



# Carta dei vini



# Carta dei vini

## Vini rossi

### **Montepulciano "Mammut" - La Cascina del Colle**

*Montepulciano 100% - 15% Vol.*

Il Montepulciano è una grandissima uva, un vitigno tra i più antichi e importanti, dal quale derivano alcuni dei più grandi vini italiani, spesso molto costosi. Noi abbiamo deciso di proporlo in una versione più diretta, ma non per questo meno buona. Rosso rubino cupo, sentori di ciliegia, frutti di bosco, prugna secca. Corpo pieno e morbido. Da tutto pasto; ideale con carni rosse.

€36,00

### **Lago di Caldaro "Keil" - Tenuta Manincor**

*Schiava 100% - 13% Vol.*

Una Schiava buonissima, fermentata e affinata 6 mesi in botte grande, dal colore rosso rubino. Ha profumi puliti e freschi di frutti rossi, ciliegie in particolare. Molto equilibrata, ha veramente una straordinaria bevibilità. Dai salumi in poi, per tutto il pasto, pesce compreso, se servita più fresca.

€33,00

### **Barbera d'Alba Superiore - Adriano**

*Barbera 100% - 14% Vol.*

Una Barbera meravigliosa, prodotta con grande cura in botte grande. Frutto dolce e maturo di mora e ciliegia, grande freschezza e bevibilità per una Barbera deliziosa, con un ottimo rapporto qualità prezzo. Assolutamente da tutto pasto, magari servita leggermente fresca.

€18,00

### **Sassella "Ultimi Raggi" - Ar.Pe.Pe**

*Nebbiolo Chiavennasca 100% - 14% Vol.*

Ar.Pe.Pe è l'azienda Valtellinese che fa della finezza la sua bandiera. Questo grande nebbiolo di montagna da vendemmia tardiva (non uno Sforzato!) viene prodotto con uve raccolte a metà novembre già lievemente appassite in pianta, 30 giorni di macerazione e almeno 5 anni in botti grandi e cemento. La dolcezza della frutta rossa e nera matura si sposa con le note più complesse della china, del rabarbaro, del tabacco dolce, senza inutili e stucchevoli dolcezze.

€75,00

### **Amarone della Valpolicella Classico - Cav. G.B. Bertani**

*Rondinella e Corvina Veronese - 15% Vol.*

L'amarone è uno dei più grandi vini del mondo e Bertani ne è straordinario ambasciatore. L'Amarone Bertani è uno dei simboli dell'Amarone. Uve perfette, lasciate appassire nei fruttai per 120 giorni. Sei anni di maturazione in botti grandi di Slavonia. Il risultato è un vino unico, che può invecchiare oltre mezzo secolo. Prugna, ciliegia, frutta secca, foglia di tè, liquirizia e spezie, vaniglia, in perfetto equilibrio con acidità e note tanniche. Un trionfo! Per meditare sull'esistenza.

€110,00

## **Chianti Classico "Berardenga" - Fèlsina**

*Sangiovese 100% - 13.5 %Vol.*

Un vero classico, questo Chianti, vinificato in acciaio e affinato per un anno in botte grande. Colore rubino intenso, profumi eleganti, fini e fruttati dove predominano i frutti di bosco e complesse note speziate. Freschezza e tannicità tipiche del Sangiovese di toscana. Perfetto con le carni.

€31,00

## **Barolo - Massolino**

*Nebbiolo 100% - 14.% Vol.*

Una delle più blasonate e premiate aziende delle Langhe, un nome noto in tutto il mondo. Massolino produce questo Barolo di grande classe dal colore rubino granato brillante, con intense note di frutti rossi di bosco e di rosa appassita. Gusto potente, caldo, giustamente tannico. Il "Re" dei vini è il compagno ideale delle carni e dei grandi formaggi.

€42,00

## **Taurasi - Pietracupa**

*Aglianico 100% - 14% Vol.*

L'Aglianico è il più importante vitigno del sud Italia. Il Taurasi ne è l'espressione più classica. Questa versione firmata Pietracupa, nostra "cantina del cuore", è magistrale. Colore rubino granato, aroma complesso, con frutti rossi, liquirizia e prugna secca. Fresco in bocca, ha grinta ed energia, sino al finale, dove riappaiono note speziate. Un vino importante per piatti di struttura.

€42,00

## **Etna Rosso - Graci**

*Nerello Mascalese 100% - 14% Vol.*

A 700 metri di quota, sul versante nord est dell'Etna, nella zona di Passopisciaro, su un terreno lavico eccezionalmente vocato per la viticoltura, ecco un ottimo Etna Rosso. Prodotto da vigne a piede franco, vinificato e affinato in vasche di cemento, offre un frutto pulitissimo e fine oltre a note minerali molto nitide. Eleganza e facilità di beva. Adatto a tutto il pasto.

€30,00

## **"Maquè" - Porta del vento**

*Nero d'Avola e Perricone - 13% Vol.*

Un blend di Nero d'Avola, arcinoto e modaiolo, e Perricone, storico vitigno autoctono siciliano poco noto al grande pubblico, tutto giocato sulla freschezza e sulla bevibilità, un vino veramente naturale. Botte grande e pochissimi solfiti. Sa di mora e lampone, con una bella nota floreale ed eleganti tocchi speziati. Fragrante e vellutato, è adatto ad accompagnare tutto il pasto.

€27,00

## **Dolcetto di Dogliani "San Luigi" - Pecchenino**

*Allergeni: Dolcetto 100% - 13,5% Vol.*

Da un'azienda simbolo del "Dogliani", ecco un Dolcetto giovane e invitante. Prodotto in acciaio, ha colore rubino carico e profumi di frutti di bosco, mora in particolare, ma anche grafite e china, tipiche del territorio di Dogliani. Vino per tutti e per tutto, si esalta con i formaggi.

€24,00

## **Ruchè "Laccento" 2016 - Montalbera**

*Ruchè 100% - 14% vol.*

Prodotto a Castagnole Monferrato da Montalbera, questo Ruchè, stella emergente del Monferrato, è un vino modernissimo. Secondo Luca Maroni, più volte miglior vino d'Italia, per la nitida purezza del suo frutto dolce, ma anche per la sua complessità, fatta di frutti di bosco in confettura, note di rosa e di caramella alla violetta, cenni balsamici. Rosso rubino scuro con riflessi violacei, ha sapore caldo e setoso. Un vero fuoriclasse tra i vini-frutto!

€27,00

## **Nebbiolo d'Alba "Piadvenza" - Casavecchia**

*Nebbiolo 100% - 14% Vol.*

Un ottimo Nebbiolo, molto piacevole e beverino, affinato in botti grandi per non alterarne la tipicità e il timbro floreale caratteristico del vitigno. La lunga maturazione in bottiglia gli dona grande equilibrio e bevibilità. Frutta rossa, note di violetta, spezie. Da tutto pasto.

€24,00

# Vini bianchi

## **Friulano - Franco Toros**

*Friulano 100% - 14% Vol.*

Franco Toros, nel cuore del Collio, firma questo capolavoro enologico. Vendemmia manuale, pressatura soffice e vinificazione in acciaio. Verde oro brillante, profumi di ananas, mela, pera, cedro, classica nota di mandorla fresca. Cremoso ma vivissimo al palato, ottima corrispondenza gusto-olfattiva grande mineralità. Con i piatti di pesce, e con i salumi, prosciutto crudo su tutti.

€31,00

## **"T Cuvée" Bianco - Cantina Termeno**

*Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling - 12,5% Vol.*

Dalla straordinaria cantina di Termeno, ecco un vino "base" che ha poco da invidiare ai bianchi più blasonati e costosi. Un vino giovane, fresco e profumato, con note di fiori bianchi e mela. Ideale per aperitivi. Si abbina facilmente a piatti di pasta, risotti, verdure e pesce.

€16,00

## **Chardonnay "Kreuth" - Cantina Terzano**

*Chardonnay 100% - 13,5% Vol.*

Dalla mitica cantina di Terzano uno Chardonnay esemplare. Dopo la raccolta e la selezione manuale delle uve, il vino fermenta e matura per otto mesi in botte grande di rovere. Frutta esotica, agrumi, pietra focaia, lieve nota cremosa, ottimo corpo, buona acidità e sapidità.

€25,00

## **Muller Thurgau "Feldmarschall" - Tiefenbrunner**

*Muller Thurgau 100% - 13,5% Vol.*

Un Muller Thurgau unico e inimitabile, premiatissimo dalle Guide. Uno dei più grandi bianchi italiani e non solo, da un vecchissimo vigneto a circa 1.000 metri di quota che produce pochissima uva eccezionale. Giallo paglierino con riflessi verdi, profumi complessi e profondi di pesca bianca, albicocca, gelsomino e salvia, oltre ad una mineralità unica. Un capolavoro, per tutto il pasto.

€38,00

## **Lugana "Brolettino" - Cà dei Frati**

*Turbiana 100% - 13,5% Vol.*

Ecco un grandissimo vitigno autoctono lombardo, la Turbiana che, grazie al superlativo lavoro di Cà dei Frati, è alla base di uno dei più grandi bianchi italiani. Vinificazione in legno perfetta, sentori complessi di pesca, mela, rosa, potenza, sapidità e freschezza in magico equilibrio.

€26,00

## **Lugana "I Frati" - Cà dei Frati**

*Turbiana 100% - 13% Vol.*

Il Lugana "base" di Cà dei Frati mette d'accordo tutti. Il vitigno Turbiana, detto anche Trebbiano di Lugana, è alla base di un bianco piacevolissimo, fresco ed elegante. Vinificazione in acciaio, ha sentori di mela, fiori bianchi, albicocca, agrumi e una buona sapidità.

€22,00

## **Soave Bertani "Vintage Edition" - Cav. G.B. Bertani**

*Garganega 100% - 13% Vol.*

Un Soave importante, frutto di un progetto di recupero di quel Soave che, fin dagli anni '30, ha fatto conoscere il vino italiano di qualità nel mondo. Doppia vendemmia, la prima a settembre e la seconda, con macerazione sulle bucce, a fine ottobre. Vinificazione in vasche di cemento. Vino luminoso e complesso, profumi di pesca, albicocca, fiori, menta. Freschezza e sapidità esemplari.

€22,00

## **Custoza Superiore "Amedeo" - Cavalchina**

*Garganega, Fernanda, Trebbiano, Trebbianello - 13,5% Vol.*

L'azienda Cavalchina è la bandiera del Custoza e l'Amedeo ne è la massima espressione. La diversa maturazione dei singoli vitigni, i differenti passaggi in legno, creano un vino complesso e raffinato, con frutta esotica, fresche note floreali e ottima sapidità minerale. Un fuoriclasse.

€22,00

## **Colli Euganei Fior d'Arancio Bianco "Infinito" - Maeli**

*Moscato Giallo 100% - 12.5% Vol.*

Nel cuore di Colli Euganei, Elisa, una donna coraggiosa, produce questo splendido Moscato Giallo secco. Colore giallo paglierino, colpisce per aromaticità ed eleganza. Al naso presenta note floreali di magnolia, di zagara e fruttate di pesca gialla, di agrumi e di erbe aromatiche. Morbidezza e ricchezza di aromi sono ben bilanciate da una vena acida e da una chiusura sapida che rende il vino complesso e molto piacevole. Elegante e persistente, è adatto a tutto pasto.

€22,00

## **Collio Bianco Zuani "Vigne" - Zuani**

*Tocai Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio - 14% Vol.*

Vinificato in acciaio, questo grande e pluripremiato vino ha un colore giallo carico, pur senza alcun passaggio in legno, profumi fruttati intensi ed eleganti note minerali di buona lunghezza. Gusto caldo e ampio, sapido e persistente. Grazie ad un corpo di notevole spessore, è adatto a tutto pasto, perfetto con sformati di verdure, pesce, ma anche con la pasta e con le carni bianche.

€25,00

## **Sauvignon "Voglar" - Peter Dipoli**

*Sauvignon Blanc 100% - 13.5% Vol.*

Un Sauvignon di grande classe, firmato dal maestro Peter Dipoli. Sentori complessi e maturi di pesca bianca, foglia di pomodoro, frutti tropicali, note minerali. Gusto morbido, pieno e maturo, senza note troppo vegetali, ottima acidità e lungo finale in equilibrio tra morbidezza e sapidità. Perfetto con il pesce, i primi piatti e il pollame, è in grado di reggere anche abbinamenti difficili, come quelli con il pomodoro e i carciofi.

€30,00

## **Pinot Bianco - Franco Toros**

*Pinot Bianco 100% - 14,5% Vol.*

Altro grande prodotto firmato Toros. Vendemmia manuale, pressatura soffice e vinificazione in acciaio con frequenti batonnage. Paglierino con riflessi verdolini, profumi di agrumi, kiwi, melone, confetto, crosta di pane. Mordibezza e freschezza in perfetto equilibrio, con un altrettanto coerente corrispondenza gusto-olfattiva e un'ottima mineralità. Con pesce, verdure, risotti.

€30,00

## **Verdicchio dei Castelli di Jesi "Campo delle Oche" - Crognaletti**

*Verdicchio di Jesi 100% - 15% Vol.*

L'azienda San Lorenzo è gestita da Natalino Crognaletti nel totale rispetto della sua terra e alla ricerca della massima qualità. Agricoltura biodinamica, vendemmia a fine ottobre, un grappolo per pianta (!), vinificazione in acciaio, 24 mesi sui lieviti (solo indigeni), imbottigliato praticamente senza filtrazioni. Uva matura, cereali (avena, grano), fiori, agrumi, spezie, zafferano; complessità straordinaria, dolcezza e sapidità. Un vino di grande intensità e potenza, da tutto pasto.

€28,00

## **Il Moro - Marco Carpineti**

*Greco Moro 80%, Greco Giallo 20% - 14,5% Vol.*

In quel di Cori in provincia di Latina, Marco Carpineti porta avanti la sua idea di vino, basata sulla valorizzazione di uve autoctone dimenticate e sull'agricoltura biologica e naturale. Colore giallo paglierino, intensi profumi di pesca, mandorla, note mediterranee, sapore asciutto, corposamente armonico, sapido, con intense note minerali. Una grande sorpresa!

€20,00

## **Falanghina - Pietracupa**

*Falanghina 100% - 13.5% Vol.*

L'ennesimo capolavoro di Sabino Loffredo. Una Falanghina impressionante, buonissima, fresca, beverina, ma anche grassa, piena di frutto maturissimo e di una irradante salinità. L'annata 2016 è ottima e Pietracupa con questo vino l'ha interpretata al meglio. Aperitivo strepitoso, può accompagnare tutto il pasto, soprattutto e ovviamente se a base di pesce.

€18,00

## **Greco di Tufo - Pietracupa**

*Greco 100% - 13% Vol.*

Pietracupa è a nostro avviso una delle migliori realtà in Italia nella produzione di vini bianchi. Sempre ai vertici tra i grandi bianchi italiani, questo Greco di Tufo vinificato in acciaio ha un colore giallo dorato, intense note di agrumi, cereali, mandorla fresca e macchia mediterranea (ad esempio, origano). Corpo pieno, fresca acidità e intensa salinità. Si abbina alla cucina mediterranea, ai primi piatti, paste ripiene e verdure.

€24,00

## **Fiano di Avellino - Pietracupa**

*Fiano di Avellino 100% - 13% Vol.*

Secondo noi un grandissimo. Vinificato in acciaio, giallo paglierino carico, ha profumi di frutta bianca, pesca e gelsomino, mandorla, nocciola e lavanda. Come sempre nei vini di Pietracupa, la freschezza e la mineralità affumicata, tipica del Fiano, bilanciano il corpo pieno e la dolcezza del frutto. Un altro "vino del cuore". Eccellente con i piatti di pesce e con le carni bianche.

€22,00

## **Etna Bianco - Graci**

*Carricante 70%, Catarratto 30% - 12,5% Vol.*

Graci è Etna allo stato puro. La magica alchimia del Vulcano più grande d'Europa, della sua sabbia lavica e della straordinaria abilità di questo produttore sono all'origine di questo grande vino italiano. Le sue decise note sapide, i richiami minerali sempre presenti e il lungo finale fruttato di ananas e pesca giallo lo rendono un vino davvero notevole. Piatti di pesce, anche elaborati.

€24,00

## **Chiarandà - Donnafugata**

*Chardonnay - 13% Vol.*

Dal colore giallo paglierino, Chiarandà offre un bouquet intenso e complesso con note fruttate (mela gialla e pera), floreali (ginestra) ed eleganti sentori dati dal lungo affinamento (nocciole e fieno). In bocca è ampio e strutturato, con una piacevole trama sapida e minerale. Un bianco di lunga persistenza, ricco di sfumature e dal grande potenziale di invecchiamento.

€36,00

## **Contessa Entellina DOC Chardonnay La Fuga - Donnafugata**

*Chardonnay - 12% Vol.*

La Fuga, colore giallo paglierino brillante, offre un bouquet fragrante con note di frutta tropicale (ananas) e scorze di agrumi (cedro) insieme a delicati sentori di fiori bianchi. In bocca è sapido e fresco grazie ad una piacevole vena acida.

€36,00

## **Chardonnay 'Leite' Weger**

*Chardonnay 100% - 13% Vol.*

Lo Chardonnay 'Leite' Weger è un vino fermo di colore giallo paglierino brillante. Offre al naso un bouquet fresco con sentori di mela matura. In bocca è gradevolmente secco, equilibrato, fresco e con bassa acidità. Ottimo in abbinamento ad antipasti leggeri, frutti di mare e carni bianche.

€16,00

## **Vini rosé**

### **"448" Rosè - Girlan**

*Lagrein, Pinot Nero, Schiava - 13% Vol.*

Un vino delicato e piacevole, che ha nella freschezza fruttata e nella gioventù i suoi punti di forza. Prodotto in acciaio, colore rosa luminoso, offre evidenti sentori di frutti di bosco e fragola e ha una buona acidità. Si abbina benissimo alla cucina mediterranea, dai salumi alle zuppe, fino al pesce e alla carne bianca.

€15,00

### **Isola dei Nuraghi Rosato "Flamingo" - U Tabarka**

*Carignano del Sulcis 100% - 13,5% Vol.*

Da un'interessante azienda di Carloforte, patria del tonno rosso, sull'isola di San Pietro, nel sud ovest della Sardegna, un rosato prodotto con sole uve Carignano da una vigna "a piede franco", con una breve macerazione sulle bucce. Prende il nome dal colore rosato simile a quello del fenicottero (flamingo), volatile che ritroviamo stilizzato nell'etichetta. Fruttato e salino, elegante ma intenso, con sentori di mirto, cannella e pepe, è un vino da tutto pasto.

€16,00

### **Lambrusco "Del Fondatore" - Chiarli**

*Lambrusco di Sorbara 100% - 11,5% Vol.*

Un capolavoro questo Sorbara di Chiarli, sempre premiatissimo. Un grande Lambrusco fermentato in bottiglia secondo il metodo "ancestrale". Secco, sapido, fruttato di fragolina e lampone, floreale, finissimo e fresco, minerale, mai stucchevole. Da servire fresco, con i piatti classici della tradizione emiliana, dai salumi, alle paste, al bollito ecc.

€18,00