FLORA

LA CARTA DEI VINI
WINE LIST

CHAMPAGNE

Le bollicine più famose del mondo
Nascono in quattro aree principali:

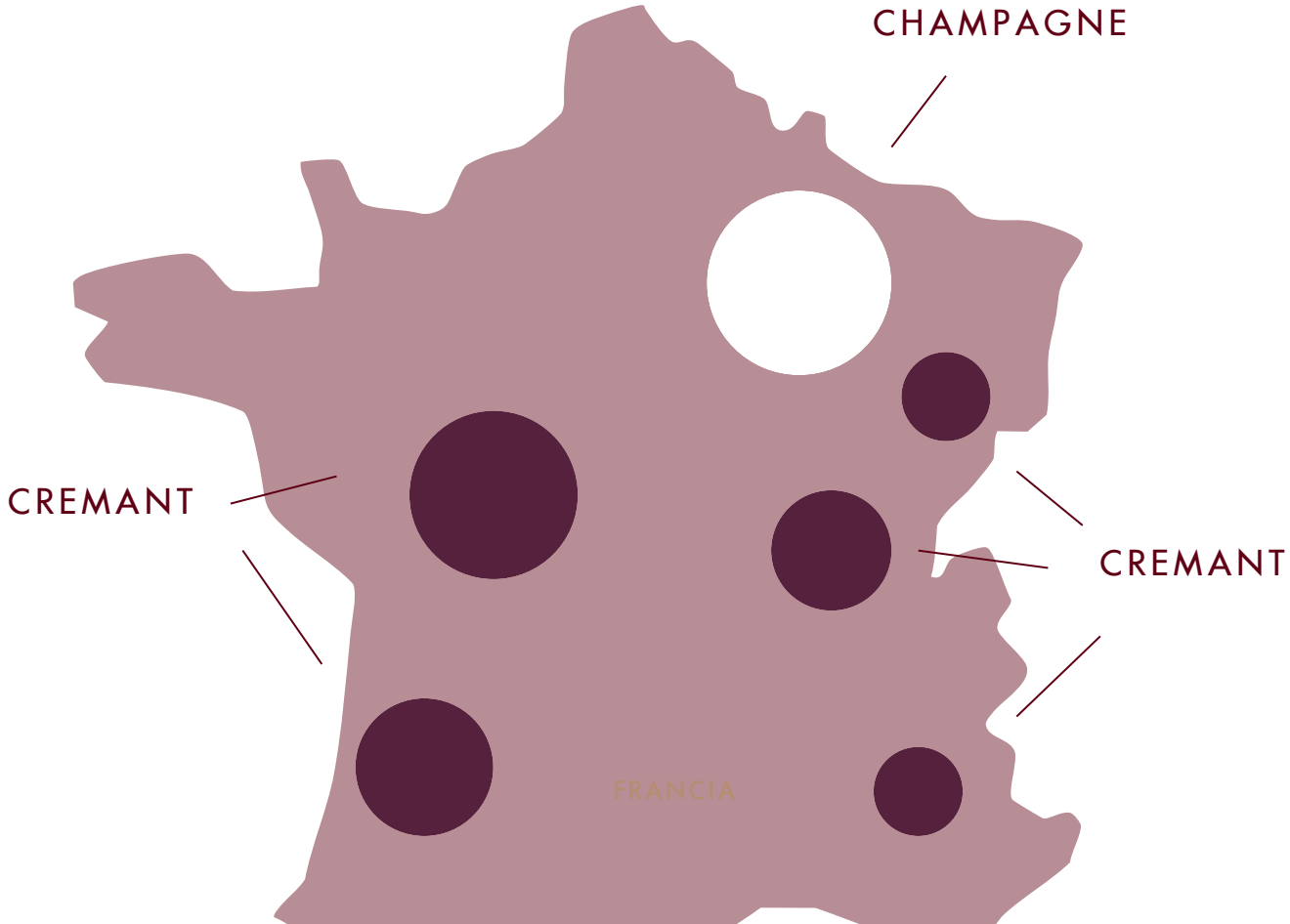
- L'estremo nord della Francia regala un Pinot Noir di grande struttura e generosità.
- La Valle della Marna è la culla del Pinot Meunier, noto per le sue delicate note fruttate.
- A sud di Épernay, su terreni gessosi, cresce uno Chardonnay di straordinaria eleganza.
- Nel sud superiore, grazie a un clima continentale, prospera un raffinato Pinot Noir.

CREMANT

Crémant" è il termine utilizzato per indicare gli spumanti francesi prodotti al di fuori della regione della Champagne.
Anche se non possono essere chiamati Champagne, questi vini vengono spesso realizzati con lo stesso metodo di produzione, noto come Méthode Traditionnelle (in Italia chiamato Metodo Classico), che prevede la rifermentazione in bottiglia.

ABBINAMENTI

Gli Champagne, così come i Crémant, si adattano perfettamente dall'aperitivo a tutto pasto. Il loro punto di forza è l'abbinamento con finger food e crostacei crudi, ma si rivelano ottimi anche con piatti saporiti e speziati.



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE brut origine "MANDOIS" Pierry Reims 85
40% chardonnay,30% pinot noir "36 mesi sui lieviti"

CHAMPAGNE brut segrete de familie 1er cru "LUDES MONMARTHE" Reims 95
40% pinot noir,40% pinot meunier,20% chardonnay "30 mesi sui lieviti "

CHAMPAGNE Vertus experience Blanc de Blanc extra brut 110
100% Chardonnay AOC

CHAMPAGNE Les Grimpants Blanc de Noir 1er cru "LUDES MONMARTHE"Reims 120
100% Pinot noir "42 mesi sui lieviti"

CHAMPAGNE premier cru extra brut " BRUNO PAILLARD" Reims 130
45% Pinot nero,33% Chardonnay, 22% Pinot meunier "40 mesi sui lieviti"

CHAMPAGNE brut RUINART ""R. de RUINART" 160
57% Pinot nero,40% Chardonnay, 3% Pinot meunier

CHAMPAGNE brut Blanc de Blanc "RUINART" 180
100% Chardonnay

CHAMPAGNE brut Grande Cuvee 173emme Edition "KRUG" 350
44% Pinot noir,34% Chardonnay,22% Pinot meunier

CHAMPAGNE brut Vintage "DOM PERIGNON" 350
Pinot nero,Chardonnay

CHAMPAGNE Cristal "LOUIS ROEDERER" 350
60% Pinot nero,40% Chardonnay

CHAMPAGNE ROSÈ

CHAMPAGNE Rose' grande reserve "MANDOIS" Pierry Reims 95
25% Pinot noir, 35% Chardonnay, 40% Pinot Meunier

CHAMPAGNE Rose' " RUINART" 190
55% Pinot noir,45% Chardonnay

CREMANT

CREMANT de Bougogne Blanc de Noirs brut "VITTEAU ALBERTI" 50
100% Pinot nero

CREMANT de Bougogne rose' brut "VITTEAUT ALBERTI" 55
100% Pinot nero

IL METODO CLASSICO

LA LOMBARDIA CON IL FRANCIACORTA,
AL TRENTINO CON TRENTODOC
L'ALTA LANGA
L'OLTRE PO PAVESE

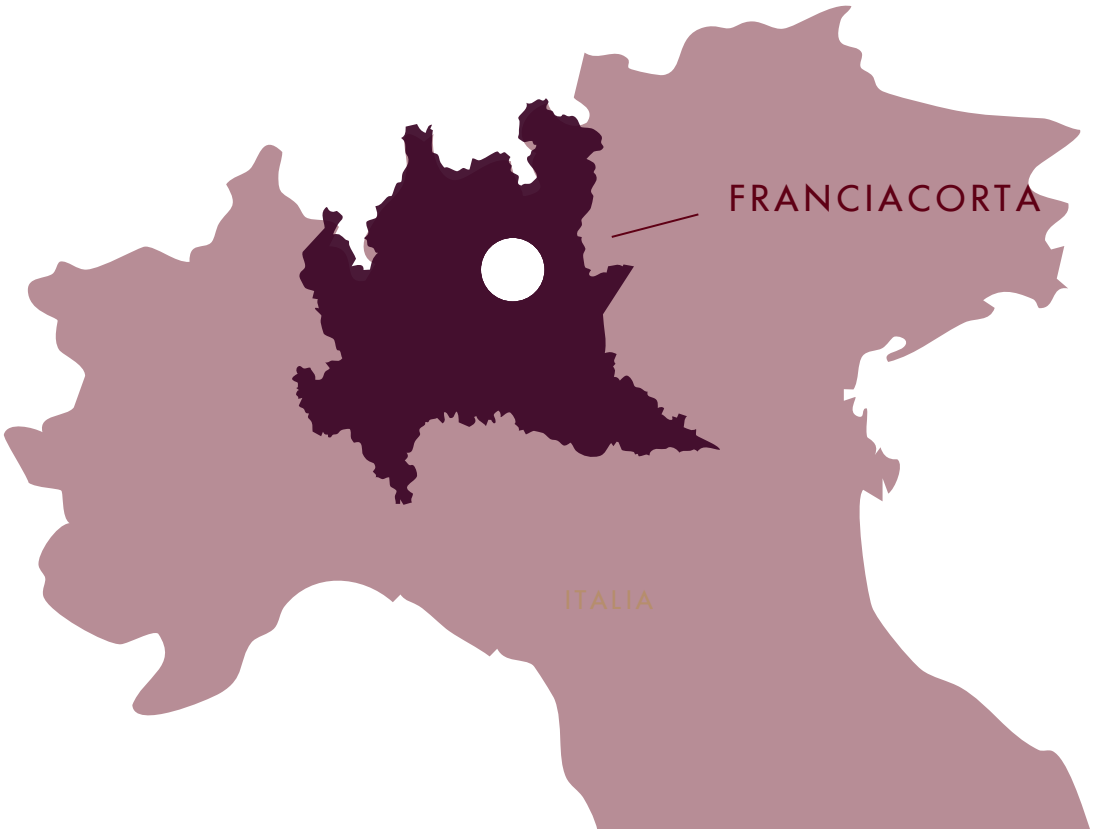
I metodi classici si caratterizzano per la lunga maturazione e la seconda fermentazione in bottiglia, che conferiscono agli spumanti finezza, complessità aromatica, perlage fine e buocapacità di invecchiamento. Le fasi principali includono la presa di spuma in bottiglia, il processo di remuage per concentrare i lieviti nel collo e la sboccatura per rimuoverli, con un finale dosaggio che determina il residuo zuccherino.

FRANCIACORTA

Il nome "Franciacorta" ci riporta a una storia antica.
Nel XII secolo esistevano delle "corti franche" (in latino francae curtes), ovvero territori esenti da dazi e tributi. Nel 1277, nei documenti del Comune di Brescia, compare per la prima volta il nome Franzacurta, che con il tempo diventerà Franciacorta.
Il riconoscimento come DOC avviene nel 1967, mentre dal 1995 Franciacorta è il primo territorio italiano ad ottenere la DOCG per vini spumanti prodotti esclusivamente con Metodo Classico (rifermentazione in bottiglia).

Abbinamenti consigliati:
Ottimo con formaggi stagionati, risotti a base di pesce e carni grasse. La sua struttura e freschezza lo rendono perfetto come aperitivo abbinandolo a crostacei crudi

BARONE PIZZINI golf 1927 Franciacorta extra brut bio 95% Chardonnay,5% Pinot bianco	*55*
BARONE PIZZINI Franciacorta edizione Rose' 60% Chardonnay,40% Pinot nero	65
CA DEL BOSCO saten vintage collection 80% Chardonnay ,20% Pinot bianco	85
ANNAMARIA CLEMENTI 83% Chardonnay,2%Pinot bianco,15% Pinot nero	230



TRENTO D.O.C.

Tutto ebbe inizio nel 1908, quando Giulio Ferrari, grande pioniere della spumantizzazione italiana, portò all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige il Metodo Classico, suscitando grande interesse tra i produttori locali. Nel 1984 nasce l'Istituto Trento DOC, volto a tutelare e promuovere questa eccellenza.
Il riconoscimento come DOC arriva nel 1993, e nel 2007 viene registrato ufficialmente il marchio collettivo "Trento DOC".

Abbinamenti consigliati:
Ottimo con formaggi stagionati, risotti a base di pesce e carni grasse. La sua struttura e freschezza lo rendono perfetto anche con piatti ricchi e complessi.

TRENTO DOC extra brut ""TERRE DEL LAGORAI" 100% Chardonnay	50
TREMTO DOC Franz Rose' ""TERRE DEL LAGORAI " 100% Pinot nero	60
TRENTO DOC dosage zero ""TERRE DEL LAGORAI" 60% Chardonnay,40% Pinot nero	65
TRENTO DOC "PORFIDO DI CEMBRA"ZANOTELLI 100 % Chardonnay "24 mesi sui lieviti"	50
GIULIO FERRARI riserva del fondatore l100% Chardonnay in purezza	250

OLTRE PO PAVESE

Farfalla "BALLABIO" (PV) extra brut 30 mesi sui lieviti 50
100% Pinot nero raffinato extra brut,dal parlate fine e profumato di frutta bianca,crosta di pane e sentori agrumatl.
ottimo da aperitivo o da accostare con i crudi di mare

ALTA LANGA

Alta Langa Sansannee' "MACALBERTO" (CN) 55
Chardonnay e Pinot nero dai profumi vanigliati,molto equilibrato con un perlage fine e persistente. Straordinariamente fresco,da abbinare ad un fantastico tutto pasto.

Alta Langa Millesimato "MACALBERTO" (CN) 65
Pinot nero e Chardonnay dal colore giallo dorato con profumi ampi di miele,pane,frutta gialla e una delicata speziatura .Fine nella bevuta sopratutto se abbinato ad antipasti cotti e pesci grigliati.

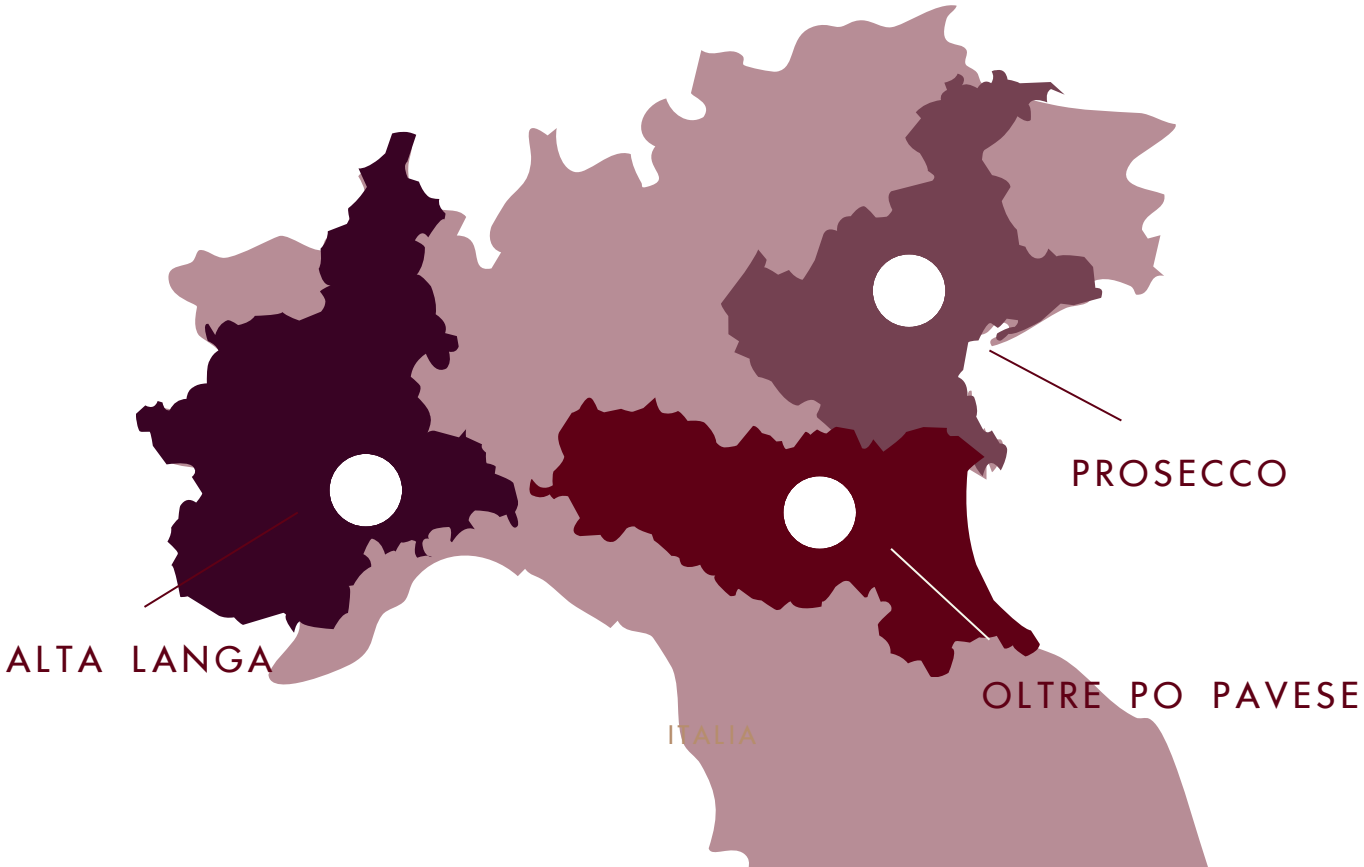
IL PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

PROSECCO Cuvee del Fondatore d.o.c.g. "GRAZIANO MEROTTO " (TV) 38
Dai vitigni di Col S.Martino il sig. Merotto produce un prosecco con una fine e brillante spuma. Fine,intenso e leggermente agrumato con sensazione floreali.

PROSECCO Caste' extra dry d.o.c.g. " GRAZIANO MEROTTO" (TV) 36
Giallo paglierino con spuma densa e finemente perlata.Succoso e polposo con sentori di glicine e acacia. Un'eleganza persistente che richiama la mela matura.

PROSECCO Cama brut d.o.c.g. "FASOL MENIN"Valdobbiadene (TV) 32
Secco,fresco e floreale con mineralita' armonica.
Adatto da aperitivo e piatti leggeri di cucina internazionale

PROSECCO Leonte extra dry d.o.c.g. ""FASOL MENIN" Valdobbiadene (TV) 30
secco,fresco e floreale con mineralita' armonica.
Adatto da aperitivo e piatti leggeri.



I VERI INTENDITORI NON BEVONO
VINI, DEGUSTANO SEGRETI.

Salvador Dalí

BIANCHI INSOLITI

POUILLY FUME " DOMAINE de BEL AIR" 50
Derivato dallo Sauvignon in purezza con note agrumate e mineralita' marcata,
dal lungo finale ed una ottima freschezza.Ottimo su piatti vegetali

CHABLIS Vielles Vignes "ALAIN GEOFFROY" 55
100% chardonnay ,profumato di fiori di acacia,pietra focai,secco ma armonioso
da abbinare a ostriche e pesci dalle cotture leggere.

SANCERRE Blanc le Perrier ""DOMAINE THOMAS " 55
Unicamente Sauvignon Blanc , fresco,vivace con mineralita' accesa.
ottimo con salse decise e pesce azzurro

VITOVSKA Barde Onave' "PAROVEL" (TS) 36
Vino moderno e curioso con sentori di bosco e roccia bagnata,mineralita elevata,secco morbido.
verdure e piatti di pesce sono il suo accostamento.

MALVASIA Collio "DORO PRINCIC" (GO) 45
(Fresco e fruttato,presenta un gusto asciutto,piloto di grande sapidità.
Ideale su risotti e piatti unici.

VINTAGE TUNINA "JERMANN" (GO) 100
Composte da sauvignon,chardonnay,ribolla e malvasia.
Sapore asciutto,morbido e armonioso dal gusto corposo.
Si accompagna benissimo con piatti tartufati e pesci da forno o salsati.

CAPO MARTINO "JERMANN" (GO) 100
Prodotto da un incrocio di uve tradizionali del Friuli Venezia Giulia
Profumato,intenso e complesso.Frutta matura e esotica saltano al naso.
Si accompagna a piatti vegetali e pesci salsati.

PECORINO Superiore La Canaglia "FONTEFICO" (CH) 35
Inizia con un sentore mielato e di camomilla,riempi la bocca di profumo di fiori e sapori
vanigliati.Sapore fresco e fruttato lo rendono piacevolmente ottimo su pesci grigliati.

FALANGHINA beneventana igt "GUIDO MARSELLA" (AV) 35
Dal gusto intenso e nitido con note di frutta matura che aiutano ad un degustazione
lunga e persistente,
Ottimo su crudi di mare e cotture leggere di pesce

GRECO DI TUFO "GUIDO MARSELLA" (AV) 38
Dal colore intenso ,si presenta fruttato e minerale,profumi di fiori avvolgono il naso.
da abbinare ad un tutto pasto semplice o impegnativo.

VERMENTINO di Sardegna Soprasole "PALA" (CA) 32
Vino dell'estate dal color giallo brillante con note erbacee e lime,delicatamente intenso di buona
sapidità. Una bevuta da godersi nei momenti caldi

FINA KIKE' ' Terre Siciliane "KIKE'" (TR) 32
90% tramisero e 10% sauvignon blanc,fruttato e speziato.
Si abbina bene a risotti di mare,fritti e grigliate

ETNA BIANCO "PIETRADOLCE" (CT) 38
Un vino fresco,vibrante e agrumato.Una bevuta senza compromessi

Chardonnay Gaja & Rey "GAJA" (CN) 280
Vino bianco di grande eleganza e morbidezza,affinato in barrique.Eccelenza paradigmatica dello
Chardonnay delle Langhe.

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 arristi.

CHARDONNAY Isonzo "MASUT DE RIVE" (GO)	32
CHARDONNAY Classic Goriska Slovenia ""DOMAINE MIRJAM SIMCIC"	36

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 Ronco Calaj Friuli "RUSSOLO"	30
FRIULANO "BORGO S.DANIELE" (GO)	45

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)	32
SAUVIGNON Stern "KELLEREI KALTERN" (BZ)	38
SAUVIGNON Collio "DORO PRINCIC" (GO)	45

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 CLASSICA Goriska Brda "DOMAINE MARJAN SIMCIC" Slovenia	32
RIBOLLA GIALLA OSLAVIA (macerata) "KLANJSCEK"	55

LA LUGANA

Vino trebbiano prodotto tra Verona eBrescia 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 mineralita'.
Ottimo su antipasti di pesce,insaccati leggeri,con pesce dalla polpa delicata,ideale con formaggi freschi.

LUGANA doc ""PATRIZIA CADORE" (BS) 32

IL SOAVE

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

SOAVE. Classico "SUAVIA" (VR) 32
SOAVE Classico "INAMA" (VR) 36

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 fritture e cotture grasse

kERNER dei vigneti delle Dolomiti Trentine "MANNI NOSSING" (BZ) 50

IL PINOT BIANCO

Come tutti i pinot arriva da una genetica del pinot nero originario dalla bourgogna. 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 Vial "KELLEREI KALTERN" (BZ) 36

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 mineralita che si può sentire a secondo della zona di produzione.
Accompagna volentieri un tutto pasto specialmente marinaro

PINOT GRIGIO sel.Merus "TIEFENBRUNNER" (BZ) 34
PINOT GRIGIO Collio friulano "BORGO S. DANIELE " (GO)14% 45

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 grasezza e aromaticità

RIESLING "THOMAS DORFMANN" (BZ)13% 50

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 sopratutto la rosa bianca e gialla. Abbina benissimo alla cucina fusion ,tra pesci e vegetali fa da padrone, grande amico di formaggi stagionati ed erborinerati.

GEWURZTRAMINER Alto Adige sel. Merus "TIEFENBRUNNER" (BZ) 35
GEWURZTRAMINER Arenis "THOMAS DORFMANN " (BZ) 45

VINI ROSATI E ROSSI

VINI ROSATI

ROSE'. Tortues de Gascogna Francia "DOMAINE UBY" 32
Profumi lamponati,fragole e ribes,ricco ma con una lieve acidità-sapidità

ROSE' Susumaniello I.G.P. "VARVAGLIONE" (TA) 32
Profumi di piccoli frutti rossi con note speziate

ROSE' " FRANZ HASS" (BZ) 40
100% Pinot nero

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 "TERRE DEL LAGORAI" (TN) 38
Vino fresco dalla bevuta giovane,i sentori di ciliegia e piccoli frutti di bosco lo rendono equilibrato e leggero.Adatto ad un tutto pasto anche di pesce.

PINOT NERO "FRANZ HASS" (BZ) 45
Detto il Bianco tra i rossi.Intenso nei profumi di canella,marasche e prugne con una facile bevuta. Si accompagna volentieri a pasti di pesce e a carni bianche.

LAGREIN riserva Lareith "KALTERN" (BZ) 13% 40
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 è lunghissimo finale.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI : Si accompagna al meglio a cacciagione, arrosti, carni rosse e formaggi stagionati e saporiti.

CABERNET SAUVIGNON riserva Campaner "KALTERN" (BZ) 14% 40
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

MERLOT Vecchie Vigne "VILLA MINELLI" (TV) 35
Il merlot più puro. Colore rosso rubino intenso con tenui riflessi violacei. Profumo intenso di frutti di bosco e viola con note speziate. Al palato è vinoso, persistente, con i frutti di bosco che si amalgamano alla marasca matura e i tannini dolci che danno corpo al vino. Oltre alla solita attenzione nella vinificazione riposa 12 mesi in legni nuovi di rovere francese.

CABERNET SAUVIGNON "AZ.AGR.CECCHETTO" TV 30
Fruttato e intenso,ricco di aromi di bosco e spezie,sapore pieno e setoso.
ottimo su carni grigliate.

PHIGAIA "SERAFINI E VIDOTTO" TV 45
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.
Questo vino va servito a temperatura ambiente e si abbina bene a piatti sostanziosi come carni alla griglia, arrosti e stufati. Si abbina bene anche con formaggi stagionati e cioccolato

VALPOLICELLA CLASSICO "NEGRAR DOMINI VENETI" (VR) 32
Dai profumi vinosi e speziati,fresco alla bevuta di media corporatura e secco.
ottimo su carni con sughi e se leggermente fresco anche con il pesce.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE Pojega ""ROBERTO MAZZI" (VR) 50
Vino fresco e croccante,aromatico e invitante da mettere ad un tutto pasto
La carne al forno matrimonio perfetto

VALPOLICELLA RIPASSO Classico Superiore "LE RAGOSE" (VR) 42
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.

AMARONE della Valpolicella d.o.c.g. Riserva " LE RAGOSE" (VR) 100
Intenso,straordinariamente potente con un concentrato profumo di confettura di amarene,
denso e armonioso,ricco e Secco al palato con una tannicita'che permette una lunga degustazione.
Da condividere con carni rosse,arrosti,cioccolato e formaggi morbidi.

AMARONE della Valpolicella docg "ZENATO" (VR) 120
Maestoso e intenso con note di alloro e ciliegie sotto spirito,estremamente equilibrato.
Una piacevole bevuta da buongustai.

AMARONE della Valpolicella "ALLEGRINI"2012\13 (VR) 250
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.

AMARONE della Valpolicella "DAL FORNO" 2008 (VR) 400
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 una elegante meditazione o a carni importanti (Kobe,Vicciola,carni grosse)

AMARONE della Valpolicella 2004 " Quintarelli" (VR) 800
Questo vino non va descritto ma va gustato con un palato da intenditori
Buona degustazione….

VINI ROSSI FRIULANI

CABERNET SAUVIGNON Jasik rosso " BORGO S. DANIELE" (GO) 13% — 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 arrosti,grigliate di carne e formaggi vari.

MERLOT bio ""ANTICO BROILO" (UD) — 40
Vino rosso intenso,mora,ciliegia e liquirizia saltano al palato,sapido,fresco e di buona corporatura.
accostalo con piatti di carne saporiti.

SCHIOPETTINO "ANTICO BROLIO" (UD) 14% — 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.

PIGNOLO ARBIS ROS "BORGO S. DANIELE" (GO) 14% — 70
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.

SCHIOPETTINO 2009 "MOSCHIONI" (UD) 15% — 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 sotti 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 i classico “BRANCAIA” (SI) 35
Vino rosso luminoso e fragrante,floreale e delicatamente fruttato di frutti rossi,lievemente fruttato.
Ottimo su grigliate e costate in grill.

MORELLINO di SCANSANO bio “I CAVALLINI” (GR) 30
Poacevole ,rinfrescante e fruttato.Buona mineralita con una lunga persistenza.
Adattona carni semplici e se fresco anche con pesci grigliati.

GUIDA ALBERTO 2016 “TENUTA BOLGHERI“ (LI) 150
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 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 MONTALCINO ris. 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.gradazione 14,5%

BRUNELLO MONTALCINO Cerretalto “CASA NOVA DI NERI”(SI) 450
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. PunteggiAntonio Galloni 94/100, Wine Spectator 98/100, Robert Parker 98/100

I ROSSI DEL PIEMONTE

NEBBIOLO Langhe Angelo "MAURO VEGLIO "(CN) 38
Fresco ,floreale e fruttato,al palato vinoso con sentori di rosa canina e lampone,fine ed equilibrato.
Si accompagna benissimo su bolliti e carni rosse succose.

DOLCETTO D'ALBA PIANI NOCE "PARUSSO" CN 40
Dal colore rosso rubino sprigiona profumi vinosi e frutta rossa.
Persistente,ampio nel sapore è una possente vitalita'

BAROLO ALBE (Vigneti nel comune di Barolo) "G.D.VAJRA "(CN) 14% 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) 14% 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) 14,5% 90
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) 14,5% 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.

DARMAGI 2020 ""ANGELO GAJA" 14,5% 400
100% Cabernet Sauvignon dal colore rosso rubino.Al naso sentori di ribes,violetta,eucalipto,liquirizia e spezie. Al palato è strutturato,dai tannini fini e dal finale persistente.
Cosigliamo la degustazione in compagnia ,magari davanti a un bel fuoco ardente.

ROSSI DAL MERIDIONE

PRIMITIVO DI MANDURIA doc Ghenos "TORREVENTO"(BA) 30
Vino caldo e ampio con sentori di liquirizia ,erbe aromatiche e spezie
Una buona tavola di carne di agnello ha il suo perché.

NERO D'AVOLA selezione Bausa Terre Siciliane "FINA KIKE' "(TP) 30
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.

NEGROAMARO Matervitae "TORREVENTO" (BA) 40
Dalla piacevole freschezza esaltata da frutti di bosco con tannini morbidi.
Degustalo con un filetto al sugo o con carni grigliate.

FLORAJESOLO.COM