: sentori floreali e fruttati; viola e ciliegia, frutti di bosco e pesca sciroppata di sottofondo

Gusto: Alla bocca`appare corposo, ricco e concentrato, con tannini maturi. Dal finale elegante .

Abbinamenti: Perfetto da abbinare ad un secondo piatto a base di carne.(**contiene SOLFITI**)

Syrah Uma Collecion

€ 16,00

(Az. Agr. Bodega Telteca, Mendoza ARGENTINA)

100% Syrah

13,5% vol.

Colore: Rosso brillante.

Profumo: Aroma di marmellata di lamponi con sentore di menta.

Gusto: Frutta rossa con cenni di frutta secca e fichi.

Abbinamenti: Carni rosse e bianche, verdure.

Cabernet Sauvignon Don David

€ 21,00

(Az. Agr. Michel Torino Cafayate, Salta ARGENTINA)

100% Cabernet Sauvignon

14 % vol.

Colore: Rosso Rubino.

Profumo: Pepe rosso e peperoni, fruttato, corposo e elegante

Gusto: Alla bocca`appare corposo, ricco e concentrato, con tannini maturi. Dal finale elegante.

Abbinamenti: Accompagna bene piatti di carne come Entrecote o grigliate. (**contiene SOLFITI**)

VINI BIANCHI

Gewurztraminer DOC

€ 22,00

(Az. Agr. Endrizzi, Trentino Alto Adige)

100% Gewurztraminer

14,7% vol.

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: Intensamente aromatico e speziato con sentori di rosa e pesca gialla .

Gusto: Morbido e equilibrato con retrogusto persistente e avvolgente.

Abbinamenti: Aperitivo intenso, crostacei, foie gras e piatti saporiti.

Lugana DOC

€ 18,00

(Az. Agr. Sgreva, Lugana di Sirmione, Lombardia)

100% Turbiana.

12,5% vol.

Colore: Bianco paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: profumi ampio e intenso con fini note floreali e fruttato di agrumi .

Gusto: Sapore fresco, morbido con finale leggermente mandorlato

Abbinamenti: Primi piatti, pesce di lago e mare.

Fiano Salento IGT

€ 16,00

(Az. Agr. San Marzano, Taranto, Puglia)

100% Fiano

11% vol.

Colore: Paglierino tenue con riflessi verde brillante..

Profumo: Bouquet fruttato, floreale con sentori di mela e frutta esotica

Gusto: Armonica sapidità, decisa morbidezza

Abbinamenti: Come aperitivo, antipasti, primi piatti, pesce e pizza.

Chardonnay De Bortoli

(Az. Agr. De Bortoli, Riverina Valley, New South Wales, AUSTRALIA)

100% Chardonnay

12,5% vol.

€ 20,00

Colore: cangiante tra il giallo paglierino e il verdolino .

Profumo: sentori fruttati che richiamano soprattutto la pera, leggere nuances legnose.

Gusto: carni bianche, pesce, pietanze vegetariane.

BOLLICINE

Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG

€ 18,00

(Az. Agr. Ciodet, Valdobbiadene, Veneto)

100% Glera.

11,5% vol.

Colore: Giallo paglierino scarico.

Profumo: Fresco, aromatico, armonico.

Gusto: Sentore fruttati di pesca e mela verde e fiori di acacia.

Abbinamenti: Come aperitivo, antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche.

Franciacorta DOCG Brut Millesimato

€ 26,00

(Az. Agr. Monzio Compagnoni, Franciacorta, Lombardia)

80% Chardonnay, 20% Pinot nero

13% vol.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Sentori di crosta di pane di pasticceria, di mandorle tostate e mela golden.

Gusto: in perfetta corrispondenza con l'olfatto, anche al gusto si rivela pieno, ricco, generoso, succoso; il tutto ben equilibrato da una base acida che consente alle sensazioni dolci.

Abbinamenti: si sposa con piatti naturalmente molto saporiti, sia di pesce (ostriche ed altre crudità salmastre) che di carne (ideale con terrine gustose) .

Franciacorta DOCG Saten Brut Millesimato

€ 29,00

(Az. Agr. Monzio Compagnoni, Franciacorta, Lombardia)

100% Chardonnay

13% vol.

Colore: Giallo oro molto carico, spesso, con spuma molto abbondante e perlage persistente di grande finezza .

Profumo: ha un ricco spettro di sentori, è avvolgente e quasi grasso senza alcuna stucchevolezza; si avvertono sensazioni di vaniglia, biscotto, liquorizia, anice

Gusto: Ricco, generoso, succoso; il tutto ben equilibrato da una base acida che consente alle sensazioni dolci (di frutta matura) di esprimersi senza stancare il palato

Abbinamenti: si sposa con piatti naturalmente molto saporiti, sia di pesce che di carne .