

CARTA  
DEI VINI

Open all the year

## CHAMPAGNE

Le bollicine più famose del mondo.

Nascono su 4 aree :

L'estremo nord francese offre un Pinot nero di grande spessore e generosità

La Valle della Marna con il Pinot meunier dalle note fruttate

Al sud Epernay con terreni gessosi troviamo lo Chardonnay di estrema eleganza

Al sud superiore dal clima continentale prospera un elegante Pinot noir

## CREMANT

Crémant è il termine usato per indicare gli spumanti prodotti in Francia NON nella regione della Champagne. Il metodo produttivo è lo stesso, si tratta del Metodo Champenoise (quello che in Italia chiamiamo Metodo Classico).

## ABBINAMENTI

Gli champagne come i Cremant si adattano benissimo dall'aperitivo a un tutto pasto, il loro plus sta con i Finger food e con i crostacei crudi. Grande abbinamento con pietanze saporite e piccanti

Champagne brut "maison BARON DE ROTHSCHILD" 60% chardonnay, 40%pinot noir (fruttato e speziato)	120
Champagne magnu, brut "maison BARON DE ROTHSCHILD" 60% chardonnay,40% pinot noir ( fruttato e speziato)	200
Champagne Millesimato "maison BARON DE ROTHSCHILD" 50%chardonnay,50% Pinot noir (aromatico e fruttato)	190
Champagne "BRIGANDAT" Pinot nero de Channes nature	80
Champagne gran cru "L'ASCENDANT" solera nature extra brut 60% Pinot nero,40% Chardonnay in metodo solera cuvee 50% 2014/16 e 50% 2017	110
Champagne gran cru "L'ATAVIQUE" brut nature 60% Pinot nero,40% Chardonnay cuvee 55% riserva 2019 e 55% 2017/18	90
Champagne "HERVE' MALTEN" 80% meunier,20% Pinot noir	80
Champagne brut "RUINART"	150
Champagne "CRISTAL"	350
Champagne gran cru "KRUG"	350
Champagne Clos de Goisses 93 " PHILIPPONAT"	800

## CHAMPAGNE ROSÈ

Champagne Rose' "maison de BARON DE ROTHSCHILD" 92%chardonnay,8%pinot noir (fresco e agrumato)	120
Champagne Rose' " RUINART"	190

## CREMANT

Cremant rose' "De LIMOUX "	55
Cremant Blanc de noir "VITTEAUT ALBERTI"	50
Cremant de Bordeaux nature "CH. RIOUBLANC"	45
Cremant de Bourdeux nature Rose' "CH. RIOUBLANC"	45

## FRANCIACORTA

Il nome Franciacorta ci riporta a una storia lontana.

Nel 1100 c'erano delle corti libere dette FRANCAE CURTES non soggette al dazio.

Nel 1277 nel comune di Brescia nasce il territorio di FRANZACURTA poi diventato FRANCIACORTA. Il primo riconoscimento a d.o.c.g. Avvenne nel 1967.

Dal 1995 e' diventato il primo territorio italiano produttore di vino in metodo della rifermentazione in bottiglia.

**Abbinamenti** : Particolarmente adatto ai crostacei,salmone,pesce spada,ottimo su carni magre e bianche

## TRENTO D.O.C.

Nasce nel 1984 l'istituto del TRENTO D.O.C.

GIULIO FERRARI nel 1908 portò all'istituto agrario di SAN MICHELE la prima spumantizzazione in metodo classico creando curiosità in tanti vari produttori.

Nel 1993 il TRENTO ottiene la d.o.c. e nel 2007 nasce ufficialmente il marchio collettivo del TRENTO D.O.C.

**Abbinamenti**: Ideale su formaggi stagionati,risotti al pesce e carni grasse

## PROSECCO

Le bollicine venete prodotte a VALDOBBIADENE siglate da d.o.c.g. Suddivise in tre zone tra prosecco superiore di Cartizze,il superiore RIVE e il prosecco ASOLO.

Colore giallo paglierino Al naso spicca la mela,pera,e fiori. In bocca leggermente agrumato,rotondo e completo

**Abbinamenti**: Può essere ben abbinato ai finger food,bene su antipasti cotti di mare,rinfrescante sul pesce crudo.

## FRANCIACORTA

Ca del Bosco prestige brut	60
Ca del Bosco brut Rose	65
Ca del Bosco prestige brut magnum	120
Ca del Bosco Saten	75
Marzaghe brut	60
Anna Maria Clementi	200

## TRENTO D.O.C.

Revi' brut	50
Revi' brut magnum	95
Revi' brut dosage zero 75% chardonnay,25% Pinot nero	55
Revi brut dosage zero magnum	95
Revi' brut Rose' 80% Pinot nero,20% Chardonnay	60
Ferrari maximum brut 100% Chardonnay	45
Ferrari Rose' maximum 60% Pinot nero e 40% chardonnay	50
Riserva Lunelli "Ferrari" Trento d.o.c. Riserva 100% chardonnay	95
Giulio Ferrari riserva del fondatore Il cru d'autore	220
Pas Dose' "FRANZ HAAS" 100% Pinot nero	65
Monfort cuvee 85 Chardonnay e Pinot nero	40

## METODI CLASSICI

Oltre Po Pavese "GIORGI" gran cuvee 100% Pinot nero	45
Alta Langa Sansannee "MARCALBERTO" (CN) Chardonnay e Pinot nero	45
Alta Langa millesimato 2mila18 "MARCALBERTO" (CN) Pinot nero e Chardonnay	60

## PROSECCO

Nodi Prosecco Superiore d.o.c.g. "NINO FRANCO "	30
Nino Franco brut bio	30
Asolo prosecco "TERRE DI CIANE" bio	30
Cuvee del fondatore "GRAZIANO MEROTTO "	30
Prosecco "Crede" millesimato d.o.c.g. "BISOL "	30

## BIANCHI INSOLITI

Dante scrisse versi divini...  
però anche bere dei buoni vini diversi non è male

---

## UN PO' DI FRANCIA

Pouilly fume' renardiere"DOM. BOUCHIE' CHATELLIER" Sauvignon dalla Mineralita' equilibrata con nota elegante di affumicatura. Si abbina bene a pesci affumicati e a paste dai sapori intensi	55
Chablis " DOM. DUPRE' " Da uno chardonnay con acidita' molto spinata con morbidezza ed eleganza Ottimo con le ostriche, pesci da scoglio e frittture di mare	55
Sancerre Terre de Maimbray " PASCAL ET NICOLAS REVERDY" Sauvignon Blanc nitido, delicato fresco e vivo Da accostare alle ostriche, cotture con salse decise e pesce azzurro	55

## I MACERATI

Vitovska "SKERK" (TS) biologico Vitigno autoctono del Carso, giallo paglierino, sentori di miele, cera d'api, Secco, minerale, sapido Ottimo con antipasti leggeri di pesce, paste di mare e formaggi freschi	60
Ograde di "SKERK" (TS) (Vitovska, Malvasia, Sauvignon, Pinot grigio) Giallo intenso, al naso frutta gialla matura, ampio sapore, ricco con lunga persistenza. Da abbinare a formaggi semi duri, ideale con le zuppe calde. Ottimo da meditazione e compagnia.	65
Ribolla gialla " KLANJSCEK" Oslavia (GO) Colore giallo dorato, profumi di gelsomino e frutta dalla polpa bianca, intenso e molto elegante Ottimo da meditazione , ben abbinabile a risotti di mare, tartar di carni e grande amico del Kobe	55
Kaplia Bianco "DAMIAN PODVERSIK" (GO) Composto da un 40% di chardonnay, 30% di friulano e 30% malvasia Questa formula rende il vino armonioso, aromatico con la prevalenza della malvasia lasciando un finale morbido e sapido. Una vendemmia tardiva con uve attaccate alla botrite e la macerazione in buccia regalano una complessità' unica.	65

## WINE SELECTION FLORA

### Venusa Bianco 2019/20 "VENISSA" Isola di Mazzorbo 65

Da uve Dorona di Venezia, coltivate nell'isola di Mazzorbo, vengono vendemmiate e settembre e vinificate con la macerazione delle bucce, affinato per 2 anni in botti di cemento e poi imbottigliato. Dal colore dorato con profumi di fiori gialli, mela cotogna e salsedine, ha un sorso dinamico sopportato da una acidità piacevole e succosa. Si abbina bene a pietanze di pesci salsati, formaggi erborinati e carni strutturate.

### Vitovska Onade d.o.c. "PAROVEL" 36

Viti antiche del Carso, forti e capaci di sopportare vento freddo e i rigidi inverni montuosi e la siccità delle stagioni calde. Estraggono un vino curioso, moderno per raffinatezza ed eleganza. Giallo paglierino con profumi di frutti di bosco, muschio che ti invita a una buona bevuta. Abbiniamolo ad salumi stagionati, a pesce grigliato e soprattutto a risotti invernali.

### Capo Martino 2019/20 "JERMANN" 95

Questo grande vino della fam. Jermann creato con uve autoctone del Friuli Venezia Giulia 85% friulano, 5% picolit, 5% ribolla gialla, 5% malvasia viene fermentato e affinato in botti di rovere della Slavonia, dal colore giallo con riflessi dorati sprigiona profumi di frutta matura nostrana e tropicale, fiori appassiti è una velata vaniglia. Banana, mela, nocciola, ginestra, passiflora rendono un abbocato vellutato, leggermente aromatico è una infinita persistenza. Questo vino si può accostare a un tutto pasto sia di carne che di pesce, ottimo in meditazione.

### Vintage Tunina "JERMANN" 110

Sauvignon, chardonnay, ribolla gialla e Malvasia regalano a questo vino dal color giallo paglierino un profumo intenso, ampio ed elegante, grande sapor di miele e profumi di fiori di campo. Al gusto armonico, asciutto con una lunga persistenza. Grande vino con pesci azzurri, cotture al forno, paste ai crostacei, ottimo con carni speziate.

### Altabella Ribona "FONTEZOPPA" 60

Ottenuto da uve Ribona, colore giallo paglierino dalle sfumature verdognole, profumi sottili, eleganti agrumi, erbe aromatiche, anice e fiori. Gusto fresco, equilibrato, asciutta mineralità, persistente e mandorlato. Abbiniamolo ad antipasti da forno, paste dai sapori intensi, pesci e carni al forno.

### Pecorino Offida Pistillo "PODERE S. LORENZO" (AP) 30

Da uve Pecorino si presenta giallo luminoso. Al naso è fine con sentori floreali uniti da un complesso fruttato d'ananas, pompelmo e pesca. dal gusto fresco, equilibrato con un piacevole finale piacevolmente persistente. Un vino da tutto pasto, si accosta bene con antipasti leggeri, con salumi non stagionati.

### Falanghina i.g.t. "VILLA RAIANO" 30

Prodotto da solo uve di Falanghina provenienti da vigne situate tra i 300 e i 400 m.s.l.m. nella provincia di Benevento. Vinificazione avviene mantenendo per 4 mesi il mosto sulle feci, l'affinamento in tini d'acciaio. Bouquet preciso su toni di pesca, melone e frutta secca. Al palato delicatamente aromatico, morbido e una raffinata vena sapida. Grande abbinamento con frittura in genere, adatto a piatti vegetariani, a risotti di mare e carni bianche.

### Greco di Tufo "VILLA RAIANO" 30

Da uve Greco di Monte Fusco, Tufo e Altavilla Irpinia. Vendemmia a mano, trasportato a valle con piccole ceste per evitare lo schiacciamento, pressato dal grappolo intero per estrarre il mosto fiore viene vinificato e affinato in per 4 mesi in tini di acciaio. Giallo paglierino compatto. Spiccata nota di mela verde, gelsomino, cedro, miele selvatico. La sua massima espressione la dà sui risotti e su pesci alla griglia

### Fina Kike' "CANTINA FINA" 30

Prodotto nella Sicilia Occidentale da 90% traminer aromatico e 10% sauvignon blanc. Coltivato in vigne a 500 m.s.l.m. Fermentato in acciaio e affinato per 6 mesi sempre in acciaio con una gradazione del 13,5% Giallo paglierino con riflessi dorati, profumi di spezie e frutta candita. Risulta ideale sui finger food, con il pesce e un matrimonio perfetto

### Vermentino di Sardegna un anno dopo "QUARTOMORO ORRIU" 30

Uve provenienti da vigne a contro spalliera su terreni granitici in Gallura nel comune di Olbia. Dopo un lungo affinamento in acciaio assume uno stile inconfondibile è una identità mediterranea. Sapori di erbe officinali e note balsamiche. Ottimo da tutto pasto godendo di nuovi sapori ad ogni piatto abbinato.

## BIANCHI CLASSICI

---

### LO CHARDONNAY

Dal colore giallo paglierino, poco carico, delicatamente profumato di frutta tropicale, prevale l'ananas con un sapore raffinato ed elegante. Se invecchiato spiccano le note di frutta secca. Tipologia di vini indicati per affinamenti in barrique. Da abbinare a piatti di pesce con verdure o con carni chiare. Se invecchiato ottimo con risotti, paste al forno e pesci arrusti.

Chardonnay "GIGANTE" (UD)	36
Chardonnay Alto Adige "PETER ZEMMER" (BZ)	38
Chardonnay 2019\20 Cladrecis "SIRCH" (UD)	40
Chardonnay Riserva Vigna Crivelli PETER ZEMMER " (BZ)	65

### IL FRIULANO

Vino piacevole e profumato, ben strutturato con una spiccata nota di acidità e sapidità, una spiccata mandorla ti avvolge nella degustazione. È consigliato degustarlo dopo qualche minuto dall'apertura. Vino versatile adatto a un tutto pasto di pesce o di carni delicate.

Friulano Collio "KOMIAN SIMON" (GO)	30
Friulano Collio "KORSIC" (GO)	32
Friulano Collio "GIGANTE" (UD)	36
Friulano "BORGO DEL TIGLIO" (GO)	55

### IL SAUVIGNON

Vinificato in purezza in modo da ottenere un colore giallo/verde o se provenienti da zone calde un giallo dorato. Tipicamente aromatico con spiccate note di peperone, ortica, erbaceo che per se stesse ricordano la "pipì del gatto" si accosta con piatti di ricchi di verdure, erbe aromatiche e agrumi. Ottimo con la carne di maiale, con piatti di pesce e particolarmente su piatti piccanti

Sauvignon Colombard de Gascogna "DOMAINE UBY" (FRANCIA)	30
Sauvignon Vulcaia "INAMA" (VR)	36
Sauvignon Alto Adige "PETER ZEMMER" (BZ)	36
Sauvignon Friuli Venezia Giulia "BORGO DEL TIGLIO" (GO)	55

### LA RIBOLLA GIALLA

Vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia robusto e ama vivere in collina, ama terreni argillosi, ricchi di minerali. Un clima temperato, il vento e una buona escursione termica tra giorno e notte in queste uve sprigionano profumi dalla pesca alla banana, susina e gelsomino in fiore. Sapido ma fresco di media corporatura dal sorso spensierato. Si accompagna bene con pollame da cortile o piatti impegnativi di pesce (zuppe, pesci grassi)

Ribolla Gialla Collio "KOMIAN SIMON" (GO)	30
Ribolla Gialla Collio "KORSIC" (GO)	32
Ribolla Gialla "GIGANTE" (UD)	36



## LA LUGANA

Vino trebbiano prodotto tra Verona e Brescia attorno al lago di Garda esprime morbidezza, leggermente floreale con un gusto elegante dal facile bere. Presenta spesso sentori del legno che esaltano la sua mineralità. Ottimo su antipasti di pesce, insaccati leggeri, con pesce dalla polpa delicata, ideale con formaggi freschi.

Lugana Conchiglia "CITARI" (BS)	30
Lugana bio Lunatio di "MASI" (VR)	36

## IL SOAVE

Vino da tutto pasto, secco con note iodate è ideale su zuppe saporite, estremamente ideale con le paste di pesce.

Soave Classico Bio Castel Cerino "COFFLE" (VR)	30
Soave Classico Batistelle "Az. Agr. LE BATISTELLE" (VR)	30

## IL KERNER

Dalla bacca bianca risulta aromatico, vegetale a volte ruvido e molto secco. Nato nel 1929 tra l'incrocio di schiava grossa e riesling nominato in onore al poeta Justinus Kerner narratore di poesie del vino. Accosta bene con frittiture e cotture grasse

kerner dei vigneti delle Dolomiti Trentine "ZANOTELLI" (TN)	30
---	----

## IL PINOT BIANCO

Come tutti i pinot arriva da una genetica del pinot nero originario dalla Borgogna. Trova massima espressione tra il Friuli e l'Alto Adige. Morbido, piacevole e di buona struttura. Aromi di mela golden, foglia verde e nelle lunghe maturazioni note burrose e di nocciole. Si può definire un vino di facile accostamento in tutto pasto.

Pinot Bianco Alto Adige "JOSEF WEGER" (BZ)	30
Pinot Bianco Alto Adige "PETER ZEMMER" (BZ)	32

## IL PINOT GRIGIO

Vino secco dai profumi floreali e fruttati, sempre molto elegante mela, pera, banana, pesca, susina, limone, litchi, albicocca e pompelmo, fieno e foglia, la mineralità che si può sentire a seconda della zona di produzione. Accompagna volentieri un tutto pasto specialmente marinaro

Pinot Grigio Collio "KOMIAN SIMON" (GO)	30
Pinot Grigio Collio friulano "BORGIO S. DANIELE" (GO)	38
Pinot Grigio Riserva Giatli "PETER ZEMMER" (BZ)	55

## IL RIESLING

Arriva dalla Mosella patria incontrastata del riesling, piantato su suoli di ardesia grigia su rapidi pendii affacciati verso il fiume. Essendo un trocken è un vino secco, senza residuo zuccherino, facile ed immediato. Al naso si fa notare il pompelmo, il passion fruit, la papaia. Al palato fresco e salino. Da affiancare a pietanze ricche di grassezza e aromaticità

Riesling "THOMAS DORFMANN" (BZ)

45

## GEWURZTRAMINER

Il gewurz è un vino di estrema eleganza e complessità aromatica. Ha una bassa acidità e gradazione a secondo dello stile di vinificazione. In vendemmie tardive si può trovare più secco o passito. Nonostante una bassa acidità è un vino longevo, può arrivare fino a 5 anni. Al naso spiccano i profumi di frutta, note floreali e soprattutto la rosa bianca e gialla. Abbina benissimo alla cucina fusion, tra pesci e vegetali fa da padrone, grande amico di formaggi stagionati ed erborinati.

Gewurztraminer "JOSEF WEGER" (BZ)

30

Gewurztraminer Arenis "THOMAS DODFMANN" (BZ)

45

Gewurztraminer selezione "PETER ZEMMER" (BZ)

50

## VINI ROSATI E ROSSI

---

### VINI ROSATI

- Rose' Tortues de Gascogna Francia "DOMAINE UBY" 30  
Alcool 12%, profumi lamponati, fragole e ribes, ricco ma con una lieve acidità-sapidità
- Rose' Susumaniello I.G.P. "VARVAGLIONE" (TA) 30  
Alcool 13%, profumi di piccoli frutti rossi con note speziate
- Rose' Blauburgunder kretzer bio "STACHLBURG" (BZ) 36  
Da uve lagrein, alcool al 13%, fragole e lamponi al profumo e gusto con sentori di melograno  
Ottimo anche da aperitivo.

### IL PINOT NERO E I ROSSI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

I Pinot nero sono vini di grande qualità, dal colore rosso rubino limpido con aromi di frutta matura, spezie ed erbe aromatiche, buona acidità e una piacevole persistenza. Ottimo abbinamento con risotti dai gusti decisi, da provare ad un pranzo o cena a base di pesce.

- Pinot Nero "JOSEF WEGER" (BZ) 30
- Pinot Nero "FONTANA GRAZIANO" (TN) 40
- Lagrein riserva Lareith "KALTERN" (BZ) 45  
Rosso rubino intenso dai riflessi porpora ; frutto fine al naso, con sentori di piccoli frutti rossi e cioccolato puro, concentrato e generoso al palato, morbidi tannini e lunghissimo finale.  
ABBINAMENTI CONSIGLIATI : Si accompagna al meglio a cacciagione, arrostiti, carni rosse e formaggi stagionati e saporiti.
- Cabernet Sauvignon riserva Campaner "KALTERN" (BZ) 60  
Di colore bordeaux cupo, al naso risaltano note speziate ed accenni di peperone. In bocca ha buon corpo e una struttura equilibrata, con un tannino levigato ed un finale piacevolmente dolce  
Splendido con carni rosse, cacciagione e formaggi saporiti, 13,5%

### VINI ROSSI DEL VENETO

- Ad Nonam Merlot "MOSOLE" (VE) 55  
Potente, fine e nobile, rosso rubino, eleganza nei profumi e sapori caratterizzata da note floreali, seguendo una spiccata amarena, mirto e erbe aromatiche alcool 14%

<p><b>Cabernet Sauvignon d.o.c. Montello "VENEGAZZU" (TV)</b>  Loredan Gasparini questo vino in parte lo affina in botte grande, dai sentori balsamici e intensi sprigiona la mora, confettura di ciliegia e spezie. Fresco minerale e persistente. Alcool 12,5%</p>	<b>30</b>
<p><b>Capo di Stato d.o.c. "LOREDAN GASPARINI"</b>  Robusto e maestoso, 18 mesi di botte rendono un bouquet con note di humus e spezie dolci morbido e caldo al palato, grande equilibrio con persistenza da fuoriclasse. alcool 14,5%</p>	<b>100</b>
<p><b>Rosso Gemola "VIGNALTA" (PD)</b>  70%merlot, 30%cabernet franc  Rosso rubino con riflessi granati, presenta ampi profumi di frutti di bosco, viola passita, vaniglia, pepe, mora di gelso chiudono un bouquet equilibrato, morbido e persistenza balsamica. Ideale con carni grosse o selvaggina, sposa bene anche l'agnello. Alcool 14,5%</p>	<b>70</b>
<p><b>Rosso Bradissimo "INAMA" (VR)</b>  Da cabernet Sauvignon, cabernet franc e carmenere  Al naso piccole bacche scure, spezie, ciliegie mature e cioccolato  Da proporre con grigliate di carne, filetti di manzo, tagliate e formaggi invecchiati</p>	<b>65</b>
<p><b>Valpolicella Classico "VILLA SPINOSA" (VR)</b>  Dal rosso rubino questo valpolicella profuma di ciliegie e mirtili, leggermente tannico, fresco al palato con buona bevibilità. Alcool 12,5%. Ottimo con carni giovani, se leggermente fresco ben abbinabile a piatti di pesce</p>	<b>30</b>
<p><b>Valpolicella Ripasso Classico Superiore "LE RAGOSE" (VR)</b>  Dal color rosso rubino, corposo e intenso.  Ricco di profumi di frutta scura, spezie scure e tabacco.  Ben bilanciato e armonioso, un'icona immancabile per i wine lover.</p>	<b>45</b>
<p><b>Valpolicella 2009 "DAL FORNO" (VR)</b>  Rubino intenso, impenetrabile, note di frutta nera surmatura, richiami alla moka, al cioccolato fondente, al pepe in grano e legno di rovere. Dalla corporatura generosa ad una vellutata tannicità.  Di sicuro non è il vino da pranzo domenicale, ma abbinato a carni importanti diventa una sublime compagnia</p>	<b>350</b>
<p><b>Amarone della Valpolicella d.o.c.g. Riserva "LE RAGOSE" (VR)</b>  Intenso, straordinariamente potente con un concentrato profumo di confettura di amarene, denso e armonioso, ricco e secco al palato con una tannicità che permette una lunga degustazione.  Da condividere con carni rosse, arrostiti, cioccolato e formaggi morbidi.</p>	<b>100</b>
<p><b>Amarone della Valpolicella "ALLEGRI" 2012\13 (VR)</b>  Rosso rubino scuro, fiori passiti e frutta matura prevalgono all'olfatto, con profumi di vaniglia, di pepe, di cacao creano un'affascinante morbidezza vellutata sebbene sia ben strutturato e vigoroso.  Abbinabile a piatti di carne dei territori montuosi.</p>	<b>250</b>
<p><b>Amarone della Valpolicella "DAL FORNO" 2008 (VR)</b>  Non è un semplice Amarone ma un grande vino rosso. Dal colore rubino intenso e impenetrabile trasparenza, al naso spicca la frutta scura macerata, tabacco e moka nel finale. Nella degustazione corposo, generoso, caldo, tannico e affascinante. Abbiniamolo o a una elegante meditazione o a carni importanti (Kobe, Vicciola, carni grosse)</p>	<b>400</b>
<p><b>Amarone della Valpolicella 2004 "Quintarelli" (VR)</b>  Questo vino non va descritto ma va gustato con un palato da intenditori  Buona degustazione...</p>	<b>800</b>

## VINI ROSSI FRIULANI

### Cabernet Sauvignon Jasik rosso "BORGIO S. DANIELE" (GO)

36

Nasce in piccolo borgo chiamato Giassico in friulano "jasik".

Un bouquet elegante con sentori di frutta rossa delicatamente erbaceo e gradevolmente aromatico.

Bello morbido data la maturità' dei grappoli.

Di facile bevuta si abbina bene ad arrostiti, grigliate di carne e formaggi vari.

### Rosso Cladrecis "SIRCH" (UD)

50

DA UVE MERLOT E SCHIOPETTINO

Ai confini del Collio e la Slovenia si trova borgo Cladrecis dove viene prodotto questo vino.

Rosso rubino intenso e limpido, al naso frutti rossi e mirtilli, humus e d erbe officinali.

Note minerali vi porteranno ad una degustazione di buon corpo e ottima persistenza.

Ideale con carni di maiale e cotture su croste di pane.

### Schioppettino "ANTICO BROLIO" (UD)

60

Dal colore rosso granato. Al naso elegantemente profumi pieni e decisi che spaziano dai fichi secchi alle noci, agli aromi balsamici del legno con lieve sottofondo di piccoli frutti a bacca nera (more, mirtillo).

Speziato al palato, corpo pieno, con lunga persistenza. Si sposa perfettamente con piatti al tartufo e

con carne di capriolo, cervo.

### Merlot Collio "KEBER" (GO)

60

merlot Collio di Edi Keber è un vino rosso delicato con un profumo caratteristico, gradevole e con un fondo erbaceo. Il sapore asciutto, sapido e leggermente amarognolo completa le caratteristiche del merlot del Collio. Colore rosso rubino. Al naso funghi freschi, amarena e mora, note di tostatura.

All'assaggio mostra tannino deciso e chiusura gustativa ammandorlata. Abbinamento: piatti

vegetariani, carne bianca, formaggi media stagionatura

### Pignolo ARBIS ROS "BORGIO S. DANIELE" (GO)

75

colore rosso rubino intenso. Al naso il bouquet è caratteristico, ampio ed elegante con leggero sentore di pepe e profumo di frutta rossa. Al palato è fresco, aromatico, gradevolmente pieno. Ideale per

accompagnare carne di manzo arrostita o alla griglia, agnello, selvaggina. Si sposa con carne di volatili e formaggi.

### Schioppettino 2009 "MOSCHIONI" (UD)

80

Lo Schioppettino della cantina Moschioni nasce da uve Schioppettino in purezza coltivate tra Cividale e Prepotto in Friuli Venezia Giulia. Moschioni è un a cantina certificata biologica, che ha una

particolarità; infatti ha deciso di produrre solo vini rossi in una terra famosa nel mondo per la qualità dei suoi vini bianchi. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è fresco con sentori di

frutti rossi come la ciliegia sotto spirito e more seguiti da note speziate di pepe nero e chiodi di

garofano che a loro volta lasciano spazio a sfumate di cacao e di caffè in grani. Caldo ed equilibrato al

palato con tannini setosi e ben levigati ed un piacevole freschezza. Persistente. Si sposa bene con la

carne rossa ed i formaggi stagionati. Da provare con il brasato.

## I ROSSI DELLA TOSCANA

### Chianti dei Colli Fiorentini "OTTOMANI" (FI)

30

Vino a fermentazione spontanea: la macerazione dura almeno 30 giorni, durante i quali avvengono almeno 3 rimontaggi-follature in funzione della necessità dei lieviti. Il vino riposa almeno 12 mesi in vasche di cemento e non subisce alcuna filtrazione. Il color è rosso rubino, al naso emergono note fruttate tipiche dei vitigni utilizzati, tra le quali spiccano note di frutti rossi maturi come lamponi e fragoline di bosco. Vino equilibrato e di corpo: tannini presenti ma fini.

### Morellino di Scansano "VAL DELLE ROSE" (GR)

30

Ha un colore rosso brillante con riflessi violacei. Il profumo è fruttato, con intense note di marasca tipiche del vitigno, che conferiscono ricchezza e gradevole finezza.

In bocca si presenta sapido e vellutato, di struttura ampia con tannini integrati

- Guida Alberto 2016 "TENUTA BOLGHERI" (LI)** **120**  
 Guidalberto 2016 Tenuta San Guido: Note di frutti di bosco con sentori caldi di caffè e soffi di macchia mediterranea.  
 Usare calice ampio Ideale per i vini rossi di buona struttura e intensità, che necessitano di ossigenazione per aprirsi completamente e sviluppare al meglio il proprio corredo aromatico intenso e complesso. Per bere al meglio, ti consigliamo di lasciare ossigenare il vino almeno 15-30 minuti prima di servirlo.
- Brunello di Montalcino 2008 "POGGIO DI SOTTO" (SI)** **220**  
 Dal colore rosso rubino scuro. Al naso è fruttato, con richiami eterei e speziati, in progressione. Al palato è pieno ed avvolgente, di notevole freschezza e dal tannino intenso, sapido e gradevole dal finale persistente.
- Brunello di Montalcino riserva 2006 Luce "MARCHESI DI FRESCOBALDI" (SI)** **280**  
 Il colore si presenta rosso rubino con riflessi granati. Al naso prevalgono componenti di frutti di bosco come mirtillo e ribes nero seguiti da note agrumate. Successivamente si notano sentori speziati di sottobosco, tabacco fresco, note di grafite e pepe nero, così come di anice stellato e corteccia china calissaja. In bocca è caldo e di corpo pieno, con un grande impatto tannico. Un vino di incredibile concentrazione e lunghissima persistenza.
- Brunello di Montalcino Cerretalto "CASA NOVA DI NERI" (SI)** **800**  
 Colore: colore rosso rubino acceso. Profumo: complesso e potente, con note olfattive di frutta rossa, spezie e una vena minerale. Gusto: molto elegante, estremamente lungo e persistente. Riempie il palato con grande volume e ottimo equilibriotannico. Punteggi Antonio Galloni 94/100, Wine Spectator 98/100, Robert Parker 98/100
- ## I ROSSI DEL PIEMONTE
- Nebbiolo Langhe "PAOLO SCAVINO" (CN)** **45**  
 Nel bicchiere ha un colore rosso rubino scarico, con riflessi tendenti al granato nell'unghia. L'insieme di profumi che avvolge il naso è costituito da note variegata, che dalla frutta matura virano verso nuances speziate e aromatiche. All'assaggio è vibrante, elegante, con un tannino perfettamente integrato e un sorso di piacevole freschezza.
- Barolo Albe (Vigneti nel comune di Barolo) "G.D.VAJRA" (CN)** **80**  
 Il Barolo "Albe" di Vajra è un vino corposo che nasce da 3 vigneti del comune di Barolo e da un invecchiamento di 36 mesi in botte di rovere. Note di frutta rossa, prugna e aghi di pino emergono da una tessitura caratterizzata da tonalità fresche, morbide ed equilibrate, di elegante delicatezza.
- Barolo Bricco delle Viole "G.D.VAJRA" (CN)** **180**  
 Il Barolo "Bricco delle Viole" di Vajra è un vino di grande corpo, struttura e complessità, affinato in botte per almeno 42 mesi. Ciliegie, rose, violette e appassite emergono da un profilo aromatico elegante, speziato e balsamico, di grande personalità.
- Barbaresco Montersino "VIRNA" (CN)** **80**  
 Colore rosso rubino con profumo delicato ed elegante: presenta sentori fruttati ma eterei di lampone e violetta che si combinano piacevolmente.
- Barbaresco 2011 "ANGELO GAJA" (CN)** **350**  
 Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano con cura, che vengono fatte fermentare in tini d'acciaio per due settimane. Alla fine della fermentazione malolattica i vini vengono assemblati e poi travasati in barrique seminuove. Affinamento: 6 mesi in barrique e 18 mesi in botte grande. Colore: Rosso granato intenso con riflessi aranciati. Profumo: Note fruttate di frutti di bosco con sentori di viola e vaniglia  
 Gusto: Morbido e vellutato, armonico ed elegante.

## ROSSI DAL MERIDIONE

### Primitivo di Manduria 12 e 1/2 "VARVAGLIONE" (TA)

30

Dal colore rosso intenso con profondi riflessi violacei, al gusto ricorda la confettura di frutti rossi, in degustazione avvolgente e caldo.

### Nero d'Avola selezione Bausa Terre Siciliane "FINA KIKE' " (TP)

55

Il Nero d'Avola di Cantine Fina è un vino rosso siciliano morbido e fruttato, vinificato e affinato solo in acciaio. Il suo profilo aromatico evoca le ciliegie, i piccoli frutti rossi e le erbe aromatiche. Al palato è avvolgente, caldo, vellutato e succoso, dai tannini fini e dalla persistenza fruttata.

### Taurasi riserva Piana di Montevergine "F.S.GREGORIO" (AV)

70

Il Taurasi di Feudi di San Gregorio è un vino rosso irpino pieno e intenso, affinato per 18 mesi in barrique e 9 mesi in bottiglia. Caldo, equilibrato e dal tannino morbido al palato. Coinvolgente al naso con sensazioni di frutta di bosco, liquirizia balsamica e cuoio.