



TENUTA MONTENISA

PROVENIENZA: Franciacorta

La Tenuta Montenisa è nel cuore della Franciacorta, intorno all'antico borgo di Calino. In questa terra di grandi vini si coltiva la vite da sempre. Nella Tenuta sono coltivate le varietà che per tradizione meglio si prestano alla produzione del Franciacorta: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco. I vigneti storici della Tenuta si trovano sulla collina di S. Stefano: le loro uve pregiate, danno al vino corposità ed equilibrio. I vigneti più recenti che sono stati impiantati in un appezzamento circondato da un muro detto localmente brolo, sono stati creati per produrre grandi uve per un grande vino; la scelta attenta della selezione varietale, l'applicazione delle norme più rigorose di salvaguardia ambientale, e soprattutto la conduzione agronomica tesa ad avere rese molto basse fanno dei vigneti della Tenuta Montenisa una tenuta di grande interesse.

La raccolta delle uve è fatta manualmente, con una selezione puntigliosa e l'uso di cassette di piccole dimensioni per evitare l'ammestamento e la rottura degli acini. Sotto i portici che racchiudono il complesso immobiliare della Tenuta si trovano le cantine di vinificazione e quelle di affinamento. Qui, il vino in bottiglia matura sui lieviti per lunghi periodi; il remuage viene ancora effettuato a mano tramite le caratteristiche pupitres, secondo la più classica tradizione: a ogni singola bottiglia sono riservate le attenzioni più particolari. Nelle cantine, le barrique di rovere francese contribuiscono a portare alla perfezione le basi dei vini che comporranno la cuvée. È anche grazie a questo insieme di accorgimenti che le potenzialità del territorio riescono a esprimersi in tutta la loro ricchezza.

MONTENISA BRUT

Montenisa Brut è prodotto con uve Chardonnay, Pinot bianco ed una piccola quantità di Pinot nero. La permanenza sui lieviti ha esaltato il suo intenso profumo con note di pesca bianca, mela e sentori di pane tostato. Ha un colore giallo con riflessi dorati, una ricca spuma ed un perlage fine e persistente. Al palato si sprigionano note di frutti maturi che conferiscono ampiezza ed equilibrio, pur mantenendo la vivacità tipica del Brut.

€ 32

MONTENISA SATÈN

Montenisa Satèn esprime tutta la ricchezza e le variegature sfaccettate delle uve Chardonnay vinificate in purezza. Fiori e pesche bianche sono le note caratteristiche del suo coinvolgente profumo che al naso dona sensazioni di ampiezza e di grande equilibrio. Ha un colore giallo paglierino, con leggeri riflessi dorati, una spuma densa ed un delicato perlage fine e prolungato. Ha un gusto pieno e complesso, ma sostenuto dalla sua vivace freschezza.

€ 42

MONTENISA ROSÉ

Montenisa Rosé - prodotto per la prima volta nel 2006 - esprime al meglio le peculiarità del Pinot nero manifestando una grande personalità e profumi intensi e vibranti. La lunga permanenza sui lieviti esalta le caratteristiche di questo vino, il suo colore rosato, la spuma cremosa ed il perlage fine e persistente.

Al palato si presenta pieno e complesso, particolarmente sapido ed equilibrato, dagli aromi intensi e raffinati.

€ 38

MONTENISA RISERVA CONTESSA MAGGI

Elegante e raffinato come il nome che porta, è prodotto con selezionate uve Chardonnay e Pinot Nero e rappresenta la migliore espressione della produzione Montenisa. Colore giallo con riflessi dorati scarichi, indice della lunga permanenza sui lieviti in bottiglia. Profumo intenso, persistente, con note improntate all'eleganza e sentori di lieviti. Al palato, la nota di frutta a polpa bianca conferisce al vino eleganza ed equilibrio. È un vino dotato di complessità, equilibrio ed armonia ed una fragranza che lo rendono tra i rappresentanti della migliore tradizione Franciacortina.

€ 54

CHAMPAGNE MAISON PERRIER-JOUËT

PROVENIENZA: Francia

Fondata nel 1811 a Epernay, il cuore della Champagne, dall'amore fra Pierre-Nicolas-Marie Perrier e sua moglie Adèle Jouët, la Maison Perrier-Jouët rappresenta senza dubbio con i propri valori, il simbolo dello spirito dello champagne. Uno champagne prestigioso e di rara eleganza, dove si fondono savoir-faire e art de vivre da 200 anni. Per la Maison Perrier-Jouët, orgogliosa delle sue capacità acquisite in due secoli di storia, la produzione di champagne è prima di tutto un'arte; l'arte di ottenere uve eccellenti dai

propri vigneti, fra i migliori della regione; l'arte di combinare tradizione e avanguardia nella produzione delle sue uniche cuvée che, tra rarità e perfezione, hanno il potere di emanare fascino, raffinatezza ed eleganza, l'arte sin dalla creazione, di mantenere uno stile magico e senza tempo.

Dall'artigianato artistico al piacere dei sensi, Perrier-Jouët è e sarà sempre un inno alla bellezza e all'estetica del piacere intesa come leggera stravaganza e "art de vivre".

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

Espressione incontrastata dello stile della Maison, Grand Brut è il testimone di tutto il "savoir faire" acquisito sin dal momento in cui, nel 1847, la Maison Perrier-Jouët decise di ridurre drasticamente il tenore di zuccheri delle proprie cuvée per lasciar emergere tutta la raffinatezza degli assemblage. Reinventando lo champagne, Perrier-Jouët crea la prima vera cuvée Brut della storia. Grand Brut è il risultato dell'assemblaggio dei migliori Chardonnay dei Grand Cru di Cramant, Avize, Le Mesnil e Chouilly che apportano all'assemblaggio freschezza e mineralità, dei Pinot noir della Montagna di Reims e dei Pinot Meunier che conferiscono a questo vino una straordinaria eleganza, finezza e rotondità. Ha un colore giallo chiaro brillante, presenta un perlage fine, delicato e di lunga tenuta mentre al naso un aroma speziato è seguito da note di fiori bianchi, miele floreale e agrumi, alle quali si aggiungono le fragranze di frutta gialla ed esotica. In bocca esplodono note di agrumi e pesca bianca che persistono sul palato grazie ad una sottile nota di acidità che aggiunge la giusta complessità per uno champagne equilibrato, fresco ed elegante.

€ 62

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

Una veste rosa con leggeri riflessi color arancio. Il bouquet è potente e fruttato, con fragranza di piccoli frutti rossi maturi, come il lampone e la fragolina di bosco (quasi candita), che lascia intravedere a sprazzi note di violetta e di petali di rosa. In bocca è ampio, vinoso e generoso, ricco di fascino, ma la sua fusione gli conferisce leggerezza e fluidità: corpo e freschezza arrivano puntuali.

€ 95

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE

La Cuvée Belle Epoque nasce da un processo creativo basato su intuizione e savoir-faire. Hervé Deschamps attinge dai cru storici della Maison per creare lo stile "Perrier-Jouët". A ciò si ispira per comporre la Belle Epoque 2004, la cui firma esprime fascino ed eleganza. L'annata 2004 si rivela al naso delicata, sobria, elegante con un'accentuata freschezza. All'inizio note di biancospino, la fioritura di tiglio o trifoglio bianco per poi proseguire con aromi di pera, zenzero fresco ed anice stellato. Il tutto è completato da tracce di frutti esotici ed ananas.

€ 190

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ

Cuvée molto rara, la variante rosé è firmata dagli anemoni di Emile Gallé, ma questa volta la bottiglia è trasparente, vestita solo dal decoro floreale e alla vista rivela un seducente color rosa con leggeri accenti color salmone. Ha un bouquet delicato e fruttato e all'apertura dominano nettamente le note floreali della peonia e della rosa, mentre dopo qualche istante affiorano anche quelle delle fragoline di bosco e dei lamponi. Fresco al palato, ha leggeri aromi di frutti rossi e neri. Ritroviamo una particolare sensazione setosa, impronta dello stile di questa cuvée.

€ 370

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANC

È una cuvée d'eccezione... Un terreno praticamente perfetto, un savoir-faire raro e purezza dell'assemblaggio: un pezzo unico nella collezione Perrier-Jouët, solo il terzo millesimo prodotto nella storia della Maison. È infatti il risultato di un solo terroir, di un solo cépage e di una sola annata e di otto lunghi anni di riposo. Esclusivamente le note parcellate di Bourons-Leroy e Bourons du Midi rientrano nella sua composizione, ed unicamente prodotto in annate giudicate eccezionali come il 2002. Il vino si presenta di color giallo paglierino profondo con bollicine finissime. Il millesimo 2002 rivela un naso intenso, floreale, elegante e delicato. Con aromi agrumati (limone, scorza di pompelmo candita, bergamotto), di fiori bianchi (biancospino) e miele d'acacia completato da intense note minerali.

€ 580

CHAMPAGNE MAISON DRAPPIER

PROVENIENZA: FRANCIA

La storia dell'immobile in cui oggi abita la famiglia Drappier risale al XIII secolo, quando San Bernardo fece costruire ad Urville una dépendance dell'Abbazia di Clairvaux. Tutti i vigneri che attorniano oggi le cantine costruite dai monaci cistercenti sono motivo di fierezza dell'azienda Drappier.

Sono coltivati il più naturalmente possibile, per dare vita a uve ricche di aromi complessi che generano degli champagne di carattere e ben conosciuti, imbottigliati in formati particolari.

BLANC DE BLANC "SIGNATURE" BRUT

Questo Champagne, a base di Chardonnay quasi al 100%, è eleganza al naso e freschezza in bocca e unisce contemporaneamente caratteristiche di finezza e di ricchezza. Una peculiarità assoluta della Maison Drappier è quella di aggiungere alla cuvée una piccola percentuale di Pinot Blanc (detto "Blanc Vrai"), così da aumentarne la complessità e la rotondità. Il colore è luminoso e trasparente, animato da una spuma dalla finezza estrema. Fedele allo stile originale della Maison, il Blanc de Blancs Signature è in grado di esprimere una ricchezza e una complessità che spesso possono sorprendere l'assaggiatore. Molto floreale, all'olfatto sviluppa note vegetali che lasciano presto il posto ad aromi di vaniglia, di pera e di liquirizia, gli stessi a permanere in bocca.

€ 49

BLANC DE NOIR "NATURE" BRUT

Questa cuvée 100% Pinot Noir è per tutti gli amanti delle sensazioni pure. È, come sempre dai Drappier, 100% prima spremitura, ma senza dosaggio: in effetti non viene aggiunta nessuna liqueur d'expédition. Unica concessione: lo zucchero del residuo naturale. Inoltre, l'utilizzo ridottissimo di solforosa dà a questo vino la prerogativa dell'integrità. Veste d'oro intenso dai riflessi ramati, spuma poco esuberante ma vivace. Al naso, uva nera appena pressata, aromi d'agrumi e frutti di bosco. Bocca ampia di polpa di pesca, d'uva e d'erbe aromatiche. È un vino diretto e vivo, mai secco o arido. Eccellente la persistenza sulle note leggermente speziate.

€ 49

BLANC DE NOIR NATURE BRUT

Uno Champagne senza solforosa aggiunta, assolutamente originale, dal piacere naturale, per un pubblico esperto.

€ 65

CUVÉE "CHARLES DEGAULLE" BRUT

Con Pinot Noir dall'80 al 90%, Chardonnay dal 5 al 15% e Pinot Meunier per il 5%. Il colore ha tonalità di oro intenso, a volte ramato. Nessuna tecnica di vinificazione va a modificarne il colore naturale. Al naso esprime tutti i profumi del nobile vitigno Pinot Noir: il bouquet floreale di rosa cede il passo agli aromi fruttati, tra cui spicca la pesca bianca. Un tocco speziato annuncia una bocca poderosa e complessa. Al palato l'insieme è inizialmente generoso, dominato da frutta matura: pesca, albicocca, frutti di bosco. La naturale freschezza viene appena arricchita da un dosaggio discreto che assicura un finale di bocca lungo e persistente.

€ 45

GRAND SENDRÉE 2002

È una selezione delle viti più vecchie delle parcelle migliori. Dopo una lieve spremitura e una vinificazione particolare, con Pinot Noir per il 55% e Chardonnay per il 45, questo prestigioso Champagne perfettamente equilibrato privilegia la potenza e la massima capacità espressiva. Il colore è dorato, il perlage sottile e discreto. La complessità aromatica esplose già al naso. Contemporaneamente floreale e fruttata, la Grande Sendrée stupisce per la finezza e per la ricchezza dei profumi: al naso miele d'acacia e mandarino candito, aromi di fiori secchi, morbide spezie e liquirizia.

A ogni sorso un piacere sempre nuovo da questo Champagne che è un fuoriclasse.

BOTTIGLIA: € 65 - MAGNUM: € 130

GRAND SENDRÉE ROSÉ 2002/04

Prodotta in quantità limitata, fin dalla sua creazione nel 1990 ha acquistato proseliti anche tra i critici più esigenti.

€ 49

CARTE D'OR BRUT

MAGNUM (1,5L): € 99 • JEROBOAM (3L): € 210 • MATHUSALEM (6L): € 410

GRAND CRU MILLESIMATO 2000

€ 70

ALTRE BOLLICINE

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY • Foss Marai

REGIONE: Veneto

€ 23

VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE DI CARTIZZE • Belcanto

REGIONE: Veneto

€ 29

BLANQUETTE DE LIMOUX • Vergnes

PROVENIENZA: Francia

€ 25



BIRRA BLANCHE DE NAMUR

PROVENIENZA: Belgio

Birra dal gusto morbido in virtù di una piccola percentuale di avena presente nel mosto. Le birre blanche sono state riscoperte recentemente ma la loro ricetta ha circa 4 secoli di vita e contempla lieviti in sospensione che la rendono quasi bianca. Molto leggera e beverina, dissetante con bei profumi freschi e agrumati. In particolare riconosciamo note di scorza di arancia amara delle antille (curaçao) e sentori speziati soprattutto coriandolo e cumino.

BOTTIGLIA DA 75 CL: € 12

MORETTI GRAND CRU

PROVENIENZA: Italia

Una veste rosa con leggeri riflessi color arancio. Il bouquet è potente e fruttato, con fragranza di piccoli frutti rossi maturi, come il lampone e la fragolina di bosco (quasi candita), che lascia intravedere a sprazzi note di violetta e di petali di rosa. In bocca è ampio, vinoso e generoso, ricco di fascino, ma la sua fusione gli conferisce leggerezza e fluidità: corpo e freschezza arrivano puntuali.

BOTTIGLIA DA 75 CL: € 12

BIRRA SENZA GLUTINE ESTRELLA DAURA

PROVENIENZA: Spagna

Il cereale di partenza è l'orzo, come nelle comuni birre.

Il gruppo Damm, in collaborazione con un centro di ricerche appositamente dedicato, è riuscito a sviluppare una tecnologia che di fatto abbatte il glutine fino ad un livello inferiore alle 3 ppm (parti per milione), rendendo così adatto ai celiaci un prodotto che in partenza ha un'ingredientistica glutinosa.

BOTTIGLIA DA 75 CL: € 12

**ROERO ARNEIS DOCG** • Prunotto**REGIONE:** Piemonte **€ 22**

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Intenso profumo floreale e fruttato. Struttura molto buona in equilibrio con l'acidità ed un lungo retrogusto.

MONTEJ MONFERRATO BIANCO DOC • Villa Sparina**REGIONE:** Piemonte **€ 19**

Vino molto accattivante, che presenta una spiccata nota floreale. Sapore delicato e ricco, morbido e avvolgente dove la freschezza ne esalta il carattere. Prodotto con uve Chardonnay e Sauvignon Blanc.

GAVI DOCG • Villa Sparina**REGIONE:** Piemonte **€ 22**

Colore giallo paglierino. Profumo di fiori e di frutta con toni che richiamano la pesca. Sapore pieno e ricco, morbido e avvolgente con note aromatiche nobili che esaltano il carattere e che deriva dalla completa maturazione dell'uva.

BLANGÉ LANGHE ARNEIS DOC • Ceretto**REGIONE:** Piemonte **€ 30**

L'Arneis, vitigno autoctono e ultimamente molto blasonato per la sua sconosciuta tipicità, è stato, attraverso l'enorme investimento effettuato da Ceretto, finalmente identificato. Ha un tipico profumo fruttato con sentori di pera e mela. La fragranza e la sapidità sono anche favorite dalla poca CO₂ mantenuta dalla fermentazione, utile anche per sopperire alla bassa acidità tipica del vitigno.

PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC • Anfossi**REGIONE:** Liguria **€ 21**

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo ampio, persistente, fruttato, con sentori di pesca gialla matura, di erbe e fiori campestri dove spiccano salvia e ginestra. Sapore secco ma morbido, delicatamente caldo, sapido, di buon corpo, di discreta persistenza e con fondo piacevolmente amarognolo che ricorda leggermente il seme della pesca e della mandorla amara.

VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC • Lavandaro**REGIONE:** Liguria **€ 20**

Vino dal colore giallo paglierino. Al naso, intenso, caratteristico, fruttato e floreale. Sapore secco, armonico e delicatamente mandorlato.

PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO O.P. DOC • Giorgi**REGIONE:** Lombardia **€ 18**

Vino dal colore giallo paglierino, aromi intensi, delicati con sentori di mela e pesca. Al palato, leggermente frizzante, armonico ed elegante.

GEWÜRZTRAMINER VALLE ISARCO • Kofererhof**REGIONE:** Trentino Alto Adige **€ 31**

Vino bianco caratteristico elegante ed aromatico, da verdognolo a giallo dorato nel colore, il profumo è deciso, caratteristico, persistente, speziato; il sapore è gradevolmente pronunciato con persistenza aromatica intensa.

MÜLLER THURGAU ALTO ADIGE DOC • J.H.Lun**REGIONE:** Trentino Alto Adige **€ 19**

Bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicato con note erbacee e di noce moscata; sapore fresco ed aromatico.

GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC • J.H.Lun**REGIONE:** Trentino Alto Adige **€ 21**

Vino bianco di colore giallo paglierino fino a giallo oro, ben strutturato, con profumi intensi ed aromatici. Accanto a lievi note speziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rose e litchi.

INDRA SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC • Girlan**REGIONE:** Trentino Alto Adige **€ 22**

Il vitigno bianco Sauvignon viene coltivato in Alto Adige da oltre un secolo. Il profumo intenso di ortica e sambuco e la freschezza e vivacità in bocca sono tipici per questo vino.

VINNAE BIANCO VENEZIA GIULIA IGT • Jermann**REGIONE:** Friuli Venezia Giulia **€ 30**

Vinnae, uvaaggio tra Ribolla, Tocai e Riesling, ha colore paglierino chiaro brillante. Profumo fruttato, minerale, elegante pur nella sua schiettezza contadina, con sapore asciutto, fresco e sapido. La Ribolla come il Riesling è uno dei vini più ricchi di acidità e di medio corpo ottimo, quindi, come aperitivo, piacevole soprattutto d'estate per la sua grande bevibilità e freschezza.

SAUVIGNON VENEZIA GIULIA IGT • Jermann

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 31

Ha colore paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini. Il profumo è intenso, persistente, fruttato, con piacevole sentore di fiori di sambuco. Ha sapore asciutto pieno, elegante ed equilibrato.

VINTAGE TUNINA • Jermann

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 58

Da uve Sauvignon, Chardonnay con aggiunte di Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit. Da sottolineare che si tratta di un vero e proprio uvaggio. Ha colore paglierino brillante con riflessi dorati. Il profumo è intenso, ampio, di grande eleganza e persistenza, con sentori di miele e fiori di campo. Ha sapore asciutto, morbido, molto armonico, con persistenza eccezionale, dovuta al corpo particolarmente pieno.

PINOT GRIGIO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC • Livio

Felluga

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 30

Questo famoso vitigno deriva da una mutazione gemmaria del Pinot nero e, prediligendo climi freschi, trova il suo habitat ideale in collina. La vinificazione Livio Felluga conferisce al vino finezza ed eleganza, mantenendo i tenui riflessi ramati che ne caratterizzano inconfondibilmente il colore.

RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC •

Livio Felluga

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 29

Colore giallo canarino intenso con riflessi verdi. Profumo ampio, dalle spiccate caratteristiche varietali, con sentori di mentuccia, scorza d'agrumi verdi, carambola, mela golden. Gusto equilibrato, elegante, sapido, con buona acidità ed armonica complessità fruttata e minerale. Il tipico retrogusto di mandorla è integrato da una piacevole sensazione di erbe che ne prolungano la tensione.

SHARJS VENEZIE IGT • Livio Felluga

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 24

Bianco da uve Chardonnay e Ribolla Gialla. Colore giallo canarino tenue con riflessi leggermente dorati. Profumo fruttato, fresco, con note di ananas, cedro, pesca, fiori bianchi e richiami di spezie fresche. Gusto vivo, fresco, con tensione acida in equilibrio; retrogusto lungo e persistente con evidenti sentori agrumati e speziati.

PINOT GRIGIO FRIULI DOC GRAVE • Forchir

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 18

Vino di colore paglierino chiaro, il suo profumo è leggero, gradevole. Secco e asciutto al gusto, pieno e armonico con sottofondo spiccatamente mandorlato.

RIBOLLA GIALLA VENEZIE IGT • Forchir

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 19

“Robola” al tempo del dominio di Venezia, “rainfald” per i tedeschi che lo decantavano, “rebula” nella vicina Slovenia. Certamente il vitigno autoctono che da millenni caratterizza il nostro Friuli come terra di confine. È un vino con profumi di fiore d'acacia e zagara dal sapore asciutto e citrino.

SAUVIGNON FRIULI DOC GRAVE • Forchir

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 18

Vino di colore giallo paglierino chiaro. Il profumo è fine e fresco, armonico, ricorda la frutta esotica e il melone. Al gusto si presenta aromatico, delicato, asciutto.

TRAMINER AROMATICO FRIULI DOC GRAVE • Forchir

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 18

Vino dal bel colore paglierino carico, dal profumo fragrante e intenso, che spazia dalla rosa alla foglia di ribes.

FRIULANO • Ferruccio Sgubin

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 23

Giallo paglierino con riflessi dorati. Le classiche note varietali sono accompagnate da sensazioni delicate di erbe aromatiche. Al gusto spicca la grande pulizia con notevoli sensazioni di freschezza.

VERMENTINO TOSCANA IGT • Cantina di Montalcino

REGIONE: Toscana

€ 19

Colore giallo paglierino, si presenta con profumi floreali ampi, fragranti ed equilibrati, aromi intensi di origine varietale (sambuco), minerale. Con l'invecchiamento si evidenzierà la pietra focaia. Al palato è ricco, ampio, pieno, sapido giustamente acido quindi serbevole e longevo, equilibrato.

CONTE DELLA VIPERA • Castello della Sala

REGIONE: Umbria

€ 36

Vino particolarmente raffinato, nasce da un'accurata selezione di uve Sauvignon Blanc a cui viene aggiunta una piccola percentuale di Semillon fermentato in legno; viene poi affinato in bottiglia per alcuni mesi.

BRAMITO DEL CERVO • Castello della Sala

REGIONE: Umbria

€ 26

Interamente prodotto con uve Chardonnay, il cui carattere varietale viene arricchito dalla fermentazione alcoolica in barriques. Un breve periodo di affinamento in legno, conferisce al vino un colore paglierino carico ed una buona rotondità.

CERVARO DELLA SALA • Castello della Sala

REGIONE: Umbria

€ 58

Il Cervaro della Sala, “vino – simbolo” della Tenuta che vanta importanti riconoscimenti e soprattutto molti affezionati estimatori, è prodotto da uve Chardonay e Grechetto; la fermentazione e l’affinamento avvengono in barriques, in seguito, il vino riposa in bottiglia per circa ro mesi nelle cantine medioevali del Castello.

ANIMA UMBRA GRECHETTO IGT • Arnaldo Caprai

REGIONE: Umbria

€ 18

Colore paglierino intenso, aromi caldi e persistenti. Prodotto principalmente con uv e Grechetto.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE •

Umani Ronchi

REGIONE: Marche

€ 21

Dal colore giallo paglierino con nuances dorate, al naso apporta intensi profumi di fiori di campo e di frutta matura nostrana ed esotica, dove si scorgono accattivanti sentori di nocciola dolce, lieviti e burro con tocchi balsamici e minerali. Al palato è pieno, caldo, secco e vellutato con buona dose di freschezza e sapidità a bilanciare un’esaltante morbidezza. Il corpo è pieno, quasi opulento, con una buona intensità e persistenza.

KRIS PASSERINA MARCHE IGT • Fausti

REGIONE: Marche

€ 19

Vino dal colore paglierino, profumo delicato con prevalenza di agrumi e mela verde, al gusto ha note acidule ed è sapido.

CUTIZZI GRECO DI TUFO DOCG • Feudi San Gregorio

REGIONE: Campania

€ 24

Dai terreni gessosi di Santa Paolina, i Feudi di San Gregorio hanno selezionato le uve dei vigneti più vocati: il Cutizzi è la loro migliore espressione del Greco. Il colore è giallo con riflessi dorati. Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta, dalla prugna verde alla pera “Mast’Antuono” (tipica campana) fino a decise sensazioni balsamiche di mentuccia. Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità tipica del territorio.

PIETRACALDA FIANO D’AVELLINO DOCG •

Feudi San Gregorio

REGIONE: Campania

€ 24

Dai vigneti delle colline di Sorbo Serpico i Feudi di San Gregorio hanno selezionato le uve migliori: Pietracalda è la loro miglior espressione del Fiano. Il colore è giallo paglierino deciso. Il profumo spazia dai fiori freschi di camomilla, alla frutta appena colta, al cedro candito. Al palato le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità.

FALANGHINA SANNIO DOC • Castelfremondo

REGIONE: Campania

€ 19

Colore giallo paglierino carico, con intense note floreali con sentori di frutta matura. Elegante ed equilibrato.

CHARDONNAY PUGLIA IGT • Tormaresca

REGIONE: Puglia

€ 18

Il vino, prodotto esclusivamente con uve Chardonay provenienti dalle due tenute di Tormaresca, effettua la fermentazione alcolica in barriques, per poi essere trasferito in serbatoi di acciaio inox ed infine imbottigliato. Si presenta di colore paglierino con riflessi verdognoli e profumi di pesca e frutti esotici, con note di fiori d’arancio. Al palato risulta morbido ma ben sostenuto da una buona acidità e sapidità persistente.

LA SEGRETA BIANCO SICILIA IGT • Planeta

REGIONE: Sicilia

€ 19

La Segreta prende il nome dal bosco che circonda la vigna all’Ulmo. Questo vino giovane e fresco ottenuto principalmente da uve Grecanico, introdotte in Sicilia oltre 2000 anni fa, guadagna personalità e stile con l’aggiunta delle uve internazionali (Chardonay, Viognier, Fiano). Bel colore giallo chiaro con tenui rifrazioni verdi, naso ampio ed esuberante l’impatto olfattivo. Profumi di agrumi, ananas e pesca bianca ben bilanciati tra di loro. Palato fresco e bilanciato; riuscito equilibrio tra acidità, sapidità e volume, mai eccessivo. Finale pieno ed aromatico.

CHARDONNAY SICILIA IGT • Planeta

REGIONE: Sicilia

€ 35

Bianco secco, fermentato ed affinato in barriques. Colore giallo dorato con vivacità di riflessi verdi naso ricco e intenso. Profumi di albicocca, di pesca, di mela Golden, fichi bianchi. Sentori di miele, di zagara e di pistacchi di Bronte. Il legno è timido ma ben bilanciato. Palato ricco e cremoso e scorrevole. Il suo equilibrio è caratterizzato da una fresca acidità contrastata da una morbidezza alcolica e dovuta alla fermentazione in legno.

KADOS GRILLO IGT • Duca di Salaparuta

REGIONE: Sicilia

€ 20

Bianco di straordinaria struttura e pienezza, nasce da uve Grillo coltivate nella tenuta di Risignolo a Salemi. Il mosto fermenta in legno e matura in piccoli tini di cemento. Ricco di suggestivi profumi, dal sapore ampio e vellutato del Castello.

COLOMBA PLATINO • Duca di Salaparuta

REGIONE: Sicilia

€ 20

Dalle migliori uve insolia provenienti da vigneti rigorosamente selezionati in collina, nasce un bianco dalle doti uniche di delicatezza ed intensità aromatica. Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo intenso, piacevolmente fruttato, con notevole carattere. Sapore fresco, armonico, e persistente.

ANTHILIA SICILIA IGT • Donnafugata

REGIONE: Sicilia

€ 20

Vino che esprime una precisa personalità legata a sensazioni fruttate e floreali, rotonde ed eleganti. Si notano la pesca gialla, la susina e sentori di fiori di macchia mediterranea. Al palato sapidità e morbidezza si uniscono in un piacevolissimo effetto. Prodotto con uve Cataratto e Ansonica.

VERMENTINO CLASSICO • Capichera

REGIONE: Sardegna

€ 45

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si apre ricco e complesso con fiori di campo, biancospino, glicine, rosmarino, timo, lavanda, ananas e pietra focaia. Gusto secco, vivo, pieno ed avvolgente, con polpa fruttata ed aromatica; il finale è lungo e persistente con ricca sapidità minerale ed elegante pienezza.

FUNTANALIRAS VERMENTINO DI GALLURA DOCG •

Vermentino Monti

REGIONE: Sardegna

€ 21

Vino dal colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli. Bouquet elegante, note inizialmente agrumate e sensazioni floreali, evolvendosi in toni di frutta tropicale. Gusto asciutto e morbido.

CHABLIS CRUS DOMAINE

PROVENIENZA: Francia

€ 27

Bianco secco dal colore dorato. Piacevoli note fruttate di mela, pesca bianca e agrumi. Grande freschezza e mineralità.

GEWURZTRAMINER ALSACE

PROVENIENZA: Francia

€ 22

Bianco secco dal colore giallo dorato. Al naso, molto fruttato ed aromatico. Intenso e persistente. Buona sapidità al palato.

SAUVIGNON GRENACHE BLANC

PROVENIENZA: Francia

€ 19

Vino dal colore giallo paglierino tenue; al naso fine ed elegante. Buona sapidità, fresco e minerale.

**MONTEJ MONFERRATO CHIARETTO DOC** • Villa Sparina

REGIONE: Piemonte

€ 17

Vino intrigante, giovane e fresco, con note floreali che ricordano i petali di rosa. La piacevolezza di beva ne esalta il carattere. Prodotto con uve Barbera e Dolcetto.

LAGREIN ROSÈ ALTO ADIGE DOC • J.Lun

REGIONE: Trentino Alto Adige

€ 19

Il Lagrein Rosé è un vino dal colore rosato fino a rubino chiaro con profumo delicato e gradevole. Il sapore è fresco e stimolante.

SCALABRONE BOLGHERI DOC ROSATO • Antinori

REGIONE: Toscana

€ 24

Bolgheri, adesso famosa per i suoi rossi importanti, è tradizionalmente conosciuta anche per i Rosati dai profumi intensi. Lo Scalabrone rosato è prodotto con uve Cabernet Sauvignon e Merlot, con una aggiunta di Syrah ed ha una personalità spiccata, con un colore intenso ed un bouquet fruttato.

ROSATO SALENTO IGT • Castello Monaci

REGIONE: Puglia

€ 20

Rosato da uve negroamaro e malvasia nera. Colore rosa brillante, con sentori floreali e fruttati, sapore secco, pieno, elegante e pulito, con un leggero fondo di frutta che si sofferma in bocca.

**FIULOT BARBERA D'ASTI DOCG** • Prunotto

REGIONE: Piemonte

€ 20

Prodotto al 100% da uve Barbera della zona di Asti. Lo stile fragrante e vinoso, ottenuto con attente tecniche di vinificazione, lo rendono estremamente piacevole in gioventù: morbido, fruttato di pronta beva. Conferma l'assoluta modernità del vitigno Barbera, capace di produrre vini di diversa struttura ma sempre completi, armonici e facili da apprezzare.

OCCHETTI NEBBIOLO D'ALBA DOC • Prunotto

REGIONE: Piemonte

€ 27

100% uve Nebbiolo della zona Occhetti del Comune di Monteu Roero. La zona di origine, la cura del vigneto, l'attenta vinificazione, l'invecchiamento in legno di rovere francese per circa 12 mesi, parte in botti da 50 hl e parte in barriques di 3° passaggio, ne fanno un vino importante ed estremamente piacevole. Colore rosso rubino di piacevole intensità; profumo ricco ed elegante con sentori di fiori e frutti. Corpo pieno, armonico e raffinato.

BARBARESCO DOCG • Produttori del Barbaresco

REGIONE: Piemonte

€ 36

È prodotto ogni anno dai 100 ettari di vigneti situati nella zona d'origine, principalmente nel comune di Barbaresco stesso. Grazie alla varietà di vigneti utilizzati il Barbaresco dei "Produttori" esprime al meglio le caratteristiche specifiche di ogni annata con grande equilibrio ed armonia.

DOLCETTO DI DOGLIANI DOCG • Caldera

REGIONE: Piemonte

€ 18

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo delicato, fruttato con note di ciliegia marasca e di mandorla. Sapore asciutto, armonico, morbido, di grande corpo, gradevolmente amarognolo. Maturazione in botte di rovere di grande capacità con trattamento del vino con macrossigenazione (somministrazione di piccole quantità di ossigeno).

ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC • Terrae

REGIONE: Liguria

€ 20

Vino dal colore rosso rubino di tonalità chiara che vira al granato con l'invecchiamento; Profumo piacevole e intensamente vinoso; al palato è caldo, asciutto, morbido appena abboccato all'inizio e subito evolventesi in un bel amarognolo.

COSTASERA AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO DOC •

Masi

REGIONE: Veneto

€ 48

Rosso rubino molto intenso con unghia sottile violacea. Al naso, dominano i profumi di frutta cotta prugna e ciliegia. Al palato gli stessi sentori fruttati sono accompagnati da piacevoli note di caffè e cacao; è ottimo l'equilibrio tra la sostenuta acidità e i tannini morbidi che si fondono in una sensazione di rotondità intrigante. L'importante struttura e la sostenuta alcolicità rendono questo Amarone piacevolmente lungo. Affinamento 24 mesi: 80% in botti di rovere di Slavonia da 40-80 hl e il rimanente 20% in piccoli fusti di Allier e rovere di Slavonia (40% nuove, 30% II riempimento, 30% III riempimento). Seguono almeno 4 mesi in bottiglia.

LAGREIN ALTO ADIGE DOC • J.Lun

REGIONE: Trentino Alto Adige

€ 20

Il "Lagrein" ha un aroma fine e gradevole che richiama il profumo della viola. Il gusto è pieno, vellutato e leggermente asprigno. Si conserva a lungo.

SCHIAVA NOBILE DOC • Gïrlan

REGIONE: Trentino Alto Adige

€ 17

La Schiava e tutte le sue varietà sono gli eccezionali vitigni tradizionali di questa terra che riscuotono un crescente successo. La Schiava Nobile ha un aroma fine e delicato, armonico e vellutato. È un vino rosso da degustare fresco.

RED ANGEL VENEZIA GIULIA IGT • Jermann

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 30

Ha colore rosso rubino tenue. Profumo vinoso, armonico, leggermente erbaceo spicca il varietale di pinot nero con elegante finezza. Il sapore è delicato, elegante, corposo amabile, equilibrato. Prodotto principalmente con uve Pinot Nero.

VERTIGO VENEZIA GIULIA IGT • Livio Felluga

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 24

L'abbinamento varietale di Vertigo ha una duplice funzione. Essendo infatti il Merlot un vitigno della tradizione friulana, rappresenta da un lato una sorta di trait d'union tra il Friuli ed il resto del mondo. L'apporto del Cabernet Sauvignon conferisce altresì al vino equilibrio e complessità, incidendo sulla struttura e sulla serbevolezza di Vertigo.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC • Forchir

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 18

Tipico vino rosso friulano autoctono, il Refosco è vino dal bel colore rosso intenso, screziato di viola. Il profumo è gradevole, fragrante, vinoso. Al gusto si presenta asciutto, pieno, leggermente tannico.

SANTA CRISTINA ROSSO TOSCANA IGT • Antinori

REGIONE: Toscana

€ 19

Fragrante, fresco, fruttato, in questo vino il carattere di vitigni autoctoni, come Sangiovese, è completato da vitigni internazionali tra i quali il Merlot; ha un colore rosso rubino con riflessi violacei, un profumo intenso, di frutta matura con note floreali. Al palato è di buona struttura, morbido e armonico. Il finale è caratterizzato dalla dolcezza dei tannini e dal persistente sapore del frutto.

TIGNANELLO ROSSO TOSCANA IGT • Antinori

REGIONE: Toscana

€ 85

È stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali (quali il Cabernet), e tra i primi vini rossi nel Chianti a non usare uve bianche. Tignanello è una pietra miliare. È prodotto con una selezione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Dopo un affinamento in barriques per 14 mesi circa, il vino riposa in bottiglia per un ulteriore anno di affinamento.

IL BRUCIATO BOLGHERI DOC • Antinori

REGIONE: Toscana

€ 35

Proviene da vigneti di alta potenzialità della Tenuta Guado al Tasso. 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.

LE VOLTE TOSCANA IGT • Tenuta Ornellaia

REGIONE: Toscana

€ 33

Le Volte è una cuvée che assembla i migliori terroir della Toscana, abbinando l'espressione mediterranea del Sangiovese, che dona opulenza e generosità, con la struttura e la complessità del Cabernet Sauvignon e la morbidezza del Merlot.

ROSSO DI MONTALCINO DOC • Cantina di Montalcino

REGIONE: Toscana

€ 21

Alla vista si presenta di colore rosso porpora deciso, piuttosto fitto, limpido, con archetti stretti. Al naso l'impatto è intenso e persistente, di qualità fine, piuttosto avvolgente. Profumo fruttato di ciliegie e frutti a bacca piccola con more e ribes, con un finale speziato. In bocca la struttura è corposa: di buona intensità e lunga persistenza, si caratterizza per il bell'equilibrio formatosi fra alcol, tannini e acidità. Piacevole il finale gustativo. Affinamento in botti di rovere Slavonia per 7-8 mesi.

CHIANTI DOCG • Leonardo

REGIONE: Toscana

€ 20

All'aspetto si presenta di un colore rosso porpora carico, abbastanza trasparente, di buona consistenza rilevabile dagli archetti piuttosto fitti che lascia nel bicchiere. L'olfatto, di bella intensità, persistente, è caratterizzato da note fruttate di ciliegia, seguite da lievi sentori speziati, in particolare di pepe nero. L'ingresso in bocca è deciso, abbastanza avvolgente con tannini in evidenza ma poco astringenti e piuttosto morbidi. Di gusto piacevole, intenso, lungo, presenta una buona struttura gusto-olfattiva, decisamente fine.

MORELLINO DI SCANSANO DOCG • Leonardo

REGIONE: Toscana

€ 19

All'aspetto si presenta di un colore rosso porpora carico, di buona consistenza. L'olfatto intenso è caratterizzato da note fruttate. L'ingresso in bocca è avvolgente, con tannini in evidenza, ma poco astringenti e piuttosto morbidi. Di gusto piacevole e fresco, presenta una buona struttura gusto-olfattiva, decisamente fine ed armonica.

ANIMA UMBRA ROSSO IGT • Arnaldo Caprai

REGIONE: Umbria

€ 21

Rosso dal buon corpo, prodotto con uve Sangiovese e Canaiolo. Affinato 8 mesi in barriques e 3 mesi in bottiglia.

FONTE DEL RE LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC •

Umani Ronchi

REGIONE: Marche

€ 20

Si presenta di colore rosso rubino intenso con evidenti sfumature violacee. Al naso si nota un delicato e caratteristico profumo vinoso intenso, di rosa, di viola e sottobosco, aromatico. Sapore secco e caldo, con un tannino evidente ma non spigoloso e pungente. Morbido e piuttosto rotondo, è anche dotato di buona corposità e persistenza.

AGLIANICO CAMPANIA IGT • Mastroberardino

REGIONE: Campania

€ 22

Colore rosso rubino intenso, al naso si percepiscono aromi persistenti di amarena e mora selvatica, con piacevoli note tostate. Elegante e morbido, con note che richiamano frutti di bosco e confettura di fragole. Affinato per 12 mesi in barriques.

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC • San Marzano

REGIONE: Puglia

€ 22

Colore rosso rubino, arricchito da riflessi violacei. Profumi intensi con gradevoli note di cacao e vaniglia, dovute all'affinamento di 4 mesi in barriques francese. Struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, che termina in note di lunga dolcezza.

FICHIMORI SALENTO IGT • Tormaresca

REGIONE: Puglia

€ 20

Rosso caratteristico per essere servito freddo. Per realizzare un vino rosso che possa essere servito freddo, i tannini devono essere più morbidi che in un normale rosso. Per questo in vigna vengono realizzate attente selezioni sulle uve Negroamaro. In cantina, viene realizzata una macerazione prefermentativa a freddo (5° C) per 6 giorni, in modo da estrarre dalle uve gli aromi varietali, il colore e le componenti polifenoliche più morbide. Ad essa segue una fermentazione senza bucce, in acciaio: così si ottiene un vino dal colore rosso brillante ma profumato e morbido, ideale per essere bevuto freddo.

NEGROAMARO PUGLIA IGT • San Marzano

REGIONE: Puglia

€ 20

Colore rosso porpora, profumo intenso e persistente, fruttato con sentori di ribes nero e frutti di bosco. Al palato, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido.

PASSO DELLE MULE NERO D'AVOLA IGT •

Duca di Salaparuta

REGIONE: Sicilia

€ 20

Dalla tenuta di SuorMarchesa nell'entroterra di Gela, questo Nero d'Avola in purezza esprime a pieno la particolarità del territorio. In collina le uve maturano fino a fine settembre originando un vino che esprime la massima potenzialità. Affinamento di 10 mesi in barriques.

**CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 37,5 CL.** • Coop. 5 Terre

REGIONE: Liguria

€ 58

Lo Sciacchetrà nasce dalle stesse uve del bianco secco, lasciate per lungo tempo ad appassire sui graticci. L'appassimento avviene all'ombra, al riparo quindi dall'azione diretta dei raggi solari affinché si ottenga la concentrazione degli zuccheri senza pregiudicare l'equilibrio complessivo del vino. Colore oro antico con decisi riflessi ambrati, limpido e di buona scorrevolezza. Aroma molto intenso e persistente, ampio con eleganti sentori di albicocca, miele di acacia e sfumature di frutta secca. Sapore dolce, deciso, mai stucchevole, mitigato da una lieve sapidità che ne accentua l'armonia e l'equilibrio.

MOSCATO PASSITO GOLFO DEL TIGULLIO DOC 50 CL. •

Bisson

REGIONE: Liguria

€ 30

Color oro antico intenso e brillante, sapore dolce e profondo con vena sapida e intrigante.

MOSCATO D'ASTI DOCG • La Signora

REGIONE: Piemonte

€ 18

Giallo paglierino, perlage fine, delicato ed intenso con sentori di pesca, salvia e ricordi di agrumi, dolce, pulito con vivace nota citrica, un finale garbato di frutta.

RAMANDOLO DOCG 37,5 CL. • La Roncaia

REGIONE: Friuli Venezia Giulia

€ 36

Per la produzione di questo vino, l'uva viene raccolta a metà ottobre e passita per 8 settimane. In seguito, affinamento per 12 mesi in barriques. Colore ambrato, profumo di frutta secca e sentore di miele di castagno. Sapore complesso, pieno con un giusto equilibrio tra acidità, zuccheri residui e tannini.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO 37,5 CL. •

Scacciavioli

REGIONE: Umbria

€ 42

Rubino violaceo cupo, di estrema concentrazione cromatica. Si porge etereo, con toni di confettura di prugna, pepe nero, macis, cacao, humus, erbe officinali in sottofondo. Al primo assaggio l'equilibrio appare incentrato sulla morbidezza, poi sfodera gli artigli, con tannino ancora da integrare al corpo robusto. Adeguato il ricordo, così come la complessità.

MOSCATO DI TRANI DOC 50 CL. • Villa Schinosa

REGIONE: Puglia

€ 23

Colore dorato brillante, profumo di Moscato molto ampio e armonico. Sapore pieno con retrogusto leggermente amaro, che non lascia in bocca il caratteristico dolciastro dei Moscati. Persistente sentore di mandorla e muschio.

BEN RYÈ PASSITO DI PANTELLERIA DOC 37,5 CL. •

Donnafugata

REGIONE: Sicilia

€ 38

Complesso ed avvolgente, al palato è armonicamente dolce, morbido e fresco. Al naso regala note intense di albicocca e pesca, sensazioni dolci di fichi secchi e miele, erbe aromatiche, note minerali.

OXYDIA ZIBIBBO SICILIA IGT LIQUOROSO • Florio

REGIONE: Sicilia

€ 20

Colore dorato, profumo intenso ed armonico, complesso e deciso, con netti sentori di albicocca. Sapore pieno, morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi, albicocca ed uva passa.