



CARTA VINI





La viticoltura italiana offre un panorama vario e meraviglioso di sensazioni, profumi, sapori. Molteplici sono le realtà presenti, numerosi i progetti enologici che le rappresentano e le valorizzano.

Questi sono i vini che abbiamo selezionato per voi



I VINI DEL TERRITORIO

Spumanti

PINOT NERO BRUT ROSÉ M.M. – Conte Vistarino	25.00
TDA Metodo Classico Abbreviato – Torre degli Alberi	26.00
OPUS PRIMA BRUT M.C. – Fabrizio Maria Marzi	36.00
VERGOMBERRA DOSAGE ZERO M.C. – Bruno Verdi	38.00

Vini Bianchi

PINOT NERO Saint Valier – Conte Vistarino	24.00
PINOT NERO Vinificato Bianco Vivace – Flli Massara	16.00
PINOT GRIGIO Maimara – La Sbercia	16.00
RIESLING RENANO SUPERIORE Campo della Fojada – Travaglino	28.00
RIESLING SUPERIORE Vigna Martina – Isimbarda	30.00

Vini Rosati

PINOT NERO VIVACE “Germogli Rosé” – Monsupello	24.00
---	-------

Vini Rossi

BONARDA VIVACE – Molino di Rovescala	18.00
BONARDA VIVACE Possessione di Vergomberra – Bruno Verdi	24.00
BARBERA Dodici Dodici – Castello di Cigognola	26.00
347 m/slm (Croatina e Barbera) – Alberto Fiori	18.00
LA CASETTA ROSSA (Croatina) – Ca' di Frara	24.00
BUTTAFUOCO Il Cacciatore – Fiamberti	28.00
BUTTAFUOCO STORICO Bricco in Versira – Piovani	44.00
PINOT NERO – Conte Vistarino	24.00
PINOT NERO RIPASSO Però – Marchesi di Montalto	32.00
PINOT NERO RISERVA Poggio della Buttinera – Travaglino	48.00

SPUMANTI



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY

26.00

Primavera di Barbara – Merotto, Veneto

Alla vista appare giallo paglierino con una spuma brillante e un fine e persistente perlage. Al naso è intenso, fruttato e floreale con sentori di mela, pera e albicocca e sfumature di rosa e glicine. Al palato è fresco e fragrante, dotato di ottima armonia e grande persistenza.



FRANCIACORTA BRUT Pimum – La Valle, Lombardia

36.00

Da uve Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero. Colore giallo di buona carica con riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Aroma complesso, sapore asciutto con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno di gusto.



ALTA LANGA EXTRA BRUT – Cascina Fonda, Piemonte

36.00

Giallo paglierino chiaro con lievi riflessi verdognoli ed una spuma allegra, fine e persistente. Al naso floreale, fine ed elegante, con note di frutta fresca. Speziato, minerale, complesso e bilanciato con una nota di acidità gentile ed armoniosa.

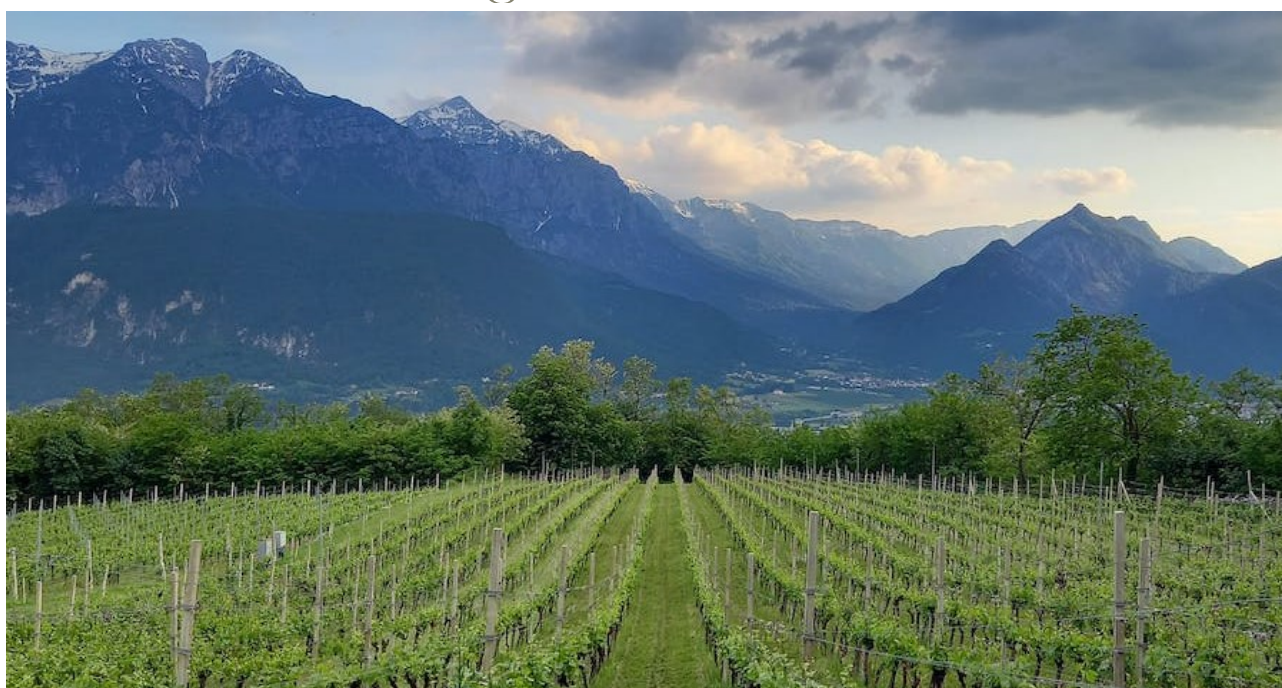


TRENTODOC BRUT – Cenci, Trentino

32.00

Da uve Chardonnay. Colore giallo paglierino con bollicine molto fini, al naso crosta di pane con sentori agrumati, persistente ed elegante

Vigneti di CENCI



VINI BIANCHI



DERTHONA – Claudio Mariotto, Piemonte

30.00

Il Timorasso "Derthona" di Claudio Mariotto è un vino ricco, fruttato e minerale, in grado di dare il meglio di sé dopo qualche anno di affinamento in bottiglia. Note di frutta, camomilla e pietra focaia emergono da un corredo elegante e territoriale, animato da freschezza e sapidità



DERTHONA – Vigneti Massa, Piemonte

32.00

Al produttore, Walter Massa, si deve molto per il recupero e la valorizzazione del Timorasso, in questo caso vinificato con picciolo lignificato e fatto maturare sulle proprie fecce per almeno 10 mesi. L'affinamento dura minimo 6 mesi in bottiglia, ma più evolve, più cresce la sua complessità.



ARNEIS ROERO Galatea – Baracco de Baracho, Piemonte

22.00

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo intenso, fruttato, delicato con piacevole ricordo aromatico. Sapore pieno, morbido, fresco, con leggero retrogusto amarognolo e ricordo di crosta di pane.



PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE – Maixei, Liguria

28.00

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino. Ha profumi intensi fruttati, in particolare di pesca e albicocca, con sentori di mandorla con netta sensazione di agrumi, in particolare di pompelmo. Un vino asciutto ed elegante.



LUGANA – Ca' Lojera, Lombardia

24.00

Sul Garda, il microclima influenzato dalle brezze temperate del Lago e i terreni fertili di matrice argillosa conferiscono alle uve di Trebbiano di Lugana doti inconfondibili di freschezza e fine mineralità. Il vino profuma di fiori di campo e agrumi.



SOAVE CLASSICO Battistelle – Le Battistelle, Veneto

20.00

Vino dal colore giallo paglierino con vividi riflessi dorati, profumo intenso che mescola sensazioni di frutta gialla matura con note di albicocca e agrumi. Bel corpo con apprezzabile equilibrio di freschezza e sapidità.



PINOT BIANCO – Fratelli Muraro, Veneto

24.00

Bianco delle Venezie di tenue colore giallo paglierino. Presenta un ampio ventaglio di profumi con note di frutta a polpa bianca, agrumi e bouquet di fiori di campo. Sorso piacevole, ricco di aromi con marcata sapidità. Dalla persistenza essenziale, ma particolarmente pulita e gradevole.

VINI BIANCHI



RIBOLLA GIALLA COLLIO – Korsic, Friuli Venezia Giulia

26.00

La Ribolla Gialla del Collio DOC nasce nella provincia di Gorizia, a due passi dalla Slovenia, da vigneti coltivati secondo metodi sostenibili su suoli di ponca (marne e arenarie stratificate). La famiglia Korsič dopo una vendemmia manuale a perfetta maturazione, vinifica le uve di ribolla gialla con essenziali e precisi interventi, per mantenerne intatti i caratteristici sentori e sapori. Nasce così un vino che esprime non solo l'amore per questa terra ma anche il terroir di provenienza e il profilo intrigante di questa varietà.



FRIULANO COLLI ORIENTALI – Iole Grillo, Friuli Venezia Giulia

24.00

È un vino autentico, minerale e di contenuta freschezza per il basso tenore in acidità. Il profumo di mandorla che si conferma nel retrogusto s'accompagna a un insieme verde e sfumato di fiori di campo e pesca.



JAKOT FRIULANO GORISKA BRDA – Prinic, Slovenia

26.00

Gusto pieno con lievi note erbacee e ricordi di uva matura sapore rotondo morbido pieno e vivace, ben strutturato e di lungapersistenza, buona freschezza.



NOSIOLA – Battistotti, Trentino

20.00

La Nosiola è un vitigno a bacca bianca ed è presente solo in Trentino. Era coltivata in gran parte della provincia ma i migliori risultati li dava e li dà nella Valle del Sarca e nei dintorni di Lavis. Attualmente è coltivata e vinificata più o meno dove lo era anticamente. Ne nasce un vino che pare timido e scontroso ma che si presta in maniera stupefacente a vari procedimenti di vinificazione.



GEWÜRZTRAMINER – Mas dei Chini, Trentino

30.00

Il Gewürztraminer è l'ultimo nato in casa Mas dei Chini, prodotto con uve coltivate sulla collina di Martignano, che domina la città di Trento. Dopo la raccolta manuale e un'accurata selezione delle uve, è effettuata una macerazione a freddo a cui segue una pressatura soffice e una fermentazione a temperatura controllata in acciaio.



VERDICCHIO DI MATELICA – Bisci, Marche

26.00

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. intensi profumi di fiori bianchi. Al Palato pieno, sapido, fresco, buon equilibrio Intenso, profumi netti di fiori bianchi

VINI BIANCHI



PECORINO Giocheremo con i Fiori BIO – Torre dei Beati, Abruzzo 28.00

Il giallo paglierino con riflessi dorati è denso preludio a un palato di ottima struttura. Fine ed elegante il naso, di pera e fiori bianchi, arrotondato da note mielate ma vibrante al tempo stesso di caratteristici richiami di erbe officinali.



FALANGHINA CAMPI FLEGREI – La Sibilla, Campania 26.00

I Campi Flegrei sono una sottile lingua di terra protesa verso il mare a Nord del Golfo di Napoli dove questa varietà è ancora oggi coltivata su piede franco grazie al territorio di origine vulcanica e a un favorevole ecosistema. La Falanghina deriva probabilmente da antichi ceppi greco-balcanici e sembra dovere il suo nome al suo portamento espanso, per cui tradizionalmente veniva legata a pali di sostegno detti "falanga", da cui Falanghina, ossia "vite sorretta da pali".



ASPRINIO D'AVERSA Vite Maritata – I Borboni, Campania 32.00

L'Asprinio è l'espressione più chiara di un prodotto che lega strettamente l'uva al territorio di origine. Avete mai visto viti che si arrampicano, "maritate" al pioppo, verso il cielo fino a raggiungere i 15 metri di altezza, fornendo delle imponenti barriere verdi, cariche di grappoli? Uve che per essere raccolte impongono ai viticoltori equilibrismi incredibili su altissime scale? Viti, inoltre, franche di piede, come in era pre-fillosserica? Queste sono alcune delle caratteristiche che rendono unico e ineguagliabile l'Asprinio di Aversa.



INZOLIA Poiano – Curto, Sicilia 22.00

Dal bel colore ricco di riflessi verdognoli, si presenta con un ventaglio olfattivo intenso ed ampio in cui limone e pompelmo si alternano a componenti floreali, fino a note complesse, leggermente affumicate e d'idrocarburi. In bocca è fresco, coerente con il naso, piacevole.



SALINA BIANCO Tenuta Valdichiesa BIO – Salvatore d'Amico, Sicilia 34.00

Da uve Catarratto, Inzolia e Malvasia delle Lipari. Gradevole e intenso il bouquet olfattivo, composto da sentori fruttati di pesca a polpa bianca e da sfumature agrumate di limone. Il sorso si dimostra corrispondente al naso, fresco, aromatico e di buona persistenza. Ammandorlata e leggermente sapida la chiusura.



VERMENTINO DI SARDEGNA Giancu U Tabarka – Tanca Gioia, Sardegna 26.00

Prodotto da vitigno bianco autoctono di Sardegna a piede franco, su terreni sabbiosi e dove la brezza marina, salata, contribuisce a delineare un'impronta sapida e minerale. Giancu è fresco con il suo profumo di pesca bianca e scorza di agrume verde.

VINI ROSATI



ROSATO ELBA Meridio – Mola, Toscana

24.00

Da uve Ansonica, Trebbiano, Malvasia e Vermentino. Colore giallo dorato intenso. Profumo caratterizzato da note fiorite, con sentori di ginestra, miele e cera d'api, gusto sapido, particolare con delicata acidità e leggera sensazione tannica, con forti note minerali caratteristiche del vitigno.



NEGROAMARO ROSATO SALENTO Arilà – Domiziano, Puglia

24.00

Questa fragrante espressione di rosato pugliese nasce per opera di un giovane vignaiolo, che ha ereditato la passione per la viticoltura ed ha deciso di mettere a frutto e proporre vini dalle espressioni caratteristiche del territorio di origine. Esprime sentori fruttati di fico ed una spiccata acidità che lo rende molto fresco e beverino.

Vigneti di DOMIZIANO



VINI ROSSI



BARBERA D'ALBA SUPERIORE Livia Fontana – Livia Fontana, Piemonte **36.00**

Al naso è intenso, complesso e fine con un variegato di profumi: dai sentori di frutta, con ciliegia, amarena, in netta evidenza, frutti di bosco scuri, la mora. Seguono mallo della noce e mandorla, poi ben distribuite le spezie con la noce moscata e la vaniglia. Alcune vene di erbe aromatiche ne definiscono il piacevole contorno. In bocca conferma il vitigno, così risulta piacevolmente acido, pochi i tannini e invece la cremosità dei polialcoli sostiene con finezza l'equilibrio. Tornano e restano le spezie con mora e mirtillo per un lunghissimo e piacevole finale.



FREISA L'AVVELENATA – Vigneti Massa, Piemonte **34.00**

L'Avvelenata di Vigneti Massa è un vino rosso dai profumi intensi ed evoluti e dall'ottima bevibilità, caratterizzato da una piacevole struttura. Ricco, intenso e complesso, esprime con grande espressività il territorio da cui proviene.



LANGHE ROSSO Insieme – Livia Fontana, Piemonte **40.00**

Da uve Barbera e Nebbiolo. Ben presente la parte fruttata - ribes e ciliegia a cui segue una nota vegetale che richiama la buccia del peperone ed infine una splendida nota di fumè e grafite. Finale di grande impatto gustativo dal sapore pieno e deciso. Tannino fine ed elegante con una buona sapidità.



RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO Caresana – Gatto, Piemonte. **28.00**

Vino di color rosso rubino con sfumature di porpora, bouquet fine, persistente, aromatico con piacevoli sentori di viola e geranio. Sapore morbido e vellutato, leggermente tannico con retrogusto di frutti di bosco.



NEBBIOLO COSTE DELLA SESIA Orbello – Tenute Sella 1671, Piemonte **28.00**

Da uve Nebbiolo, Vespolina e Cabernet Franc. La nostra interpretazione del "vino di famiglia", frutto di un assemblaggio di uve Nebbiolo, Vespolina e un tocco di Cabernet Franc provenienti dai vigneti più giovani. Piacevole e croccante, senza rinunciare alla classe che cerchiamo nei nostri vini.



VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO Tell – Faccinelli, Lombardia **34.00**

Da un vecchio vigneto terrazzato in località Dossi Salati, a 650 metri s.l.m. e con pendenze fino al 70%, da uve Chiavennasca, Rossola e Pignola nasce un vino frutto della passione per questa terra nascosta tra le Alpi. Il vino Tell fa parte della selezione dei Vini Estremi: questo marchio intende valorizzare vini provenienti da vigneti situati in zone particolarmente disagiate dal punto di vista climatico, morfologico, di altitudine e latitudine e/o caratteristiche di difficili vinificazioni.

VINI ROSSI



TEROLDEGO ROTALIANO Tonalite – De Vigili, Trentino

28.00

Vino Elegante dalla morbidezza tannica. Fragrante e varietale. Fresco e morbido al palato. Profumo floreale di viola e fruttato di marasca e frutta rossa.



VALPOLICELLA CLASS. SUPERIORE RIPASSO – Ca' Rugate, Veneto

30.00

Colore rosso granato carico. I profumi sono fruttati con note di ciliegia e frutta rossa con sfumature floreali e di spezie. Il sapore in bocca è pieno e vellutato grazie ai tannini morbidi che lo caratterizzano.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO – Tenuta Pinni

20.00

Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso libera profumi di frutta rossa del sottobosco, a cui si aggiungono sentori vegetali e speziati. Il palato è morbido e strutturato, setoso nella trama tannica, ravvivato da sottili sfumature minerali.



BOLGHERI ROSSO Zizzolo – Fornacelle, Toscana

26.00

Rosso rubino con riflessi porpora. Profumi di frutti di bosco, pepe rosa, sensazioni vegetali e viola, arricchiti da spezie, tabacco dolce e da sfumature balsamiche. Ben strutturato.



CHIANTI CLASSICO Riserva Buccia Nera – Tenuta di Campriano, Toscana

30.00

Al naso si apre con note di ciliegia sotto spirito e mora, per poi offrire sensazioni speziate di cioccolato, liquirizia e tabacco. In bocca è pieno, voluminoso, morbido all'ingresso, con bei tannini maturi che lasciano la bocca asciutta e pulita.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Apollo BIO – Ausonia, Abruzzo

32.00

Colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo intenso, frutti rossi, spezie. Sapore pieno, secco, armonico, giustamente tannico con sentori di frutti rossi e liquirizia

VINI ROSSI



QUARANTA/SESSANTA – L'Olivella, Lazio

26.00

Ottenuto da uve Cesanese, Shiraz. Il vino unisce le tradizioni del territorio, rappresentate dal Cesanese con le note speziate del vitigno francese Syrah. Viene prodotto solo nelle migliori annate, quando la selezione manuale dei grappoli dona uve di alta qualità. I vigneti sono coltivati su terreni collinari d'origine vulcanica ricchi di minerali.



MONTEFALCO ROSSO – Napolini, Umbria

24.00

Ottenuto da uve Sangiovese, Sagrantino, Merlot, Montepulciano. Vino dal colore rosso rubino brillante con una leggera unghia granata. Al naso sentori di frutta rossa in confettura con gradevoli note di sottobosco e di spezie. In bocca equilibrato, caldo, con tannini non aggressivi e buona persistenza, in chiusura una piacevole nota speziata.



AGLIANICO DEL VULTURE Siir – San Martino, Basilicata

28.00

Colore rosso rubino, attraversato da lievi sfumature violacee. I profumi che si sviluppano al naso raccontano note fruttate, impreziosite da effluvi più minerali e speziati, che si muovono su un sottofondo boisé. Al palato è di buon corpo, con un sorso contraddistinto da una bella spalla acida, che ne alimenta la bevibilità.



PRIMITIVO Il Paturno – Barsento, Puglia

28.00

Il Paturno è un vino con grandi doti estrattive, prodotto con due distinte partite di uve. I due vini vengono vinificati separatamente, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Vino dal bel colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso seduce con i suoi ricchi e incantevoli sentori fruttati di frutti di bosco e nuance floreali intense e persistenti.



CARIGNANO DEL SULCIS Baie di Palmas – Santadi, Sardegna

20.00

La caratteristica più importante del Carignano del Sulcis è quella di poter sopravvivere anche senza l'acqua piovana o d'irrigazione. Infatti quando questo tipo di vite vive su piede franco sviluppa una particolarità unica: la parte superiore delle radici esce all'aria e riesce ad assorbire l'umidità della brezza marina e questo le basta per portare a perfetta maturazione i grappoli anche senza una goccia di pioggia. I vigneti dai quali proviene il BAIE DI PALMAS sono tutti sulla sabbia, nella parte sudoccidentale della Sardegna e sono tutti vista-mare.



ETNA ROSSO Pistus BIO – I Custodi delle Vigne dell'Etna, Sicilia

32.00

Rosso intenso con riflessi violacei. Al naso frutti rossi freschi e fiori. Fruttato, armonico e gradevolmente tannico.

VINI DA DESSERT



MOSCATO Liquoroso – Angileri, Sicilia

24.00

Da una selezione delle migliori uve Zibibbo e Moscato maturate al caldo sole di Sicilia. Il processo di produzione di questo vino liquoroso prevede la Pressatura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce, e fermentazione a temperatura controllata (17° - 18° C.) per raggiungere il tenore alcolico di 5° - 6°.



VINO ALLA MANDORLA – Angileri, Sicilia

24.00

Giallo paglierino intenso, elegante fragranza di mandorla, sapore dolce, rotondo e persistente.

Vigneti di ANGILERI





LE GRAPPE



GRAPPE



GRAPPA DI MOSCATO – Paolazzi, Trentino

4.00

Riporta in se le caratteristiche varietali dell' uva Moscato, intensa e aromatica al naso con sentori floreali, note di agrumi e di frutta matura. Gustandola si presenta decisa e molto persistente e il tipico gusto varietale leggermente balsamico e speziato finisce lasciando la bocca pulita con un piacevole e persistente retrogusto aromatico.



GRAPPA DI CABERNET – Distilleria Francesco, Trentino

4.00

Questa grappa di Francesco Poli nasce da vinacce di Cabernet fresche e attentamente selezionate, distillate lentamente a bagnomaria secondo il metodo tradizionale e rispecchia pienamente la tipicità di una pura grappa trentina. Trasparente, la Grappa di Cabernet è secca e profumata e rispecchia le sfumature fragranti e gustative varietali.



LA 52 – Pravis Trentino

4.00

Da vinacce di Cabernet, Syrah e Rebo. Il colore è giallo intenso, quasi dorato. Il naso è avvolgente, ricorda note di frutta a guscio, caffè e tabacco. In bocca è piena, morbida e straordinariamente persistente. Affinata in piccole botti di rovere.



GRAPPA DI TIMORASSO DERTTHONA – Capovilla e Massa, Piemonte

8.00

Questa grappa è prodotta dalle vinacce del Timorasso, un vitigno a bacca bianca che è stato riportato alla luce dal genio visionario Walter Massa, sulle colline del Piemonte sud orientale. Colore cristallino, grappa molto profumata dal sapore morbido, armonico e gradevole, ricca di aromaticità tipica del varietale.



GRAPPA DI BARBERA MONLEALE – Capovilla e Massa, Piemonte

8.00

La Grappa di Barbera Monleale è frutto della collaborazione di due grandi visionari: Walter Massa, maestro del Timorasso e guru delle colline tortonesi, e Gianni Capovilla, icona della grappa italiana. Viene infatti realizzata con le vinacce del vino "Monleale" ed esprime un profilo morbido, pulito e persistente, con aromi di frutta a polpa rossa, spezie e punte erbacee



GRAPPA DI CROATINA PERTICHETTA – Capovilla e Massa, Piemonte

8.00

Dall'incontro di due personalità come Vittorio Capovilla e Walter Massa nasce la grappa di croatina Pertichetta. Colore cristallino, grappa molto profumata dal sapore morbido, armonico e gradevole, ricca di aromaticità tipica del varietale.



