

Questo libro vuol essere una piccola finestra affacciata sui vigneti presenti in Italia e non solo. Uno scorcio, un assaggio di ciò che le nostre vigne ci donano ad ogni vendemmia.

Una selezione accurata, pensata con amore, cercando di sintetizzare sapori, metodi e culture vinicole differenti, ma tutte ugualmente meritevoli di attenzione.

Allegre degustazioni, ore ed ore passate in piacevole compagnia di chi, da una vita, si prende cura dei meravigliosi filari sparsi in tutta Italia ...

Come quel Sauvignon i cui vitigni si arrampicano in collina, baciati dal mare in lontananza e il vento che soffia sui chicchi porta con sé la salsedine che darà al vino una sapidità meravigliosa e un gusto ineguagliabile ...

O quel trebbiano, vino semplice, curato come un figlio, i cui grappoli, ad un certo punto, vengono incisi, da mano esperta, per far sì che l'acqua in eccesso evapori, conservando così intatti tutti i minerali e quelle sostanze che andranno poi a caratterizzare in vino che ne nascerà ... e così via ...

Ascoltare, con la curiosità di un bambino, storie e aneddoti di chi sa raccontare la passione che mette ogni giorno nel proprio lavoro ...

Bene, tutto questo, mischiato ad una continua voglia di sapere e conoscere oltre ciò che ogni giorno ci viene proposto, ha portato alla stesura di questo libretto.

Troverete l'anima e la storia del nostro Paese che, con l'arte della viticoltura, ci racconta la nostra meravigliosa terra e non solo.

Bere bene è arte, è sapere, è conoscere. E' capire tutte le risorse che le diverse regioni ci possono offrire.

Un dono

Prefazione pag 1

Indice pag 2

Capitolo I ... Bollicine Italiane
.....pag 5

Capitolo II ... Bollicine Francesi
.....pag 12

Capitolo III ... I Bianchi
.....pag 16

Arneis
..... pag 17

Chardonnay
..... pag 18

Falangina
..... pag 22

Friulano.....
.....pag 23

Gewurztraminer
.....pag 24

Grillo e
Catarratto.....pag 26

Greco di tufo
pag 27

I vini
laziali..... pag 28

| | | |
|-------------|----------------------------------|-------------|
| | Muller Thurgau |pag 30 |
| | Pecorino e Passerina..... | pag 31 |
| Bianco..... | Pinot Grigio e |pag 32 |
| | Ribolla |pag 34 |
| | Riesling..... |pag 35 |
| | Sauvignon Blanc |pag 36 |
| | Soave o Garganega |pag 40 |
| | Trebbiano |pag 42 |
| | Verdicchio |pag 43 |
| | Vermentino |pag 44 |
| | Vernaccia di San Gimignano | pag 47 |

Capitolo IV ... I Macerati e Torbati (Orange Wine)
... pag 48

Capitolo V ... I Rosati
.....pag 51

| | |
|--|--------|
| Capitolo VI ... I | |
| Rossi..... | pag 53 |
| | pag 54 |
| Valpolicella e l'Amarone..... | |
| Barbera e Barbaresco..... | pag 55 |
| Chianti e Chianti Classico..... | pag 56 |
| Doc Bolgheri..... | pag 62 |
| Merlot-Bordeaux..... | pag 66 |
| Pinot Nero..... | pag 67 |
| Rosso e Brunello di Montalcino..... | pag 70 |
| Rossi delle Isole..... | pag 72 |
| Capitolo VII ... Le | |
| Mezze..... | pag 73 |

Capitolo I

Le Bollicine italiane

I vini spumanti sono quei vini caratterizzati, all'apertura della bottiglia, dalla produzione di spuma, dovuta alla presenza all'interno della stessa di anidride carbonica prodotta per fermentazione. Innanzitutto precisiamo che lo spumante è un vino spumantizzato, cioè un vino sottoposto ad una seconda fermentazione aggiungendo zucchero e lieviti selezionati. Il punto di partenza per la produzione di un vino spumante è il vino base ottenuto secondo la tecnica della vinificazione in bianco, dalla spremitura soffice delle uve per evitare un'eccessiva cessione di colore e per preservare la qualità dell'uva selezionata. Di seguito, il mosto è sottoposto a una fermentazione che avviene a temperatura controllata inferiore ai 20° C. Il metodo classico è una tecnica di produzione del vino spumante dove si ottiene il prodotto finale mediante la rifermentazione in bottiglia. E' il metodo migliore e più tradizionale, in Francia definito Champenois, da cui traggono origine tutti gli spumanti classici, come per esempio i Franciacorta e i Trento doc. L'Italia produce vini spumanti con Chardonnay, Pinot nero, Lambrusco, ma anche con il Glera. Quest'ultimo però, ha un procedimento un po' particolare; infatti viene utilizzato dai produttori di Valdobbiadene per produrre il famoso Prosecco. Questo vino spumante, a differenza dei suoi simili, è prodotto tramite presa di spuma in autoclave.

Cleto Chiarli “Vecchia Modena Premium Mention Honorable” €. 17,00

Vitigno: Lambrusco di Sorbara 100%

Colore: rosato brillante.

Affinamento: macerazione 18 ore a 10-12°. Affinamento in acciaio a temperatura controllata.

Alcol: 11° **Note:** aroma di fiori e frutta fresca, gusto secco e sapido.

Cleto Chiarli “Lambrusco del Fondatore” _____
€. 18,00

Vitigno: Lambrusco di Sorbara 100%

Colore: rosso chiaro.

Affinamento: metodo ancestrale: 2 fermentazioni a dosaggio zero. Rifermentato in bottiglia.

Alcol: 11,5° **Note:** spuma fine e persistente gusto secco e sapido.

Cleto Chiarli “Brut de Noir - Rosè ” _____
€. 18,00

Vitigno: Grasparossa e Pinot nero in parti uguali

Colore: rosa ribes.

Affinamento: soffice pressatura, macerazione di 5-6 ore.

Alcol:12° **Note:** spuma vivace, bollicine fine e persistenti. Sentori di frutta fresca.

Azienda Agricola La Leccia “Bho” _____ **€**
18,00

Vitigno: Sangiovese 100%

Colore: rosato tenue e brillante.

Affinamento: assemblaggio della cuvée, una lenta presa di spuma in autoclave (metodo charmat lungo con un prolungato élevage sui lieviti).

Alcol: 12,5° **Note:** frutta fresca, molto intensa e invitante, come la pesca, la fragolina di bosco e la papaya matura. Al palato è esaltata una grande freschezza, vivacità e cremosità, con finale sapido.

Prosecco Brut Duca di Dolle D.O.C.G. BRT

€. 19,00

Vitigno: Glera 85%, Verdiso 5%, Perera 10%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Affinamento: manuale con immediato trasporto delle uve in cantina su mezzi refrigerati a temperatura controllata.

Alcol: 11,5° **Note:** crosta di pane, frutta matura, mela, pera williams note floreali di acacia e glicine.

Prosecco Extra Dry Duca di Dolle D.O.C.G EXD €. **19,00**

Vitigno: Glera 85%, Verdiso 5%, Perera 10%

Colore: giallo paglierino tenue con perlage fine e abbondante.

Affinamento: rifermentazione secondo il Metodo Charmat.

Alcol: 11,5° **Note:** armonico, abboccato, vivace ed espressivo.

Metodo Classico "L'Erede" Millesimato 2016

€. 20,00

Vitigno: Trebbiano Toscano 100%

Colore: giallo con riflessi verdi.

Affinamento: metodo classico ha una permanenza di 18 mesi sui lieviti. Dopo tale periodo avviene la sboccatura.

Alcol: 12,5° **Note:** in bocca si distingue un'ottima acidità, con note fruttate di pesca e mela verde.

Spumante Brut Metodo Classico Felsina Rosé

€ 22,00

Vitigno: Sangiovese 60%, Pinot Noir 20%, Chardonnay 20%

Colore: giallo paglierino con riflessi rosati.

Affinamento: manuale con immediato trasporto delle uve in cantina su mezzi refrigerati a temperatura controllata.

Alcol: 11,5° **Note:** profumi floreali leggermente agrumati e mela verde.

Prosecco Superiore "Rive di Rolle" Cuvée D.O.C.G. CUV

€. 24,00

Vitigno: Glera 100%

Colore: giallo paglierino.

Affinamento: presa di spuma in autoclavi di acciaio a basse temperature con metodo Charmat/Martinotti.

Alcol: 11,5° **Note:** profumi floreali leggermente agrumati e mela verde.

"Cretarium" Brut Podere Castelmerlo

€. 26,00

Vitigno: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Affinamento: 48 mesi sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** fiori freschi e frutti bianchi.

Metodo Classico “Facetus” Brut Rossetti

€. 27,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo tenue con riflessi verdognoli.

Affinamento: metodo classico ha una permanenza di 24 mesi sui lieviti.

Alcol: 12°

Note: in bocca si rivela fresco e fruttato.

“Luogo d’Agosto” Blanc de Noir Brandolini

€. 27,00

Vitigno: Pinot Nero 100%

Colore: giallo con unghia ramata.

Affinamento: fecce fini fino al momento del tiraggio, dove viene aggiunto lo “sciroppo di tiraggio”. Viene poi imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

Alcol: 13° **Note:** l’impatto al naso risulta intenso con sentori di pesca, erbe balsamiche e anice stellato. In bocca risulta equilibrato con una buona acidità, sapidità e persistenza.

Prosecco Superiore di Cartizze “Zero” Duca Di Dolle

DDD €. 30,00

Vitigno: Glera 100%

Colore: giallo Paglierino con marcati riflessi verdognoli.

Affinamento: rifermentazione secondo il Metodo Charmat o Martinotti.

Alcol: 11,5° **Note:** profumi floreali leggermente agrumati e caratteristica nota di glicine e mela verde.

Metodo Classico “L’Erede Limited Brut” Millesimato

€. 30,00

Vitigno: Trebbiano Toscano 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Affinamento: metodo classico ha una permanenza di 36 mesi sui lieviti. Dopo tale periodo avviene la sboccatura.

Alcol: 12,5°
agrumi canditi.

Note: profumo intenso di frutta gialla e

“Cretarium” Brut Rosè Podere Castelmerlo

€. 30,00

Vitigno: Merlot 100%

Colore: ramato brillante.

Affinamento: 60 mesi sui lieviti.

Alcol: 12,5°
ciliegia.

Note: fragola, frutta di bosco matura e

Trento Doc “Giulio Larcher” Pas Dosè

€. 33,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo paglierino luminoso.

Affinamento: metodo classico, 30 mesi sui lieviti.

Alcol: 12,5°
note di agrumi.

Note: elegante, salato, di bella fragranza floreale, con

Franciacorta Romantica Blanc de Blanc Brut

€. 34,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo paglierino scarico

Affinamento: pressatura soffice dei grappoli e separazione dei mosti

Alcol: 12,5° **Note:** spuma cremosa; perlage fine e persistente. In bocca è pieno, avvolgente e di grande equilibrio.

Franciacorta Brut Az. Barbalonga

€. 34,00

Vitigno: Chardonnay 90%, Pinot nero 10%

Colore: giallo paglierino

Affinamento: assemblato in una cuvée e imbottigliato per la presa di spuma, 24 mesi sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** frutti tropicali e crosta di pane.

Franciacorta Romantica Saten

€. 38,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Affinamento: pressatura soffice dei grappoli e separazione dei mosti.

Alcol: 12,5° **Note:** rimane impresso nella memoria grazie alla sua eleganza e la sua straordinaria finezza.

Trento Doc “Giulio Larcher Clou” Pas Dosè

€. 38,00

Vitigno: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Colore: giallo paglierino luminoso.

Affinamento: metodo classico, in barrique e almeno 40 mesi di maturazione sui lieviti

Alcol: 12,5° **Note:** frutti tropicali e crosta di pane.

“Cretarium” Brut Nature Pas Dosè Podere Castelmerlo €. 38,00

Vitigno: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%

Colore: giallo pallido, riflessi dorati.

Affinamento: 48 mesi sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** fiori freschi e frutti bianchi.

Franciacorta Pas Dosè Az. Barbalonga €. 39,00

Vitigno: Chardonnay 90%, Pinot nero 10%

Colore: giallo paglierino riflessi verdastri.

Affinamento: 30 mesi sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** frutti tropicali e crosta di pane

Franciacorta Saten Az. Barbalonga €. 39,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo paglierino.

Affinamento: assemblato in una cuvée e imbottigliato per la presa di spuma, 36 mesi sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** frutti gialli. Buona mineralità.

Metodo Classico “P.Aeterna” Podere Castelmerlo €. 40,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo pallido, riflessi dorati.

Affinamento: 60 mesi sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** vaniglia, cognac e crosta di pane.

Capitolo II

Le Bollicine Francesi

E pensare che all'inizio i vini prodotti in Champagne erano senza bollicine e così per anni e anni le uniche bollicine prodotte erano italiane. Fu solo alla fine del XV secolo, quando in tutta Europa si verificò un calo drastico delle temperature e di conseguenza tante gelate, che "per errore" nacque lo Champagne che tutt'oggi siamo abituati a bere. In seguito al brusco raffreddamento, il processo di fermentazione del mosto iniziò ad interrompersi prima che tutti gli zuccheri fossero trasformati in alcol. Con il sopraggiungere della primavera la fermentazione riprendeva ma, questa volta, all'interno delle botti o degli altri contenitori in cui il succo era stato imbottigliato. La seconda fermentazione produceva un eccesso di anidride carbonica che rimaneva intrappolata nei recipienti generando una leggera effervescenza. Fu così che nacque la prima bollicina francese. Però fu solo un paio di secoli dopo che la Chiesa, conseguentemente ad una diminuzione di vendita delle bottiglie, affidò al monaco Dom Pierre Pérignon, il compito di risolvere il problema. Alla fine del XVII secolo perciò fu ordinato a Dom Pérignon di investire i suoi sforzi e di sviluppare metodi per incrementare l'effervescenza nel vino. Questo mutamento del gusto deve aver reso Dom Pérignon molto felice; si racconta infatti che, quando per la prima volta assaggiò un vino diventato per caso molto effervescente, abbia

chiamato gli altri monaci dicendo: "*venite presto, fratelli, sto bevendo le stelle!*".

Lo champagne viene prodotto con solo 3 uvaggi: 1 bianco, Chardonnay e 2 neri, Pinot Nero e Pinot Maunier. Se la base è ottenuta solo con Chardonnay, in etichetta è possibile riportare la dicitura "Blanc de Blancs", se solo con Pinot Nero (vinificato in bianco), la dizione è "Blanc de Noirs". Se i vini provengono dalla stessa annata produttiva, è possibile utilizzare la dicitura "millesimato", indicando in etichetta l'anno della vendemmia. Il vino ottenuto presenta sempre sentori di crosta di pane e le varie uve conferiscono al vino la pienezza, dovuta al Pinot Noir, la finezza allo Chardonnay e l'aroma fruttato al Pinot Meunier.

Champagne De Barfontarc "Tradition"

€. 48,00

Vitigno: 74% Pinot Noir, 26% Chardonnay

Colore: giallo chiaro.

Affinamento: in acciaio 30 mesi sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** note di agrumi, albicocca e fichi che si ritrovano poi al palato accompagnati da una marcata e cremosa freschezza.

Champagne "Laurent Lequart" Cuvèe Reserve

€. 55,00

Vitigno: 100% Pinot Meunier

Colore: giallo chiaro.

Affinamento: in acciaio 30 mesi sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** note di frutti a polpa bianca e yogurt.

Brut "Le Biographe" Lacroix Trialuaire (BIO)

€. 55,00

Vitigno: 67% Pinot Noir, 17% Chardonnay, 16% Pinot Meunier

Colore: oro pallido e lucido.

Affinamento: in acciaio e barrique 30 mesi sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** note tostate, praline e frutti maturi come prugne e fichi.

Brut Rosè Millesimè 2010 “Poèsie Fruitèe” Trialuaire (BIO) €. 60,00

Vitigno: 45% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 35% Pinot Meunier

Colore: rosa salmone.

Affinamento: in acciaio e barrique 9 anni di invecchiamento.

Alcol: 12,5°

Note: Frutti rossi e scorze di agrumi.

Champagne “Gardet” Brut Blanc de Blanc €. 68,00

Vitigno: 100% Chardonnay

Colore: giallo verdolino brillante.

Affinamento: in acciaio.

Alcol: 12,5°

Note: vivace freschezza fatta di aromi fini e freschi di vetiver, clorofilla e agrumi, con note più profonde che ricordano il grano e le briciole di pane.

Brut Millesimè 2010 “Mont Marvin” Lacroix Trialuaire (BIO) €. 70,00

Vitigno: 100% Pinot Meunier

Colore: oro pallido con morbide tonalità di verde.

Affinamento: in acciaio e barrique 5 anni di invecchiamento.

Alcol: 12,5°

Note: aromi di frutta bianca, mele cotogne e vaniglia.

Ruinart Brut €. 75,00

Vitigno: Pinot Nero 57%, Chardonnay 40% e Pinot Meunier 3%

Colore: giallo dai riflessi dorati

Affinamento: fermentazione in vasche d'acciaio inox.

Alcol: 12°

Note: sentori fini e freschi di frutta, in particolare di pera, mela ed albicocca, accompagnate da note di nocciole e di mandorle fresche.

Ruinart Rosè €. 85,00

Vitigno: Pinot noir 55%, Chardonnay 45%

Colore: rosa leggermente granato

Affinamento: 48 mesi sui lieviti

Alcol: 12,5° **Note:** con sentori di piccoli frutti rossi e note di melograno.

Ruinart Blanc de Blanc

€. 85,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo dorato luminoso.

Affinamento: rifermentazione in bottiglia. 3 anni sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** delicate note di frutti selvatici e primaverili.

Dom Perignon Vintage 2008

€.195,00

Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

Affinamento: rifermentazione in bottiglia. 6 anni sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** sentori iniziali di mandorla fresca si aprono poi a note di limone candito e frutta secca, il tutto completato da accenni affumicati e tostanti.

Krug Brut

€.220,00

Vitigno: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Colore: giallo dorato.

Affinamento: fermentazione in fusti di rovere con conservazione di vini delle annate precedenti in contenitori di acciaio, poi rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Champenoise. 6 anni sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** bouquet di frutta matura con note floreali e sentori di miele, mandorle, pan di zenzero e marzapane.

Roeder Louis "Cristal" Blanc de Blanc 2008

€. 230,00

Vitigno: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%

Colore: giallo paglierino luminoso.

Affinamento: rifermentazione in bottiglia 6 anni sui lieviti.

Alcol: 12,0° **Note:** bouquet di frutta matura con note floreali e sentori di miele, mandorle e crosta di pane.

Capitolo III

I Bianchi

Il vino bianco è un prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica del mosto di uva a bacca bianca o di uva a bacca nera con polpa incolore.

Durante il processo di vinificazione viene sottoposto a trattamenti specifici per mantenere inalterata la colorazione gialla trasparente che lo contraddistingue.

La varietà dei vini bianchi è dovuta a tre fattori: la grande diversità dei vitigni, le modalità di vinificazione e la quantità di zucchero residuo presente nel vino.

Arneis

Roero Arneis è un vino bianco piemontese italiano DOCG, secco, la cui produzione è consentita in soli 19 comuni della provincia di Cuneo, situati lungo la riva sinistra del fiume Tanaro. È costituito per almeno il 95% da uve bianche vitigno Arneis; la restante parte può essere costituita da vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

In bocca è sapido, di buona persistenza, ma mai troppo aggressivo. Tanta frutta, soprattutto agrumi. La particolarità sono le note più sottili di erbe aromatiche, fiori bianchi e anice. L'acidità non è mai alta, tuttavia non è un vino piatto o fermo, anzi ha un bel

carattere. Spesso è affinato in acciaio, il legno tende a mortificare la sua vivacità, appiattendolo quelle che sono principalmente doti di piacevolezza e immediatezza.

**Roero Arneis Dogc “Serra Lupini” Az. Negro 2017 €.
18,00**

Vitigno: Arneis 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Affinamento: 4 mesi sui lieviti in acciaio.

Alcol: 13,5° **Note:** frutti gialli, pesca, pera, frutti tropicali e acacia ampio e persistente.

Chardonnay

Questa varietà, originaria della Borgogna, è una delle più grandi uve bianche nobili piantata in tutto il mondo. La sua ampia gamma aromatica è dovuta ai componenti della sua buccia. Predilige i climi temperato-caldi, i terreni collinari, argillosi e calcarei, gli ambienti ventilati e freschi. Il colore del vino è giallo paglierino non particolarmente carico, il profumo, caratteristico, è delicato e fruttato (frutta tropicale, ananas in particolare), il sapore elegante e

armonico. Se invecchiato assume note di frutta secca. È particolarmente indicato per l'affinamento in barrique.

Chardonnay Bellaveder San Lorenz 2017 €
20,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Affinamento: vinificazione in bianco tradizionale. Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi.

Alcol: 12,5° **Note:** secco e fresco, piuttosto caldo e sapido, equilibrato.

Chardonnay 2018 Pojer e Sandri €.
21,00

Vitigno: Chardonnay100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante.

Affinamento: per preservare i caratteri varietali (aromi e antiossidanti naturali) le uve sono lavorate in iper-riduzione (assenza di ossigeno) tecnica sviluppata e brevettata in azienda.

Alcol: 12,5° **Note:** molto fruttato con sentori di mela golden, banana, ananas, con la maturazione si sviluppano aromi terziari quali la pietra focaia, il fieno e il muschio.

Chardonnay "I Sistri" Felsina 2016 €
25,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo paglierino carico.

Affinamento: maturato in barrique per 12 mesi.

Alcol:14° **Note:** aromi morbidi di vaniglia e frutta secca che si uniscono a sentori freschi di frutta esotica e tropicale. Al gusto è equilibrato.

Bramito del Cervo 2017
€ 26,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo paglierino.

Affinamento: acciaio inox per 12\14 mesi.

Alcolo: 12,5° **Note:** delicate note di fiori bianchi seguite da leggeri sentori agrumati. Al palato è croccante e di buon corpo, scorrevole, e caratterizzato da una gradevole mineralità.

Chardonnay Livio Felluga 2017 _____ **€.**
30,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: colore giallo paglierino con lievi riflessi verdi.

Affinamento: in acciaio

Alcol: 13,0° **Note:** profumo balsamico, fruttato, intenso; note di timo, ananas, narciso e gelsomino, integrate a sentori di frutta candita e albicocca, lieve kiwi.

Chablis 2015 Domaine JC Courtault _____ **€.**
30,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo intenso.

Affinamento: barrique.

Alcol: 12,5° **Note:** bouquet punteggiato di frutta a polpa bianca come pesca e susina.

Jurosa Lis Neris 2016 Chardonnay _____ **€.**
35,00

Vitigno: Chardonnay100%

Colore: giallo paglierino.

Affinamento: fecce fini in tini di acciaio.

Alcol: 14° **Note:** vino bianco di medio corpo, morbido e profumato, affinato per 11 mesi in botti di rovere. Sentori complessi di camomilla, tè verde e vaniglia si integrano a note aromatiche fresche e fruttate in un gusto di grande armonia ed equilibrio gustativo.

**Chardonnay Intrigo Az. Inserrata Biologico 2017 €.
35,00**

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo paglierino con piacevoli sfumature verdoline.

Affinamento: acciaio inox.

Alcol:13,5° **Note:** aroma intenso di lamponi, frutta tropicale e ginger. In bocca pieno, caldo, avvolgente ed elegante. Finale lungo e aromatico.

**Chardonnay “St. Valentin” St. Michael-Eppan 2016
€. 42,00**

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Affinamento: in acciaio.

Alcol: 14° **Note:** frutta a polpa gialla, fusa a sensazioni di fieno, burro di arachidi e note vanigliate e tostate, con un ricordo di bastoncino di liquirizia.

**Chardonnay “Cervaro della Sala” Antinori 2016
€. 60,00**

**Chardonnay “Cervaro della Sala” Antinori 2015
€. 65,00**

Vitigno: Chardonnay 85%, Grechetto 15%

Colore: giallo paglierino con sfumature sul verde.

Affinamento: fermentazione alcolica e malolattica in barrique per lo Chardonnay; fermentazione alcolica in acciaio per il Grechetto. Assemblaggio vino in acciaio. 5 mesi in barrique, almeno 10 mesi in bottiglia.

Alcol: 12,5° **Note:** intenso e complesso, in cui le note aromatiche come gli agrumi, le pere e i fiori di acacia si fondono insieme ai sentori vanigliati.

**Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2003 - Albert Pic
€ 105,00**

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi bagliori dorati.

Affinamento: lo stile di vinificazione prevede la fermentazione in tini di acciaio e cemento, seguita da maturazione e da affinamento in bottiglia senza uso di barrique.

Alcol: 13% **Note:** si presenta al naso con un bouquet armonico e seducente fatto di note fruttate e dolci a cui si aggiunge la vivace nota minerale tipica degli Chablis.

Blend di chardonnay

(ovvero vini dove troviamo alte percentuali di chardonnay, che vengono assemblate con altri vitigni)

“Facetus” Poggio Civetta Rossetti 2015 €.
22,00

Vitigno: Chardonnay 85%, Sauvignon 15%

Colore: giallo intenso con sfumature dorate.

Vinificazione: in tini d'acciaio.

Alcol: 13,0° **Note:** frutti tropicali ed aromi canditi.

“Chiaramente” Polini & Rossetti 2018 €.
27,00

Vitigno: Chardonnay, Sauvignon Blanc e Trebbiano

Colore: giallo intenso.

Vinificazione: in tini d'acciaio.

Alcol: 12° **Note:** fresco e fruttato buona persistenza.

“Broy” IGT Eugenio Collavini 2016 €. 45,00

Vitigno: Chardonnay 40%, Sauvignon 20%, Tocai Friulano 40%

Colore: giallo dorato ben carico.

Affinamento: in acciaio.

Alcol: 13,0° **Note:** spicca la nota di frutti tropicali maturi, ben amalgamati con dolci sentori di miele d'acacia e vaniglia.

Falanghina

Il vitigno Falanghina, importato dai Greci, deriva il suo nome da “falanga”, dei pali di sostegno sui quali veniva legata la vite: Falanghina infatti significa “vite sostenuta da pali”. È un vitigno usato molte volte come base di altri vini della Campania di elevata qualità. Il vitigno si compone di un grappolo compatto, dalla forma conica o cilindrica collegato a foglie di medie dimensioni. Si distingue per il caratteristico colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al palato invece si presenta vellutato, fresco e dagli intensi aromi fruttati.

Falanghina del Sannio Corte Normanna 2018 **€.**
19,00

Vitigno: Falanghina 100%

Colore: giallo paglierino cristallino.

Affinamento: acciaio e due mesi in bottiglia.

Alcol: 14°

Note: fresco e fruttato, agrumi, ananas e fiori bianchi.

Friulano (Ex-Tocaji)

Il Friulano è un vino fine, ma ricco di struttura ed equilibrio; la delicatezza, l'eleganza e la gioventù sono testimoniate dal caratteristico colore giallo paglierino, chiaro e luminoso.

Ottenuto da uve prodotte da viti nodose e contorte, ha le sue caratteristiche principali nel gradevole profumo e nel sapore di mandorla amara che lo rendono un amabile beverino.

Nell'ampio bouquet si percepiscono, prepotenti, le note vegetali del fieno, dei fiori di campo, del timo e della camomilla. Quanto "annunciato" al naso, il Friulano lo conferma al gusto che individua la sua caratteristica principale, come anticipato, nel sentore di mandorla gentile che lascia nel finale in bocca. Nelle versioni con trascorsi in legno dimostra una buona capacità d'invecchiamento, ed in quelle fresche invece garantisce fruibilità già nell'anno successivo a quello di vendemmia, grazie alla capacità di mantenere integre le sensazioni dell'uva pienamente matura.

-

La Vila 2016 Lis Neris Friulano _____ **€.**
35,00

Vitigno: Friulano quasi in purezza, (alcune annate possono prevedere l'aggiunta di Pinot)

Colore: giallo paglierino intenso.

Affinamento: 11 mesi in botti di rovere.

Alcol: 13,5° **Note:** aromi fruttati e di mandorla. La struttura è ben equilibrata, sintesi perfetta di freschezza e morbidezza, con un finale persistente.

Terre Alte Livio Felluga 2016

€. 60,00

Vitigno: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon

Colore: giallo brillante luminoso ed intenso.

Affinamento: in acciaio Friulano e Pinot Bianco, in Rovere Sauvignon.

Alcol: 13,5° **Note:** raffinati fiori bianchi, gelsomino e acacia si fondono a note fruttate di melone bianco, pesca gialla, albicocca sciropata con richiami tropicali di frutto della passione e ananas.

Gewürztraminer

Gewürztraminer è il clone ufficiale per il vitigno Traminer Aromatico, uno degli emblemi dell'enologia dell'Alto Adige da una parte e dell'Alsazia dall'altra. La morbidezza e la consistenza del vino, abbinate ad un bouquet aromatico potente lo rendono interessante da provare anche come vino da meditazione. Il Gewürztraminer viene sempre più vinificato in purezza, da cui si ottengono vini di grande aromaticità che possono essere prodotti sia secchi che dolci.

Gewurtztraminer San Lorenz Bellaveder 2017

€. 24,00

Vitigno: Gewurztraminer 100%

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Affinamento: fermentazione e affinamento sulle fecce fini in serbatoi di inox a temperatura controllata per circa 5-6 mesi.

Alcol: 14° **Note:** gusto pieno, fresco, sapido e un corredo odoroso di rose, agrumi, frutta esotica, spezie ed erbe aromatiche.

Gewurtztraminer Dopff Au Mulin 2017 (Alsazia)
€. 24,00

Vitigno: Gewurztraminer 100%

Colore: giallo paglierino.

Affinamento: 13 mesi sui lieviti in barrique Alsaziane.

Alcol: 13° **Note:** sentori floreali e di frutta, buona mineralità.

Gewurtztraminer "San Valentin" St. Michael-Eppan
2017 €. 38,00

Vitigno: Gewurztraminer 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Affinamento: 6 mesi sui lieviti in acciaio.

Alcol: 14,5° **Note:** floreali di rosa, sentori di frutta esotica e spezie orientali.

Blend di gewurztraminer

(Vini con alte percentuali di gewurztraminer, assemblato con altri vitigni)

Confini 2016 Lis Neris _____ **€**
46,00

Vitigno: Gewurztraminer 40%, Pinot Grigio 40%, Riesling 20%

Colore: giallo dorato con riflessi smeraldo.

Affinamento: 11 mesi sulle fecce fini nelle botti di fermentazione, poi almeno 7 mesi in bottiglia.

Alcol: 14,5° **Note:** la sua esuberante aromaticità, caratterizzata da frutta tropicale, agrumi in confettura, erbe aromatiche e un leggero residuo zuccherino, è sostenuta da una buona struttura e una vibrante freschezza.

Grillo

Il vitigno nasce da un incrocio tra il Catarratto e il moscato d'Alessandria, due tra le varietà bianche più famose della Sicilia. E' storicamente presente soprattutto nell'area della Sicilia occidentale.

Negli ultimi decenni, accurate vinificazioni in purezza, ne hanno fatto uno dei bianchi siciliani più interessanti in assoluto. E' un vino che unisce la struttura del Catarratto con il corredo aromatico del moscato d'Alessandria, regalando aromi profumati e armoniosi, con note vegetali, agrumate e di frutta tropicale. Un vino molto equilibrato tra componenti fruttate e freschezza, piacevole da degustare da giovane, ma che sta dimostrando anche un buon potenziale d'invecchiamento.

Grillo Alègre Barone Sergio 2017

€. 18,00

Vitigno: Grillo 100%

Colore: paglierino luminoso.

Affinamento: inox.

Alcol: 13° **Note:** Aromatico e profumato il bouquet olfattivo, ricco di fiori bianchi e di frutta esotica.

Terre Siciliane Grillo IGT 2016 Feudo Disisa

€18,00

Vitigno: Grillo 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Affinamento: inox.

Alcol: 13° **Note:** profumi di fiori di campo e una scia minerale. Al palato è fresco, sapido, equilibrato e con una buona persi.

Barone di Piano Grillo Grillo Bio

€

20,00

Vitigno: Grillo 100%

Colore: giallo pieno e luminoso.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Alcol: 12,5° **Note:** giovane e ben rifinito, richiama il terroir e il mare della Sicilia con note iodate che impreziosiscono il profilo gusto-olfattivo, offrendo una beva leggera e vivace.

Greco di Tufo

Il Greco di Tufo è un vino che beneficia della menzione DOCG. Come tale è prodotto in otto Comuni della provincia di Avellino.

È uno tra i pochi bianchi in Italia che si presta all'invecchiamento.

Il Greco di Tufo è un vino nobile derivante da un vitigno antico, di origine greca, importato in Campania e coltivato nella zona di Napoli prima e in quella di Avellino poi, nei pressi di quel nucleo che divenne la città di Tufo. Il terreno argilloso calcareo e ricco di

componenti minerali, le importanti pendenze delle colline della zona e le intrinseche peculiarità dell'uva stessa, allevata con una bassissima resa per ettaro, si fondono in un'interpretazione liquida profumata e dal tratto minerale fuori dal comune, adatta anche a importanti evoluzioni nel tempo. L'area in cui è allevato è la più piccola, in rapporto all'estensione del territorio. Personalità e buon corpo, freschezza e bouquet ricco e intenso: un vero purosangue campano.

Greco di Tufo Corte Normanna 2017 **€.**
19,00

Vitigno: Greco di tufo 100%

Colore: giallo paglierino cristallino.

Affinamento: sei mesi in acciaio, sei mesi in bottiglia.

Alcol: 14°

Note: sentori fruttati di albicocca, pesca e pera.

I vini laziali

La ARTICO - Azienda Agricola nasce intorno alla fine degli anni '90 con l'acquisizione di piccoli lotti di terreni nella zona di Aprilia e Colli Lanuvini, esattamente sul confine tra la campagna romana e l'agro pontino. Da subito vennero spiantati i vecchi vigneti a tendone e

piantate delle barbatelle dei migliori cloni di varietà internazionali ed autoctone. Dal 2012 iniziano i primi esperimenti di vinificazione di una piccola selezione delle migliori uve mosse dalla voglia di produrre vini che rappresentino a pieno le peculiarità del territorio Laziale. Terreni ricchi di minerali, vitigni selezionati, un'esposizione ottimale ma soprattutto un continuo e rigoroso lavoro in vigna, con particolare attenzione alla potatura che viene effettuata seguendo il sistema Simonit&Sirch, sono alla base dei nostri vini. Dalla prima annata di produzione nasce la collaborazione con lo street artist romano Diamond che racconta la nascita delle etichette così: Per quanto mi riguarda l'ispirazione, che ha dato vita ai disegni per l'etichetta, viene dal detto "natura artis magistra", ovvero di fatto la natura è necessariamente maestra di ogni arte umana, comprendendo nel significato di ars, artis anche intuizione, invenzione e creatività.

Stardust IGP Lazio Bianco 2018 **€.** **23,00**

Vitigno: Sauvignon 70%, il restante 30% Malvasia Puntinata e Trebbiano.

Colore: giallo dorato.

Affinamento: vini quasi stramaturi e poi affinamento in acciaio.

Alcol: 12,5° **Note:** Stardust nasce nel 2016 con la voglia di sperimentare un blend di tutte le nostre uve bianche diventando in corso d'opera un omaggio allo scomparso David Bowie.

"Amaltea" IGP Lazio Trebbiano 2018

€. 23,00

Vitigno: Trebbiano 100%

Colore: giallo paglierino.

Affinamento: acciaio e poi chiarificato.

Alcol: 13,5° **Note:** sapidità, struttura e grassezza, date dal frutto in piena maturazione, sono sostenute da una spiccata freschezza.

Sauvignon IGP Lazio 2018 **€.** **25,00**

Vitigno: Sauvignon 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Affinamento: raccolta manuale il 20 di agosto. Fermentazione in acciaio inox.

Alcol: 12,5° **Note:** elegante freschezza che al tempo stesso coniuga note sapide e minerali che strizzano l'occhio ai vini prodotti sui suoli di Sancerre, con il frutto maturo e la struttura tipica delle uve coltivate nelle caldi estati laziali.

Müller Thurgau

Il Müller Thurgau è una varietà nata nel 1882 per volontà di Hermann Müller, originario del cantone svizzero di Thurgau. A questo è dovuto il nome di questo tipico vitigno del nord d'Italia. Le uve provengono da vigneti situati a circa 650-700 metri s.l.m. e impiantati su terreni alluvionali, pietrosi e ricchi di scheletro. L'andamento collinare permette un ottimo soleggiamento ed una favorevole ventilazione, evitando così l'insorgenza di muffe. Il vino prodotto da queste uve risulta morbido e delicatamente sapido. Il restrogusto è leggermente fruttato con aromi di fiori ed erbe aromatiche, fresco al palato.

Muller Thurgau Hofstatter 2017 **€.** **21,00**

Vitigno: Muller Thurgau 100%

Colore: giallo paglierino di buona intensità.

Affinamento: in acciaio.

Alcol: 13° **Note:** profumi caldi e maturi, impreziositi da una nota aromatica piuttosto persistente e densa.

Palai Muller Thurgau Pojer e Sandri 2018 **€. 21,00**

Vitigno: Muller Thurgau 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante.

Affinamento: per preservare i caratteri varietali (aromi e antiossidanti naturali) le uve sono lavorate in iper-riduzione (assenza di ossigeno) tecnica sviluppata e brevettata in azienda.

Alcol: 13° **Note:** la sua vena acidula e leggermente aromatica lo rende suadente compagno sia ai piatti di pesce della gran cucina che alle semplici cotture in umido di pesci d'acqua dolce.

Muller Thurgau Bellaveder San Lorenz 2017 **€ 22,00**

Vitigno: Muller Thurgau 100%

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

Affinamento: vinificazione in bianco con breve macerazione sulle bucce. Fermentazione e affinamento sulle fecce fini in serbatoi di inox a temperatura controllata per circa 6 mesi. Riposa in bottiglia per altri 3-4 mesi.

Alcol: 12,5° **Note:** profumi caldi e maturi, impreziositi da una nota aromatica piuttosto persistente e densa.

Pecorino e Passerina

Vitigni caratteristici delle Marche, e di preciso nella località di Offida da cui deriva la DOCG.

La Passerina si rivela un bianco moderno, dai delicati profumi floreali e fruttati (ananas, pompelmo, mela verde, pera, fiori di sambuco in prevalenza) e con una spiccata sapidità.

Il Pecorino presenta, invece, una struttura più importante, capace di stupire sia nell'immediato, sia dopo un invecchiamento in bottiglia.

Al naso offre sentori agrumati di pompelmo, limone, a cui seguono note di pesca, fiori d'arancio e erba appena tagliata.

Passerina IGT Offida 2018 €. **15,00**

Vitigno: Passerina 100%

Colore: giallo paglierino.

Affinamento: sui lieviti per 1 mesi in vasca d'acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Alcol: 13,5° **Note:** agrumi, fiori bianchi e frutti esotici.

Pecorino Docg Offida 2017 €. **15,00**

Vitigno: Pecorino 100%

Colore: giallo paglierino intenso.

Affinamento: sui lieviti per 3 mesi in vasca d'acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Alcol: 13,5° **Note:** pera, fiori bianchi e frutti esotici.

Pinot Grigio e Bianco

Esattamente come le altre varietà di pinot, anche quello grigio è una varietà di vitigno molto complessa che richiede particolari condizioni ed attenzioni sia nella coltivazione che nella produzione.

Necessita infatti di stabilità nell'habitat in cui viene collocato, prediligendo climi molto freddi e terreni compatibili. La coltivazione del Pinot grigio iniziò in Borgogna, che rappresenta la zona che ancora oggi possiede in assoluto le migliori condizioni climatiche per il suo sviluppo. Successivamente la sua produzione si è sparsa a livello internazionale. Attualmente la coltivazione di questo vitigno avviene in particolari regioni quali: Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige, Veneto e Lombardia. L'aroma di questa varietà di vino ed il suo gusto è differente in base alla zona di produzione. Nei casi di Pinot grigio ottenuto da uva coltivata in luoghi dal clima costante e freddo, si riscontrerà un'ottima corposità e struttura, con un sapore vellutato e morbido e con aroma di vegetali, fiori e frutta e un gradevole retrogusto con sentori balsamici.

Pinot Grigio Le rive 2018 **€.** **16,00**

Vitigno: Pinot Grigio 100%

Colore: giallo paglierino.

Affinamento: in acciaio 3 mesi sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** fiori di acacia e artemisia.

Pinot Grigio Felluga 2017 **€.** **30,00**

Vitigno: Pinot Grigio 100%

Colore: giallo paglierino intenso.

Affinamento: fermentazione a temperatura controllata in INOX, affinamento per 5 - 7 mesi sui lieviti fini, senza fermentazione malolattica.

Alcol: 13,0° **Note:** ampio e fruttato, con note agrumate e piacevolmente salmastre.

Gris Lis Neris 2017 Pinot Grigio _____ **€.**
35,00

Vitigno: Pinot Grigio 100%

Colore: giallo paglierino.

Affinamento: fecce fini in tini di acciaio.

Alcol: 14° **Note:** medio corpo dalle tonalità delicate, fruttate e minerali. Profumi piacevoli ed eleganti di lime, agrumi, mandorle e frutta bianca. L'assaggio rivela morbidezza, sapidità, freschezza e buona persistenza.

Ribolla Gialla

Da uno storico vitigno a bacca bianca, diffuso principalmente nel Collio Friulano e Sloveno, nasce uno dei più famosi bianchi italiani: la Ribolla Gialla. Alcuni collegano le sue origini alla storia romana, altri ai contatti commerciali tra i Veneziani e gli abitanti delle isole greche, di fatto le sue prime testimonianze scritte risalgono al Medioevo e già sono concordi nel tesserne le lodi. Considerato il suo piccolo acino e la sua spessa buccia si presta particolarmente alle lunghe macerazioni. Le versioni più giovani, affinate in acciaio o maturate brevemente in legno, sono riconoscibili dal sapore asciutto, fresco e beverino.

Draga Ribolla Gialla 2018 **€**
22,00

Vitigno: 100% Ribolla Gialla

Colore: giallo paglierino.

Affinamento: matura, per circa 7 mesi, in acciaio prima dell'affinamento in bottiglia.

Alcol: 13° **Note:** si esprime prevalentemente con sentori di frutta fresca, in particolare di agrumi. Al palato è fresco, vivace, equilibrato e di grande armonia.

“Turian” Ribolla Gialla Selezione Eugenio Collavini
2017 €. **32,00**

Vitigno: 100% Ribolla Gialla

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.

Affinamento: pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata, fermentazione malo-lattica parziale e maturazione sui lieviti.

Alcol: 13° **Note:** profumo lieve e floreale con note di mela verde, sapore asciutto e fragrante.

Riesling

Il Riesling e i suoi vini lineari e ben equilibrati sono sempre stati associati ai climi freschi della Germania, dove l'interazione tra acidità e dolcezza residua è al meglio, per la produzione di vini di grande tensione. Il Riesling è ritenuto frutto di un incrocio tra due vitigni molto antichi che potrebbero essere stati presenti prima del Medioevo: Traminer e Heunisch. Il Riesling accumula zuccheri molto lentamente e trattiene l'acidità, motivo per cui, come già scritto ama i climi freddi. Questo consente ai produttori di giocare con i suoi zuccheri per poter bilanciare la sua freschezza; e con la sua longevità e maturazione, per poter estrapolare i sentori tipici di idrocarburi.

Riesling Dopff Au Mulin (Bio) 2017 _____ **€.**
22,00

Vitigno: Riesling 100%

Colore: giallo paglierino.

Affinamento: 13 mesi sui lieviti in barrique Alsaziane.

Alcol: 12° **Note:** sentori floreali e di frutta. Buona mineralità.

Riesling Pojer e Sandri 2018

€.

25,00

Vitigno: Riesling 100%

Colore: giallo paglierino -verde.

Affinamento: per preservare i caratteri varietali (aromi e antiossidanti naturali) le uve sono lavorate in iper-riduzione (assenza di ossigeno) tecnica sviluppata e brevettata in azienda.

Alcol: 12° **Note:** da giovane profuma di pesca/albicocca. Con l'evoluzione si amplificano le note terziarie di idrocarburi. Al gusto è un vino verticale - sapido - lungo.

Sauvignon Blanc

Il Sauvignon Blanc è uno dei vini più diffusi al mondo e potremo trovare infinite interpretazioni di questo nobile vitigno che si pensa sia nato nella Loira. Come sempre tutto dipende dal territorio e dalle tecniche di vinificazione, anche se alcuni tratti sono talmente particolari che permettono di riconoscere immediatamente un buon Sauvignon. I tratti distintivi del Sauvignon Blanc sono profumi verdi di oliva, peperone, finocchio, capperi, sedano e timo accostati ad una buona mineralità, freschezza e profondità aromatica. Le zone dove trova il suo habitat naturale sono la natia Loira, specialmente nei pressi di Sancerre e Pouilly-sur-Loire, famosa per il Pouilly-Fumé. In Italia il Sauvignon Blanc ha trovato terreno fertile sulle marne e arenarie delle colline del Collio Goriziano e dei Colli Orientali del Friuli.

Sauvignon Blanc Draga 2017

€.

24,00

Vitigno: Sauvignon Blanc100%

Colore: giallo paglierino scarico dai riflessi verdognoli.

Affinamento: macerazione in contatto con le bucce per 24 ore.

Alcol: 13,5° **Note:** bouquet aromatico che ricorda il fior di sambuco e salvia, foglia di pomodoro, peperone, intenso e fine. Gusto ampio, deciso e minerale, fresco, vivace, armonico.

Sauvignon Blanc Collio Eugenio Collavini 2017 **€.** **24,00**

Vitigno: Sauvignon Blanc100%

Colore: giallo paglierino scarico dai riflessi verdognoli

Affinamento: in acciaio.

Alcol: 12,5° **Note:** varietale e minerale, mai stucchevole; ricorda la foglia di peperone giallo, la salvia ed il melone.

Le Fate Furbe Tenuta Moriniello **€. 24,00**

Vitigno: Sauvignon Blanc60%, Gewurztraminer 40%

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Affinamento: fecce fini per almeno 6 mesi

Alcol: 12,5° **Note:** freschezza, acidità, aromatico e complesso

Sauvignon Blanc Pojer e Sandri 2018 **€. 25,00**

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Affinamento: per preservare i caratteri varietali (aromi e antiossidanti naturali) le uve sono lavorate in iper-riduzione (assenza di ossigeno) tecnica sviluppata e brevettata in azienda.

Alcol: 13° **Note:** bianco di eccezionale pregio che si accosta egregiamente agli antipasti, ai crostacei e dal pesce in genere.

Sauvignon Blanc Maso Thaler 2018 _____ **€.**
28,00

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Colore: giallo paglierino brillante.

Affinamento: in acciaio.

Alcol: 13,0° **Note:** varietale, complesso equilibrato.

Sancerre Blanc 2015 David Satureau _____
€. 30,00

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Colore: giallo chiaro con riflessi verdolini.

Affinamento: in acciaio.

Alcol: 12,5° **Note:** naso esprime un bouquet dove spiccano fiori bianchi e frutti esotici.

Picol Lis Neris 2016 Sauvignon Blanc _____
€. 35,00

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Affinamento: 11 mesi tank acciaio, poi 12 mesi in bottiglia

Alcol: 13,5° **Note:** fresco e di medio corpo, caratterizzato da note fumé e dal profilo aromatico tipico del vitigno. Al palato è asciutto, morbido e persistente, armonico ed elegante.

Sauvignon Blanc 2015 Maso Corno _____ **€.**
35,00

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Colore: giallo paglierino brillante.

Affinamento: in botte grande di rovere per 12 mesi, permanenza minima in bottiglia 12 mesi.

Alcol: 12,5° **Note:** sentori di fiore di sambuco ed erbe aromatiche

Sancerre Blanc 2016 “Clos Paradis” Domaine Fouassier (Bio)

€. 37,00

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Colore: giallo paglierino carico.

Affinamento: in acciaio.

Alcol: 12,5° **Note:** ampio e complesso con note di pera, miele d'acacia, fiori di campo e lievi sfumature di pietra focaia e scorza di limone.

Sauvignon “San Valentin” St. Michael-Eppan 2018 €. **38,00**

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini brillanti.

Affinamento: alcuni mesi in acciaio e, per il 10%, in botti di rovere.

Alcol: 14% **Note:** vino bianco fresco, di medio corpo, morbido e profumato, di nitida eleganza. Un sorso fragrante, piacevole, equilibrato e di grande nitidezza aromatica.

Pouilly Fumè Domaine Langlois-Chateau 2017 **€. 40,00**

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Colore: giallo pallido con riflessi grigi.

Affinamento: in acciaio.

Alcol: 12,5° **Note:** sentori di mandorle ed agrumi.

Sauvignon “Vulcaia Fumè” Inama 2017 _____ **€.**
40,00

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Colore: **giallo** intenso.

Affinamento: in acciaio.

Alcol: 15,0°

Note: sentori speziati in cui predomina il caffè.

Pouilly Fumé “Baron de L” 2015 - Baron de
Ladoucette € 115,00

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Colore: oro con riflessi verdolini.

Affinamento: maturato per 8-10 mesi in vasche di vetro per non alterarne i sentori fruttati che sono il suo vero e proprio punto di forza.

Alcol: 12,5°

Note: al naso presenta un naso delicato e fine con un ampio bouquet di frutta matura, tra cui spiccano le note di pera e pesca bianca, oltre a note terziarie avvolte da un velo minerale di pietra.

Soave o Garganega

Garganega è una varietà di [uva da vino](#) bianca italiana ampiamente coltivata nella regione veneta del Nord Est Italia , in particolare nelle province di Verona e Vicenza . È il sesto vitigno bianco più diffuso in Italia. Costituisce la base del vino bianco veneziano Soave. Nella regione di Soave, Garganega è l'uva primaria e può comporre ovunque dal 70 al 100% della miscela con Trebbiano e Chardonnay. La Garganega conferisce al vino struttura, freschezza e profumi con note floreali e intensa mineralità, in funzione soprattutto della composizione del terreno, spesso di origine vulcanica.

Soave Inama 2018 **€.**

20,00

Vitigno: Garganega 100%

Colore: **giallo** paglierino chiaro.

Affinamento: 7 mesi in acciaio.

Alcol: 13° **Note:** delicato, di fiori di campo, frutta matura esotica, camomilla e sambuco.

Lugana Sirmione Avanzi 2018 **€.**

20,00

Vitigno: Turbiana 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi.

Affinamento: pigiatura soffice dell'uva e fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata. Riposo in bottiglia per 6 mesi circa.

Alcol: 12,5° **Note:** Sapido, fresco, con retrogusto di mandorla amara.

Lugana Doc Az. Cavalchina 2018 **€.**
21,00

Vitigno: Trebbiano di Soave 100%

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdi.

Affinamento: 4 mesi sui lieviti.

Alcol: 12,5° **Note:** note di agrumi, minerale fine ed elegante.

Custoza Superiore "Amedeo" Doc Az. Cavalchina
2017 **€. 23,00**

Vitigno: 40% Garganega,30% Fernanda,15% Trebbianello,15% Trebbiano di Soave

Colore: giallo dorato con riflessi verdi.

Affinamento: 8 mesi in rovere.

Alcol: 13° **Note:** note fruttate di frutta matura e confettura con note floreali di biancospino.

Trebbiano

Il Trebbiano è un vitigno italiano, uno dei vitigni più coltivati al mondo. Produce buoni raccolti, ma tende a produrre vini non distinti. Può essere fresco e fruttato, ma non dura a lungo. Conosciuto anche come Ugni Blanc. Tendenzialmente il Trebbiano è un vino abbastanza timido, non è molto profumato, non è strutturato o pieno di rimandi, tuttavia vanta un'ottima acidità. E su questa acidità si possono costruire vini semplici, immediati e piacevoli. Il naso è molto delicato, ritroso, dotato di poca varietà e profondità, pere, fiori, mela, acacia, lavanda, mandarino e agrumi e possibili note di miele. Ma stiamo prendendo in esame lo spettro aromatico completo, solo in rari casi eclatanti è così ricco.

Cantagrillo La Leccia 2017 **€.**
18,00

Vitigno: Trebbiano toscano 100%

Colore: giallo paglierino acceso con intriganti riflessi dorati.

Affinamento: criomacerazione prefermentativa di 24 ore, mentre la restante parte viene introdotta in una vasca termocondizionata e sottoposta ad una macerazione più lunga

Alcol: 13,5° **Note:** gradevoli sentori di erbe officinali ed essenze aromatiche mediterranee ne completano l'espressione olfattiva. Al palato ci sono vivacità e freschezza.

Verdicchio

Il Verdicchio Bianco è un [vitigno](#) a bacca bianca coltivato quasi esclusivamente nelle [Marche](#). Si tratta di un vitigno piuttosto eclettico che viene utilizzato per produrre, generalmente in purezza, sia vini freschi e di pronta beva, sia vini molto strutturati e capaci di notevole longevità. Il nome verdicchio deriva chiaramente dal colore dell'acino, che mantiene evidenti sfumature di verde anche a piena maturazione. Sia che venga vinificato in acciaio, sia che venga vinificato in legno, il Verdicchio ha il potenziale per produrre vini di grande longevità, superando anche i vent'anni, almeno nelle annate favorevoli.

Colle Onorato- “La Giostra”- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

€. 25,00

Vitigno: Verdicchio 100%

Colore: giallo paglierino brillante.

Affinamento: Le uve provengono da una prima accurata selezione e sono state raccolte a mano, successivamente sottoposte a "pressatura soffice". Poi 8 mesi in vaschi d'acciaio.

Alcol: 13,5°
officiali e vaniglia.

Note: vino rotondo, fresco con sentori di erbe

Vermentino

Il Vermentino è un vitigno a buccia leggera, trovato principalmente nel vino italiano . È ampiamente piantato in Sardegna, in Toscana e in Liguria - principalmente sotto il nome di Pigato-. Le foglie sono verde scuro e pentagonali. Le uve sono di colore giallo ambra e pendono in grappoli piramidali. Le viti sono spesso coltivate su pendii rivolti verso il mare dove possono beneficiare della luce riflessa aggiuntiva. Il Vermentino è un vitigno che negli ultimi anni ha visto una progressiva espansione della sua coltivazione in Italia nonché un innalzamento del livello qualitativo grazie alla volontà di produttori che ne hanno intuito le potenzialità per rispondere alle esigenze del mercato. Sulle origini del Vermentino non si è ancora riusciti a fare chiarezza in modo completo. Nell'incertezza, l'ipotesi più probabile è che esso sia di provenienza spagnola. Le zone ideali per la coltivazione del Vermentino sono quelle in prossimità del mare. Nelle zone litoranee e nell'immediato entroterra, dove altri vitigni risentirebbero dei venti salmastri e della prolungata siccità, il Vermentino dà il meglio di sé. In particolare predilige i terreni collinari e asciutti con una buona

esposizione al sole. Il Vermentino ha tanti volti, ma una sola identità, lo riconoscerete per il bouquet molto intenso, ma non ancora aromatico, a base di agrumi, fiori bianchi, erbe aromatiche come timo e basilico e frutta gialla non troppo matura. Soprattutto ci troverete dentro il richiamo del mare. Al palato il vino è di buon corpo, molto fresco e con una struttura che non è arretrante o troppo gradassa, anzi è una struttura che nasce sempre dalla grande sapidità e non tanto dall'alcolicità, che è abbastanza contenuta. Il tratto è fine, si muove con eleganza e grazia.

Vermentino Poggio Civetta Rossetti 2018 _____ **€.** **15,00**

Vitigno: Vermentino 100%

Colore: giallo paglierino.

Affinamento: qualche mese in vasche d'acciaio.

Alcol: 13°

Note: ricchezza dei frutti tropicali, fiori e agrumi.

Vermentino di Sardegna QuartoMoro 2018 _____ **€.** **18,00**

Vitigno: Vermentino di Sardegna 100%

Colore: giallo paglierino dalle venature verdoline.

Affinamento: almeno 4 mesi in acciaio.

Alcol: 12,5°

Note: bianco di bella progressione, dai rimandi alle erbe aromatiche, alla frutta bianca e a sfumature speziate accompagnate da sbuffi minerali. Equilibrato, rotondo, salino e fresco al palato

Vermentino QuartoMoro 1 Anno Dopo 2017 _____ **€. 19,00**

Vitigno: Vermentino di Sardegna 100%

Colore: giallo paglierino intenso con sfumature verdi.

Affinamento: affinato per più di un anno tra vasca d'acciaio e bottiglia.

Alcol: 13,5°
minerale.

Note: bianco dal profilo aromatico fresco e

Vermentino Colli di Luni Etichetta nera 2018 €.
23,00

Vitigno: Vermentino 100%

Colore: giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati.

Affinamento: alcuni mesi in acciaio.

Alcol: 13,0° **Note:** evidenti sentori di fiori di campo, erbe aromatiche, spezie, frutta matura, miele.

Vermentino di Sardegna VRM QuartoMoro 2018 €.
27,00

Vitigno: Vermentino di Sardegna 100%

Colore: giallo paglierino intenso con venature verdi.

Affinamento: 24 mesi in acciaio.

Alcol: 14,0° **Note:** il ventaglio olfattivo evoca erbe balsamiche e mediterranee, il sorso è morbido e avvolgente, di spiccata mineralità.

Capichera Bianco 2016 €.
60,00

Vitigno: Vermentino di Sardegna 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Affinamento: 6 mesi in barrique.

Alcol: 14,5° **Note:** floreale, ricco e complesso; biancospino, fiori di campo, rosmarino, lavanda, glicine, timo, ananas e pietra focaia.

Vernaccia di San Gimignano

La Vernaccia è un vino bianco italiano, ottenuto dall'uva Vernaccia , prodotto all'interno e intorno alla [città collinare italiana](#) di San Gimignano in Toscana . Sin dal Rinascimento, è stato considerato uno dei migliori vini bianchi d'Italia. Fu il primo vino italiano ad ottenere lo status Denominazione di Origine Controllata (DOC) nel 1966; il 9 luglio 1993 è stato aggiornato a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

A San Gimignano, le uve Vernaccia piantate in vigneti a base di arenaria tendono a produrre i migliori esempi di Vernaccia di San Gimignano. Il vino è tipicamente secco con croccante acidità e un po' [amaro finitura](#). Molti considerano la Vernaccia di San Gimignano un bianco semplice e quotidiano.

“Terre di Tufi” Teruzzi & Puthold 2016 **€.**
26,00

Vitigno: Vernaccia di San Gimignano 40%, Chardonnay 40%, Sauvignon 20%

Colore: giallo paglierino carico.

Affinamento: in acciaio e poi barrique.

Alcol: 13,0°
leggermente

Note: profumo intenso e persistente con un finale
tostato.

Capitolo IV

I Macerati e Torbati (Orange Wine)

“A ogni essere umano è stata donata una grande virtù: la capacità di scegliere e di decidere”

I vini macerati sono semplicemente vini diversi. Nascono da uve bianche, ma sono vinificati come i rossi, mantenendo le bucce a contatto con il mosto per un periodo che va da poche ore a mesi interi. È una strada audace, poco battuta. Nella coltivazione si privilegiano metodi biologici e biodinamici, senza l'utilizzo di sostanze chimiche, con grande cura e selezione dei grappoli. Vendemmia fatta rigorosamente a mano e in ritardo rispetto a quella normale. Nel Friuli Venezia Giulia, in particolare tra Collio e Carso, sono nati questi vini così particolari utilizzando vitigni tipici del territorio. Ma è in Oslavia, riconosciuta come patria dei vini macerati, che alcuni vignaioli tra cui Gravner, Radikon, Draga, ne hanno esportato la cultura.

**SenSO2 Basilica Bianco Torbato 2018 Cantina
Taverna €. 22,00**

Vitigno: Pinot Bianco 100%

Colore: giallo paglierino carico, limpido e luminoso.

Affinamento: vinificato con fermentazione spontanea.

Alcol: 14° **Note:** gradevoli note di frutta matura aprono l'ingresso al naso, poi caratterizzato da rimandi floreali e da piacevoli sfumature minerali

Draga Malvasia Istriana Miklus 2015 **€** **33,00**

Vitigno: Malvasia Istriana 100%

Colore: giallo dorato.

Affinamento: riposa in botti grandi di rovere, per due anni, fino al successivo affinamento in bottiglia.

Alcol: 13,9° **Note:** al naso è ampio, con note di fiori secchi, frutta tropicale, humus e spezie dolci e boschive. Al palato è consistente, fresco e di lunga persistenza.

Draga Ribolla Gialla Miklus Venezia Giulia 2014 **€ 50,00**

Vitigno: Ribolla Gialla 100%

Colore: Colore giallo ambrato

Affinamento: 42 mesi in botti di rovere, poi 18 mesi in bottiglia.

Alcol: 13,5° **Note:** Al naso è complesso, con sentori di frutti maturi, fiori gialli appassiti e liquirizia. Al palato si presenta ricco, con corpo rotondo ed equilibrato.

Draga Pinot Grigio Natural Art Miklus 2014 **€** **50,00**

Vitigno: 40% Chardonnay, 30% Pinot Grigio e 30% Sauvignon.

Colore: colore leggermente ramato.

Affinamento: le uve, dopo la raccolta manuale, macerano per 3 giorni in tini di rovere, senza che la temperatura di fermentazione venga controllata.

Successivamente le bucce vengono sottoposte a pressatura, e il vino viene travasato in grandi botti di rovere per 6 mesi.

Alcol: 13° **Note:** Al naso si avvertono, sin dai primi istanti, note di frutta matura, che virano poi verso sensazioni che ricordano il fieno secco e i fiori dell'acacia.

Radikon Oslavja 2014 (Orange Wine) 1Lt. €.
68,00

Vitigno: 40% Chardonnay, 30% Pinot Grigio e 30% Sauvignon.

Colore: giallo aranciato, luminoso e ricco.

Affinamento: 42 mesi in botti di rovere, poi 18 mesi in bottiglia.

Alcol: 13,9° **Note:** note di pesca disidratata.

Capitolo V

I Rosati

Sono freschi, profumati e godibilissimi fino all'ultimo sorso. L'intensità di colore e aromi sono condizionati essenzialmente dalla macerazione sulle bucce delle uve rosse con cui si producono questi vini. Se si vuole ottenere un rosa tenue i viticoltori effettuano una macerazione sulle bucce di pochissime ore, da 2 a 4, mentre per un rosa cerasuolo il tempo può salire fino alle 7-10 ore. La consistenza gusto-olfattiva e la spiccata freschezza li rende dei compagni versatili e incredibilmente piacevoli; meno astringenti ma più strutturati rispetto ai bianchi.

Rosato di Toscana Poggio Civetta Rossetti 2018

€. 16,00

Vitigno: Sangiovese, Merlot

Colore: rosa "velo di cipolla" con riflessi salmone.

Affinamento: 5 mesi in acciaio.

Alcol: 12,5° **Note:** floreale e fruttato, con sentori prevalenti di ciliegia e lampone.

Valtinesi Chiaretto 2016 Avanzi

€.

22,00

Vitigno: Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese

Colore: nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa tenue

Affinamento: breve contatto con le bucce in inox

Alcol: 13° **Note:** sentori tropicali, pesca e papaya; vino fresco e sapido

Inebriante Inserrata Rosato 2017 **€.**
22,00

Vitigno: Sangiovese 100%

Colore: nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa tenue.

Affinamento: inizio a contatto con le bucce, poi acciaio inox.

Alcol: 13° **Note:** aroma delicato di pesca e litchi. Elegante, con un finale lungo di

frutta fresca.

“Lapis Rosa” Pinot Grigio Castelmerlo 2017 **€.**
23,00

Vitigno: 100% Pinot grigio

Colore: ramato.

Affinamento: 3 mesi in barrique di rovere francese e acacia.

Alcol: 13,0° **Note:** melograno, ribes e acqua di rosa.

Rosato Toscana Igt “Giardino del Mare” Polini & Rossetti 2018

€
27,00

Vitigno: IGT Rosato Toscana

Colore: rosa brillante con riflessi rossastri.

Affinamento: in acciaio.

Alcol: 12,0°
speziati.

Note: frutta rossa fresca e leggeri sentori

Capitolo VI

I Rossi

I vini rossi devono il loro colore al fatto che le bucce degli acini, a contatto con il mosto, trasferiscono a questo tutta una serie di sostanze, coloranti *in primis*, ma non solo, che non sono presenti nelle bucce delle uve a bacca bianca. Gli antociani sono le sostanze che danno colore al vino rosso, i [tannini](#) (presenti nelle bucce e nei vinaccioli) sono responsabili dell'astringenza. Queste sono le due cose che fundamentalmente li distinguono dai vini bianchi.

La [vinificazione in rosso](#) prevede per l'appunto un periodo più o meno lungo di contatto tra mosto e bucce.

Valpolicella e l'Amarone

La regione collinare agricola e di estrazione del marmo di piccole aziende a nord dell'Adige è famosa per la produzione di vino. La Valpolicella si colloca subito dopo il Chianti nella produzione di vino DOC in Italia. Il vino rosso noto come Valpolicella è tipicamente ottenuto da tre vitigni: Corvina Veronese , Rondinella e Molinara. Il vino Valpolicella DOC è contraddistinto da un colore rosso rubino carico, un profumo gradevole con un vago sentore di mandorle amare. Ha una gradazione minima di 11 gradi. La denominazione Ripasso allude invece al fatto che il vino è fermentato sulle vinacce residue del Recioto e/o dell'Amarone._

Valpolicella Superiore "S.Michele" Az. Ugolini 2014 **€. 32,00**

Vitigno: Corvina gentile, Rondinella e Oseleta.

Colore: granato concentrato.

Affinamento: 20 mesi barrique di rovere.

Alcol: 14,5°

Note: ricordi di roselina selvatica, viola e felce, per poi svilupparsi sui toni speziati e la frutta matura in macerazione, con bella evidenza di succo di mirtillo nero.

Valpolicella Ripasso “Solane” Az. Ugolini 2015

€. 36,00

Vitigno: Corvina gentile 100%

Colore: rosso rubino cupo e brillante.

Affinamento: 20 mesi barrique di rovere.

Alcol: 15° **Note:** frutta rossa matura e sfumature di vaniglia, pepe nero e chiodi di garofano.

Amarone dellaValpolicella “Valle Alta” Az. Ugolini 2013 **€.85,00**

Vitigno: Corvina Gentile - Corvina Grossa - Rondinella - Oseleta

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: 24 mesi botti di slavonia.

Alcol: 15° **Note:** sentori di spezie dolci come la cannella, di pepe nero, noce moscata e chiodo di garofano. Il gusto è vellutato e il tannino è deciso, elegante e raffinato.

Barbera e Barbaresco

Prodotto per il 90% con Barbera vi si possono aggiungere altri vitigni a bacca nera coltivati in Piemonte, per un massimo del 10%. Per la Barbera d’Asti, con grado alcolico del 12%, sono necessari 4 mesi di invecchiamento in botti di rovere a decorrere dal 1 Novembre dell’anno della vendemmia. Il colore è un rosso rubino, più intenso nella tipologia Superiore, che tende al granata con l’invecchiamento. Il profumo è, per quello più giovane, persistente e intenso con note di frutti che nella versione invecchiata, grazie al passaggio in legno, virano verso cacao e liquirizia. Il sapore è armonico e rotondo, di grande persistenza al palato. Queste sensazioni sono ovviamente più marcate nella versione di maggiore invecchiamento e affinamento.

Le colline migliori della Langa cuneese sono coltivate a Nebbiolo che ancora oggi costituisce l’unico vitigno ammesso alla produzione del Barbaresco. Queste vanno da un’altitudine di 200 fino a 400 mt

sul livello del mare caratterizzate da terreni argillosi molto ricchi di calcare, sempre ben orientate a sud verso una migliore esposizione solare. Il colore è di un rosso granata che sfuma verso riflessi aranciati, se invecchiato, con un bouquet che spazia dei frutti rossi ai fiori ma con note di spezie e legno più intensi nel caso della Riserva. Il sapore è asciutto, deciso e persistente al palato con un corpo armonico e rotondo, proprietà che vengono esaltate dal passaggio prolungato in botte.

Barbera D'Alba Doc "Bertu" Az. Negro 2016 €. 39,00

Vitigno: Barbera 100%

Colore: rosso, profondo e compatto, quasi impenetrabile.

Affinamento: 16 mesi in barrique di rovere francese al 30% nuove.

Alcol: 14,5° **Note:** profumi pieni di mora e di ciliegia. In bocca è caldo, ricorda la frutta matura e la confettura di prugna.

Barbaresco Docg "Basarin" Az. Negro 2015 €. 44,00

Vitigno: Nebbiolo 100%

Colore: colore rosso granato molto intenso.

Affinamento: 26 mesi totali, tra botti di rovere di slavonia e bottiglia.

Alcol: 14° **Note:** ricorda i profumi di frutta rossa, spezie ed agrumi.

Chianti e Chianti Classico

Era il 1716 quando il Granduca di Toscana Cosimo III fissò in un bando i confini della zona di produzione del Chianti, area compresa tra le città di Firenze e Siena in cui nasceva l'omonimo vino, che già allora riscuoteva grande successo. Allora nel territorio chiamato "Chianti" si produceva il vino "Chianti". All'inizio del XX secolo, quando la notorietà del vino Chianti aumentava di anno in anno e il territorio di produzione non riusciva più a soddisfare la crescente richiesta nazionale e internazionale, si iniziò a produrre vino al di fuori della zona del Chianti delimitata nel 1716, chiamandolo ugualmente "Chianti" o "vino prodotto all'uso del Chianti". Fu così che nel 1924, i suoi produttori fondarono il "Consorzio per la difesa

del vino tipico del Chianti e della sua marca d'origine" per tutelarne la produzione. Il simbolo scelto fin da subito fu il Gallo Nero, storico emblema dell'antica Lega Militare del Chianti. Nel 1932, attraverso uno specifico decreto ministeriale, fu aggiunto il suffisso "Classico" per distinguere il Chianti prodotto nella zona di origine. Da allora il vino Chianti è quello prodotto al di fuori dell'area geografica chiamata "Chianti", mentre il Chianti Classico è il vino prodotto nella zona di origine chiamata "Chianti". Il Chianti Classico viene prodotto con uve Sangiovese per almeno l'80% (ma anche utilizzate in purezza). Al blend del Chianti Classico possono contribuire altri vitigni, esclusivamente a bacca rossa, a partire da quelli autoctoni, come Canaiolo Nero e Colorino, ma anche dai principali vitigni internazionali, leggi Merlot e Cabernet Sauvignon.

Leccino Azienda La Leccia 2015 **€.** **18,00**

Vitigno: Sangiovese 100%

Colore: rosso rubino intenso e luminoso con riflessi brillanti a tinta porpora.

Affinamento: in 7 - 8 mesi. Seguono le operazioni di stabilizzazione e imbottigliamento che viene effettuato nel periodo estivo. Infine l'affinamento in bottiglia ha una durata di circa 6 mesi.

Alcol: 14° **Note:** in bocca i tannini sono consistenti e rotondi e conferiscono bevibilità e persistenza. Il profumo è fresco, fruttato e molto nitido; si riconoscono note di frutti rossi maturi, lampone, prugna e delicati sentori speziati di pepe nero e liquirizia.

Angelo Borrani "Governo All'Uso Toscano" 2016 **€. 18,00**

Vitigno: Sangiovese 70%, Merlot 20%, Cabernet 10%

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: 3 mesi in barrique di rovere francese.

Alcol: 13,5° **Note:** bacche rosse e note di vaniglia.

Osticino IGT 2016 Frau **€.**
19,00

Vitigno: 100% Sangiovese

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: in serbatoi di acciaio, oltre ad un breve passaggio in legno

Alcol: 13,5° **Note:** profumo nitido con un ampio ventaglio di suggestioni di frutti rossi, ciliegia e mirtillo.

Poggio Berti Chianti DOCG 2017 **€.**
20,00

Vitigno: Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Ciliegiolo 5%

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Affinamento: prima in acciaio, poi in barrique .

Alcol: 13° **Note:** profumo nitido con un ampio ventaglio di suggestioni di frutti rossi, ciliegia e mirtillo.

Chianti Classico DOCG 2017 - Pèppoli, Antinori
€. 20,00

Vitigno: Sangiovese 90%, Merlot e Syrah 10%

Colore: rosso rubino.

Affinamento: in barrique 18 mesi.

Alcol: 13° **Note:** vino equilibrato e dotato di buona acidità, caratterizzato da note di ciliegia e lampone.

“Solero” Rosso Toscana IGT Polini & Rossetti 2016 **€.**
26,00

Vitigno: Sangiovese, Merlot, Canaiolo

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: Barrique di rovere 18 mesi.

Alcol: 13°

Note: deliziosamente fruttato, con sentori di pepe nero appena macinato.

Chianti Classico Docg Fonterutoli 2016 _____ **€.**
26,00

Vitigno: Sangiovese 90%, Malvasia nera, Colorino e Merlot 10%

Colore: rosso rubino scuro.

Affinamento: in barrique 12 mesi.

Alcol: 13°

Note: note di frutti di bosco e di spezie.

“Celius” Rossetti 2012 _____ **€.**
26,00

Vitigno: Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet 33%

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: 18 mesi in barrique.

Alcol: 13,5°

Note: note fruttate e speziate, con un sottofondo di vaniglia e note di caffè tostato.

Chianti Classico Riserva 'Berardenga' Felsina 2016
€. 32,00

Vitigno: Sangiovese 100%

Colore: rosso rubino intenso

Affinamento: affinato per almeno 12 mesi in botti di rovere e barrique non nuove

Alcol: 13,5°

Note: profilo aromatico ricco e intenso, da cui spiccano sentori di frutta rossa matura, spezie e fiori rossi. Al palato rivela energia e freschezza.

Chianti Classico Docg Fontodi 2015 €.
35,00

Vitigno: Sangiovese 100%

Colore: rosso rubino luminoso.

Affinamento: Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox con follatori e controllo termico per almeno 2 settimane.

Alcol: 14° **Note:** richiama inizialmente la viola mammola e i frutti a bacca rossa, come ribes e ciliegie, per poi proseguire su gradevoli ricordi di spezie dolci.

“Eudor” Rosso Toscana IGT Polini & Rossetti 2016 €.
37,00

Vitigno: Sangiovese, Merlot, Cabernet

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: barrique di rovere 18 mesi.

Alcol: 14° **Note:** delicato e squillante nei suoi profumi esemplari di lampone, caramella ai frutti di bosco e note di liquirizia, anice e cedro.

“Rossetti” Rossetti €.
50,00

Vitigno: Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet 20%

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: barrique di rovere 18 mesi.

Alcol: 14° **Note:** note fruttate ben sposate a note balsamiche di grande finezza e di legno.

“Lucente” Frescobaldi 2014 €.
50,00

Vitigno: Sangiovese, Merlot

Colore: rosso porpora vivo.

Affinamento: barrique di rovere.

Alcol: 14° **Note:** sentori di ciliegia nera e frutti di bosco arricchito da intriganti note speziate.

“Badia A Passignano” Chianti classico ris. Antinori
2015 € 50,00

Vitigno: Sangiovese 100%

Colore: rosso rubino riflessi granata.

Affinamento: barrique di rovere 1 anno.

Alcol: 14° **Note:** al naso si esprime con sentori di prugna e more, note di viola e toni di liquirizia.

“Mormoreto” Frescobaldi 2013 **€ 85,00**

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: barrique di rovere.

Alcol: 14° **Note:** frutti rossi maturi come mora e lampone; polvere di cacao amaro e burro di cacao, chicco di caffè tostato, leggere note vanigliate e di cannella, di chiodo di garofano, gelsomino e tè grigio.

“Flaccianello della Pieve” Fontodi 2014
€ 110,00

Vitigno: Sangiovese 100%

Colore: rosso rubino intenso e luminoso.

Affinamento: in barrique 24 mesi.

Alcol: 15° **Note:** toni floreali di viola mammola, poi richiami al ribes, alla marasca e alle visciole sotto spirito, infine sfumature terziarie di cuoio, tabacco e china.

“Luce” Frescobaldi 2015

€.

120,00

Vitigno: Sangiovese, Merlot

Colore: rosso rubino scuro.

Affinamento: barrique di rovere.

Alcol: 13,5°

Note: note intense di bacche nere, come ribes e mora. In sottofondo si percepiscono delicati aromi speziati di chiodi di garofano e di pepe nero.

“Tignanello” Antinori 2015

€.120,00

Vitigno: Sangiovese 100%

Colore: rosso rubino riflessi granata.

Affinamento: Barrique di rovere.

Alcol: 14°

Note: al naso si esprime con sentori di prugna e more, note di viola e toni di liquirizia.

Un chianti un po' particolare: il Nobile di Montepulciano

Il Vino Nobile di Montepulciano è un vino rosso con uno stato Denominazione di Origine Controllata e Garantita prodotto nei vigneti che circondano la città di Montepulciano, nel Chianti, in Italia . Il vino è prodotto principalmente dal vitigno Sangiovese (minimo 70%), miscelato con Canaiolo Nero (10% -20%) e piccole quantità di altre varietà locali come il Mammolo . Il vino viene invecchiato per 2 anni (almeno 1 anno in botti di rovere); tre anni se è una riserva.

Nobile di Montepulciano“La Braccasca” Antinori 2016 €. 27,00

Vitigno: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Colore: rosso rubino scuro.

Affinamento: barrique di rovere.

Alcol: 14,0°

Note: note di frutta matura che ben si sposano a sentori di tabacco e spezie.

DOC Bolgheri

Bolgheri divenne una regione conosciuta a livello internazionale in seguito a un evento nel 1974 organizzato da Decanter in cui un Sassicaia di 6 anni vinse su un assortimento di vini bordolesi. In precedenza, Bolgheri era stato un produttore relativamente anonimo di vini bianchi e rosati ordinari. A causa delle particolari caratteristiche del suolo e del microclima soleggiato, secco e moderatamente ventoso, i vitigni di origine bordolese tendono a prosperare, come Cabernet Sauvignon , Merlot , Cabernet Franc e Petit Verdot. Le regole di denominazione stabiliscono che in Bolgheri Rosso e Bolgheri Rosé, il Sangiovese può essere utilizzato solo in misura del 70%, e oltre a ciò un vino deve essere classificato IGT . Cabernet, Sauvignon dal 10 all'80%, Merlot, fino all'80% e altre varietà rosse locali, fino al 30%. Deve invecchiare per 24 mesi.

“Hebo” Val di Cornia Doc Petra 2017 €. 20,00

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Colore: rosso rubino limpido.

Affinamento: in barrique 24/36 mesi.

Alcol: 13,5°

Note: profumo nitido con un ampio ventaglio di suggestioni di frutti rossi, ciliegia e mirtillo.

Maremma Toscana DOC 2018 Frau **€.**

20,00

Vitigno: Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 20%, Sangiovese 50%

Colore: rosso rubino tendente al granato.

Affinamento: in acciaio inox a 18°, poi in botti di legno.

Alcol: 13°

Note: frutta fresca e di un carattere vivace.

“Il Bruciato” Bolgheri Antinori 2017 **€.**

28,00

Vitigno: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Syrah 15%

Colore: rosso rubino scuro.

Affinamento: barrique di rovere.

Alcol: 14°

Note: note di frutti rossi maturi, seguite da piacevoli sentori di spezie dolci.

Montecucco Rosso De Triachi 2010 **€.**

29,00

Vitigno: Sangiovese 85%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 5%

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Affinamento: fermentazione in tini di acciaio, poi solo il 20% barrique francesi.

Alcol: 14°

Note: intenso, si apre con un fresco profumo erbaceo che si evolve in frutti rossi su cui tende a predominare la mora. Nel complesso molto equilibrato e persistente.

Toscana IGT “Le Difese” Tenuta San Guido 2015

€. 32,00

Vitigno: cabernet sauvignon 70%, sangiovese 30%

Colore: rosso rubino.

Affinamento: in barrique.

Alcol: 14° **Note:** caratterizzato da una certa fruttuosità seguita da un bel tono floreale.

“Linda” Bolgheri Doc Tenute Rossetti 2016 **€.**
37,00

Vitigno: Sangiovese 25%, Merlot 25%, Cabernet 50%

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: barrique di rovere 9 mesi.

Alcol: 14° **Note:** frutti rossi e note di vaniglia.

“Querce gobbe” Petra 2014 **€.**
50,00

Vitigno: Merlot 100%

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: in barrique.

Alcol: 14,5° **Note:** profumi ricchi di frutta rossa, con sottili note speziate e sentori balsamici di mirto ed eucalipto.

Toscana IGT “Guido Alberto” Tenuta San Guido 2016
€. 60,00

Vitigno: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Colore: rosso rubino.

Affinamento: in barrique.

Alcol: 12,5° **Note:** ciliegia e prugna sono le note che introducono sentori floreali impreziositi da toni di tabacco e di liquirizia.

“Serre Nuove” Bolgheri Doc. Ornellaia 2015

€. 65,00

Vitigno: Cabernet Sauvignon 36%, Merlot 32%, Cabernet Franc 20%, Petit Verdot 12%

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: 18 mesi in barrique.

Alcol: 13,5° **Note:** sentori fruttati, di ciliegie, amarene, ribes nero, more e mirtilli, che sono arricchiti da toni terziari di spezie, caffè, liquirizia e rovere.

“Petra” Petra 2011

€. 85,00

Vitigno: Cabernet sauvignon e Merlot

Colore: rosso granato intenso.

Affinamento: 18 mesi in barrique.

Alcol: 14,5° **Note:** sentori di frutti neri e piacevoli sfumature di marasca, arricchiti da note speziate di rosmarino, mirto e caffè.

“Grattamacco” Bolgheri Superiore Doc 2015 **€.** **90,00**

Vitigno: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Sangiovese 15%

Colore: rosso rubino scuro.

Affinamento: 18 mesi in barrique.

Alcol: 14° **Note:** intensi sentori fruttati, accompagnati da chiare note balsamiche e di macchia mediterranea.

“Guado Al Tasso” Bolgheri Sup. Antinori 2013

€.125,00

Vitigno: Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 18%, Cabernet Franc 18%, Petit Verdot 2%

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: barrique di rovere.

Alcol: 14° **Note:** note di prugna, confettura di mirtilli, cuoio, radice di liquirizia e aromi balsamici come la menta.

“Ornellaia” Bolgheri Sup. Ornellaia 2015

€. 250,00

Vitigno: Cabernet Sauvignon 56%, Merlot 27%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 7%

Colore: rosso rubino profondo.

Affinamento: 30 mesi in barrique.

Alcol: 14° **Note:** sensazioni intense e fini di frutta a polpa rossa, con una speziatura elegante e richiami di fungo e di corteccia.

Bolgheri Sup. “Sassicaia” Tenuta San Guido 2016

€. 350,00

Vitigno: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: 24 mesi in barrique.

Alcol: 13,5° **Note:** frutti rossi maturi, frutti di bosco e cola, erbe aromatiche e mandorle tostate.

“Solaia” Antinori 1999

€.

450,00

“Solaia” Antinori 2000

€.

400,00

Vitigno: Cabernet sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: barrique di rovere.

Alcol: 14,5° **Note:** intense note calde di frutta rossa matura e di spezie accompagnate a profonde note floreali.

Merlot-Bordeaux

Bordeaux è la miscela di vini più famosa e ambita al mondo. Come molti vini con una lunga storia, c'è molto da imparare, quindi siamo qui solo per coprire le basi. Mentre ci sono Bordeaux rossi e bianchi, il nome Bordeaux è principalmente associato alla miscela di vino rosso. Il Bordeaux rosso è un vino rosso che nasce sempre dalla fusione del vino Cabernet Sauvignon e del Merlot, sebbene la proporzione di ciascuno dipenda dalla posizione dell'azienda vinicola che ha prodotto il vino. Nella regione francese di Bordeaux, dove viene prodotto il vino, l'estuario della Gironda attraversa il centro della regione creando due sponde: una sponda sinistra e una sponda destra. È la posizione di una cantina su entrambe le sponde che determina la percentuale di Merlot rispetto al Cabernet all'interno di ciascun vino. Se l'azienda si trova sulla riva sinistra, la miscela creata avrà più Cabernet Sauvignon che Merlot. Se invece l'azienda si trova sulla riva destra del fiume, il vino avrà più Merlot nella miscela di Cabernet Sauvignon. Vini frutti di agricoltura ragionata, dal bel colore rosso granato scuro, profondo e limpido. Il bouquet, molto complesso, associa i frutti rossi cotti ed il nocciolo di ciliegia, con sentori di cuoio e di fumo. Al palato, corposo e rotondo, è equilibrato con una buona freschezza che prolunga il finale di sapore di prugne e ciliegie.

Bordeaux “Chateau Ampelia” Despaigne 2014 €. 40,00

Vitigno: Merlot 95%, Cabernet Franc 5%

Colore: rosso rubino.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere.

Alcol: 12,5° **Note:** al naso porta note di frutti neri frutta candita con note tostate.

Bordeaux “Chateau Le Conseiller” 2011 €. 42,00

Vitigno: Merlot 100%

Colore: rosso rubino.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere.

Alcol: 14,5°

Note: frutti rossi maturi, ribes more e lamponi.

Pinot Nero

Un Pinot Noir nel bicchiere è molto più di un semplice vino: è conquista, fatica, passione. Quello che i francesi chiamano “l'enfant terrible” è un vitigno bizzarro e difficile da coltivare, spesso rischioso per i viticoltori.

Il Pinot Noir è il vino dei vini.

Quel ragazzino capriccioso in vigna, seguito ed educato con intelligenza agronomica, può trasformarsi in un elegante e raffinato gentiluomo nel calice, che evolve e migliora con gli anni. Il Pinot Noir è molto difficile da coltivare perché necessita di un clima stabile: né troppo caldo (maturazione troppo rapida), né troppo freddo (corretta evoluzione dei tannini). E' fortemente soggetto, inoltre, a malattie fungine e a marcescenze, tanto da compromettere spesso la quantità e la qualità dell'uva. Insomma, chi coltiva questo vitigno deve conoscerlo molto bene, cercando di interpretare ogni annata agronomica e i recenti cambiamenti climatici con estrema intelligenza. È un vino di corpo medio-leggero, con un'acidità elevata che può invecchiare bene.

Pinot Nero Brandolini “Al Negrès” 2017 **€.** **23,00**

Vitigno: Pinot Nero 100%

Colore: rosso granato.

Affinamento: una volta pigiate le uve vengono fatte fermentare a contatto con le bucce per circa quindici giorni.

Alcol: 12,5°

Note: l'impatto al naso risulta inteso, con sentori di frutta rossa quali marasca e ribes. E' un vino equilibrato, caldo, di buona struttura e persistenza.

Pinot Nero Bellaveder San Lorenz 2017 _____ **€.**
25,00

Vitigno: Pinot Nero 100%

Colore: rosso rubino intenso, con deboli riflessi granati.

Affinamento: macerazione sulle buccie in tonneaux per almeno 12 mesi.

Alcol: 13° **Note:** di corpo ed equilibrato; garbata tannicità

Pinot Nero Pojer e Sandri 2018 _____ **€.**
26,00

Vitigno: Pinot Nero 100%

Colore: rosso rubino chiaro, quasi trasparente.

Affinamento: fermentazione e breve invecchiamento in inox e legno.

Alcol: 12,5° **Note:** dal profumo persistente di frutti di bosco, fragole, lamponi. Palato perfettamente copiante il naso, di bella densità, generoso ed esaltante il frutto: un mirtillo di azzeccata viscosità, d'impeccabile pulizia.

Pinot Nero MasoThaler 2014 _____
€. 36,00

Vitigno: Pinot Nero 100%

Colore: rosso rubino.

Affinamento: 12 mesi barrique di rovere.

Alcol: 13,5° **Note:** frutti di bosco e amarena.

Pinot nero 2013 Il Lago _____ **€.**
36,00

Vitigno: Pinot Nero 100%

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: acciaio poi in botte per 12 mesi

Alcol: 13° **Note:** deliziosamente fruttato, con sentori di pepe nero appena macinato.

**Bourgogne Pinot Noir “Le Bon” Ballorin 2017 €.
39,00**

Vitigno: Pinot Nero 100%

Colore: rosso rubino.

Affinamento: botti di rovere.

Alcol: 12,5° **Note:** naso intrigante di fragoline di bosco, ribes, viola e pepe rosa.

**Pinot Nero Maso Corno 2012
€. 45,00**

Vitigno: Pinot Nero 100%

Colore: rosso rubino.

Affinamento: 22 mesi barrique di rovere.

Alcol: 13° **Note:** frutti di bosco e amarena.

**Pinot Nero “Sanct Valentin” St. Michael-Eppan 2015
€. 54,00**

**Pinot Nero “Sanct Valentin” St. Michael-Eppan 2013
€. 60,00**

**Pinot Nero “Sanct Valentin” St. Michael-Eppan 2008
€. 65,00**

Vitigno: Pinot Nero 100%

Colore: rosso intenso.

Affinamento: fermentazione in acciaio per 20 gironi. Affinamento per 12 mesi in barrique e tonneaux.

Alcol: 14,5°
nota di vaniglia.

Note: marcatamente fruttato e con una bella

Rosso e Brunello di Montalcino

Vini rossi a *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* prodotto in Toscana, nel territorio del comune di Montalcino in provincia di Siena. Il Brunello di Montalcino può essere considerato, insieme al Barolo, il vino rosso italiano dotato di maggiore longevità. Nel 1879 la Commissione Ampelografica della Provincia di Siena determinò, dopo alcuni anni di esperimenti controllati, che il Sangiovese e il Brunello erano la stessa varietà di uva. A Montalcino il nome Brunello si trasformò dunque nella designazione del vino prodotto in purezza da uve Sangiovese.

Il “fratello” più piccolo, il Rosso di Montalcino, è anch’esso prodotto da sole uve di Sangiovese. Se il Rosso di Montalcino viene prodotto per essere un vino giovane, dai piacevoli aromi di frutti freschi, ideale con i sughi di carne; il Brunello è un rosso da lungo affinamento, che profuma di vaniglia e confettura.

Rosso di Montalcino Franco Pacenti 2016 €.
25,00

Vitigno: Sangiovese 100%

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: 18 mesi in botti di Slavonia.

Alcol: 14,5°

Note: Profumo floreale con note speziate.

Brunello di Montalcino Franco Pacenti 2014 €.
52,00

Vitigno: Sangiovese grosso 100%

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.

Affinamento: in barrique 24/36 mesi.

Alcol: 14,5°

Note: dolce e profumato.

Brunello di Montalcino Tenuta Belpoggio 2013 €.
60,00

Vitigno: Sangiovese grosso 100%

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.

Affinamento: in barrique 24/36 mesi.

Alcol: 14,5°

Note: compatto, dolce e profumato. Note di quercia secca e un tocco di cuoio marocchino.

Brunello Montalcino "PianDelle Vigne" Antinori 2013
€. 75,00

Vitigno: Sangiovese Grosso 100%

Colore: rosso rubino luminoso.

Affinamento: barrique di rovere.

Alcol: 14° **Note:** sentori floreali accompagnati da fresche note fruttate di marasca, lampone e agrume. Si avvertono poi sentori di cioccolato, foglia di tabacco tostato, radice di liquirizia.

Brunello Montalcino Terralsole 2010 **€.**
70,00

Vitigno: Sangiovese Grosso 100%

Colore: rosso rubino.

Affinamento: barrique di rovere.

Alcol: 14,5° **Note:** spezie scure, frutti di bosco, iris, menta secca e una nota tostata.

Rossi delle Isole

Parliamo di Nerello Mascalese e Cappuccino per quanto riguarda la Sicilia e Carignano e Cannonau per la Sardegna. Due blend che parlano e profumano di mare. Il primo Rubino brillante con sfumature violacee, il secondo straordinariamente ampio e complesso

Etna Rosso Firriato **€.**
17,00

Vitigno: Nerello mascalese 80%, Nerello cappuccio 20%

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: 24 mesi in barrique.

Alcol: 14° **Note:** note minerali seguite da sensazioni di ribes nero, mirtilli, prugna in confettura, ciliegia nera, liquirizia, pepe e violetta appassita.

Isola Dei Nuraghi IGT "Turriga" Argiolas 2003
€.120,00

Vitigno: Carignano 95%, Cannonau 5%

Colore: rosso rubino intenso.

Affinamento: 24 mesi in barrique.

Alcol: 14° **Note:** eleganti note di ribes, di prugne, di tabacco e di cuoio, di spezie dolci.

Capitolo VII

Le Mezze Bottiglie

Perche impegnarsi con bottiglie che non si finiranno mai per vari motivi? Prendimoci una “mezza”. 2/3 bicchieri di ottimi prodotti vinicoli, ma senza esagerare nelle quantità.

Casata Monfort Gewürztraminer Trentino DOC 2018 **€. 13,00**

Vitigno: Gewurztraminer 100%

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Affinamento: fermentazione e affinamento sulle fecce fini in serbatoi di inox a temperatura controllata per circa 5-6 mesi.

Alcol: 14° **Note:** gusto pieno, fresco, sapido e un corredo odoroso di rose, agrumi, frutta esotica, spezie ed erbe aromatiche.

Cantina Santadi Vermentino di Sardegna 2018 **€.** **13,00**

Vitigno: Vermentino di Sardegna 100%

Colore: giallo paglierino, dai riflessi verdolini.

Affinamento: Fermenta a temperatura controllata in acciaio inox e matura a contatto con i propri lieviti per qualche mese

Alcol: 14° **Note:** Il naso spicca per la fragranza di aromi e le profumazioni gentili che accennano ad agrumi, erbe aromatiche e frutta a polpa bianca, con una intrigante scia minerale sul finale. Al palato il piglio è sapido con vibranti guizzi di freschezza.

Pinot Nero Casata Monfort 2018 **€. 14,00**

Vitigno: Pinot Nero 100%

Colore: Colore rosso rubino intenso

Affinamento: La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata tra i 20 e i 24 °C. La permanenza sulle bucce varia a seconda dell'annata da 7 a 15 giorni.

Alcol: 13,0° **Note:** Al naso esprime un bouquet con profumi di piccoli frutti a bacca rossa, lamponi, mirtilli e amarena. Il gusto è piacevolmente fruttato, con note di spezie, tannini morbidi, buona freschezza e sapidità finale.

“Il Bruciato” Bolgheri Antinori **€.** **18,00**

Vitigno: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Syrah 15%

Colore: rosso rubino scuro.

Affinamento: barrique di rovere.

Alcol: 14,0° **Note:** note di frutti rossi maturi, seguite da piacevoli sentori di spezie dolci.