

CARTA DEI VINI

I Vini del Territorio

I Lambruschi

Il Selezione Lambrusco di Sorbara doc € 16.00

FRANCESCO VEZZELLI - EMILIA ROMAGNA

100% Sorbara. Colore: Rosso rubino. Perlage fine e persistente con una spuma cremosa. All'olfatto richiama floreali di rosa, viola e frutti di sottobosco. Armonioso, sapido e asciutto. Versatile nella maggior parte degli abbinamenti gastronomici. Si abbina preferibilmente con pasta asciutta, bolliti e salumi in genere.

Vigna Nera Lambrusco dell'Emilia igt € 12.00

FANGAREGGI - EMILIA ROMAGNA

51% Ancellotta, 49% Lambrusco Salamino. Colore: rosso rubino intenso, brillante. Profumo: intenso, caratteristico, fruttato. Palato: secco ma allo stesso tempo fruttato, rotondo, fresco, vivacemente e piacevolmente armonioso. Si abbina a salumi, quali salame di felino, mortadella, culatello, prosciutto crudo; tortelli di zucca ed erbetta. Arrostiti ripieni, carni alla griglia. Tortelli di erbetto, costolette d'agnello fritte. Lasagne con funghi porcini e zucca.

Assolo Reggiano doc € 12.00

MEDICI ERMETE - EMILIA ROMAGNA

100% Salamino. Colore: rosso rubino intenso, molto brillante. Profumo: note intense di frutta rossa fresca, fragole, lamponi e ciliegie; grande pulizia olfattiva con intensità e persistenza. Palato: secco ma allo stesso tempo fruttato, rotondo, fresco, vivacemente e piacevolmente armonioso; vino molto pulito dal grande equilibrio tra acidità e tannini. Si sposa con salumi, quali salame di felino, mortadella, culatello, prosciutto crudo; tortelli di zucca ed erbetta. Formaggi stagionati, arrostiti ripieni, carni alla griglia. Tortelli di erbetto, costolette d'agnello. Lasagne con funghi porcini e zucca.

L'Acino Grasparossa di Castelvetro dop € 16.00

MANZINI - EMILIA ROMAGNA

100% Grasparossa. Spuma violacea che fa da cappello ad un vino dal colore rosso rubino intenso. C'è polpa, c'è frutto ben morbido e speziato, di eccellente potenza e vigore anzitutto cromatico in questo vivido spumante violaceo. Il profumo è un mix di frutti rossi maturi, accompagnati da una nota di freschezza, esaltata quest'ultima dalle bollicine. In bocca ritorna il perlage a solleticare la lingua. Adattissimo a tutto pasto, si sposa alla cucina internazionale e perché no, con pizza salsiccia e funghi. Perfetto con carni rosse e grasse, grazie alla briosa effervescenza lascia al palato una pulizia ed equilibrio perfetti.

Lambrusco Mantovano dop Special € 12.00

GIUBERTONI - LOMBARDIA

85% Lambrusco Salamino, 15% Ancellotta. Nel bicchiere si presenta con una spuma di tonalità violacea che fa percepire il carattere vivace di questo vino. Rubino intenso con riflessi violacei che esprime tutta la sua corposità. Al naso si notano intensi sentori fruttati che richiamano la mora selvatica, mirtillo e viola mammola. La rotondità al palato e le note marcate di frutta rossa sono le caratteristiche fondamentali di questo vino, l'acidità fa percepire la grande freschezza e longevità.

Il Lambrusco piccolo

Stopai, Lambrusco Emilia igt cl. 37,5 € 9.00

TIRELLI - EMILIA ROMAGNA

Lambrusco da selezioni di uve Ancellotta e Salamino. Frizzante, spuma evanescente. Colore: rubino intenso. Profumo: gradevole di frutta di sottobosco, vinoso, caratteristico, fine, persistente. Sapore: armonico, sapido, asciutto, giusto corpo, caratteristico.

I Bianchi del Territorio

Selvadeg Bianco Pignoletto Emilia ancestrale 2021 € 16.00

FANGAREGGI - EMILIA ROMAGNA

100% Pignoletto (Grechetto Gentile) vendemmiata a mano con accurata selezione del grappolo. Giallo paglierino intenso all'aspetto, fragrante e piacevolmente rustico al palato, il naso riporta alla domenica mattina di marzo in luna nuova quando i nonni imbottigliavano.

Bragher Pignoletto Brut Vino Spumante € 12.00

FANGAREGGI - EMILIA ROMAGNA

100% Grechetto gentile. Vendemmiato a mano con accurata selezione del grappolo. I profumi freschi riportano a una vacanza ai tropici, in perfetta armonia con il gusto che si esprime con note fruttate molto persistenti. Bragher è la bollicina da compagnia che tra un sorriso e l'altro ti invoglia a non avere mai il calice vuoto.

Mussina Colli di Scandiano e di Canossa Dop Spergola fermo € 18.00

AZIENDA AGRICOLA REGGIANA -EMILIA ROMAGNA

100% Spergola. Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo ampio, con sentori di fiori bianchi e frutta fresca (pesca, banana). In bocca è morbido, asciutto, gradevolmente sapido. Spergola ferma che si esprime con un grande carattere e generosità, tipici di questo vitigno autoctono. Queste qualità ricordano Mussina, la donna guerriera di Borzano, da cui prende il nome.

I Rossi del Territorio

Terre Matildiche Colli di Scandiano e Canossa dop Cabernet Sauvignon € 19.00

AZIENDA AGRICOLA REGGIANA – EMILIA ROMAGNA

Cabernet Sauvignon 100%. Colore rosso rubino intenso con riflessi aranciati. Al naso è ampio, con sentori di frutta rossa, spezie e vaniglia. In bocca si presenta morbido, asciutto, tannico. Vino che nasce dalla selezione di uve Cabernet Sauvignon prodotte in azienda. Dopo l'affinamento in barrique di rovere di almeno 24 mesi, si presenta con un colore rosso rubino intenso, con sentori di frutta rossa, note erbacee e speziate.

Romagna doc Sangiovese superiore 2020 € 14.00

ROCCHIE MALATESTIANE – EMILIA ROMAGNA

100% Sangiovese. Rubino intenso e vivace, con leggeri brividi violacei in gioventù. Bouquet: naso ben dichiarato e pulito, con sentori di concentrato di lampone e una nota di marasche. Sapore: sapido, vivace ed equilibrato; una bocca lunga e fruttata corrispondente alle note percepite all'olfatto. Di ottima struttura, è considerato il classico vino "da tutto pasto"; in particolare si abbina a tutti i piatti tipici della cucina regionale ricchi di sapore e profumi, a piatti a base di carni bianche salsate e carni rosse.

Champagne

Brut Majeur Champagne AOC, Ay € 80.00

AYALA - FRANCIA

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier. 36 mesi sui lieviti, colore oro chiaro, bolla abbondante e fine. Profumo aperto, espressivo e delicato. Si sprigionano note di agrumi, di fiori e di frutti a polpa bianca. Sapore equilibrato, freschezza e vinosità si bilanciano; si rivela netto, fruttato con un bel finale persistente. Champagne d'aperitivo per eccellenza, il Brut Majeur si accompagna armoniosamente a tutto pasto: pesce, crostacei, volatili o piatti di formaggi.

Cuvée Tradition Extra brut Champagne aoc, Avize € 50.00

CHARDONNET ET FILS - FRANCIA

70 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir. Veste un giallo paglierino dal perlage fitto e duraturo. Si apre con profumi freschi e croccanti di cedro, fragranze di pane appena sfornato, accenni di frutta secca e un evidente nota gessosa, figlia del terroir di Avize che dà un deciso tocco minerale. Il brio del sorso è in perfetto equilibrio con la rotondità della struttura e si completa con un guizzo di sapidità. Conclude lasciando un ricordo di agrumi.

Metodo Champenoise

Cremant d'Alsace brut € 35.00

PIERRE ET CHRISTOPHE SCHILLE' - FRANCIA

Pinot Blanc 60% et Pinot Noir 30%. 5% Pinot Gris e 5% Chardonnay. Limpido, brillante, buona intensità, la particolare scelta del lieve contatto con le bucce del Pinot Noir dona al vino un colore con delicati riflessi ramati. Buona percezione olfattiva, vino molto elegante, quadro rappresentato da verbena, lieviti, mimosa, note di frutti a polpa bianca, note tropicali di Ananas. Timida mandorla fresca. Echi minerali. Sorso generoso e rotondo. Deciso ritorno dei frutti che avevamo percepito all'olfattivo. In bocca gradevole persistenza aromatica intensa.

Metodo Champenoise Rosé

Cremant d'Alsace brut rosé € 35.00

PIERRE ET CHRISTOPHE SCHILLE' - FRANCIA

100% Pinot Noir. Spuma bianca ed esuberante; perlage a grana sottilissima, serrata e persistente. Rosa con leggera tendenza all'aranciato dalle classiche sfumature del vitigno. Dal naso intenso e suadente con piacevole fragranza di fragoline di bosco, scorza d'arancia, mela golden e rosa canina, con ricordo di pane tostato e di frutti bianchi come la banana. Secco ma con richiamo lievemente abboccato, fresco e garbato, molto armonico con elegante fondo di ribes nero e mandorla dolce. Lunga sensazione fruttata di piccoli frutti rossi. Dotato di stoffa setosa al palato.

Metodo Classico

Animante Franciacorta docg Extra Brut € 40.00

BARONE PIZZINI - **LOMBARDIA – BIO**

Chardonnay 77%, Pinot nero 17% Pinot bianco 3%. Erbatat 3%. Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata. Affinamento in bottiglia 20 - 30 mesi, 8 sboccature da ottobre a settembre. In retro etichetta è indicata la data di sboccatura. Di colore giallo paglierino, presenta note floreali, di agrumi, miele d'acacia, albicocca e frutta secca. Dalla fine cremosità con chiusura sapida.

Franciacorta docg Edizione Saten 2018 € 45.00

BARONE PIZZINI - **LOMBARDIA – BIO**

100% Chardonnay. Maturazione 10 mesi in vasche inox 70% e barrique esauste 30%. Affinamento in bottiglia sui lieviti 30/40 mesi. Da vigne di oltre vent'anni, le uve Chardonnay sono volte a rendere il Satèn serico e suadente, lasciando però spazio a note agrumate e ad una mineralità incalzante, inconsueta ed originale per la categoria.

Trentodoc Nature s.a. € 35.00

PEDROTTI - TRENTINO

100% Chardonnay, Pedrotti Nature racchiude in sé l'essenza delle nostre montagne. Senza alcuna aggiunta di dosage, esprime in totale purezza le qualità di un territorio naturalmente vocato alla produzione di spumante Metodo Classico Trentodoc. Le uve Chardonnay che lo compongono ne fanno un prodotto elegante. Eccellente aperitivo o per accompagnare piatti delicati ma allo stesso tempo anche grassi, come panna cotta salata, pesci come l'orata, il persico, pesce spada, ostriche o scampi crudi.

Metodo Classico Rosé

Trentodoc Brut Rosé Millesimato 2017 € 40.00

PEDROTTI - TRENTINO

70% Chardonnay, 30% Pinot nero. composto da uve in prevalenza Chardonnay, con una piccola presenza di Pinot Noir vinificato in rosa, è forse il frutto più sofisticato di casa Pedrotti. Il lungo affinamento sui lieviti e la sua cuvée bilanciata ne fanno un prodotto equilibrato, che riesce ad esprimere la sua essenza sotto ogni aspetto. I suoi profumi, di lieviti e frutti rossi, avvolgenti e persistenti, i sapori strutturati ma al contempo di grande freschezza, si combinano con un perlage fine e persistente e un colore, tenue e brillante allo stesso tempo, fine e di vera eleganza.

Metodo Classico Magnum

Trentodoc Nature MAGNUM LT. 1,5 € 78.00

PEDROTTI – TRENTINO

Animante, Franciacorta docg Extra Brut MAGNUM LT. 1,5 € 78.00

BARONE PIZZINI - **LOMBARDIA – BIO**

Metodo Martinotti

Otrevale Zero Zuccheri Vadoobbiadene Superiore docg Rive di Guia € 22.00

LA TORDERA - VENETO

Glera, Verdiso. Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Perlage: molto fine, ottima costanza e persistenza. Profumo: dopo una iniziale sfumatura floreale diventa ampio e fruttato pur mantenendo la naturale eleganza tipica delle uve da cui proviene. Molto complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive, in risalto il Nashi, frutto con caratteristiche tra la mela e la pera, sino ad una delicata nota minerale. Sapore: intenso, di buona struttura e piacevole freschezza acida. Abbinamenti: ottimo con il pesce, in particolare con ricette semplici dove se ne esalta il sapore.

Vadoobbiadene Superiore docg Brunei brut € 20.00

LA TORDERA - VENETO

Glera, Bianchetta, Verdiso. Colore: brillante, giallo paglierino scarico. Perlage: fine, più compatto. Profumo: fragrante miscela di fiori e frutti, con sentori di pera acerba e mela verde, litchi (frutto dal tipico odore di uva nei vari stadi di maturazione), note di gelsomino e timo e un leggero retrogusto di lime. Sapore: ricorda il profumo di mela, è fresco e nella sua armonia ha una notevole persistenza data dall'acidità evidente. Abbinamenti: risotto ai frutti di mare. "Scampi mojito", scampi crudi innaffiati di olio al lime e mentuccia. Per la sua completa personalità è inoltre lo spumante eccellente per ricevimenti e brindisi.

A3 Asolo Prosecco superiore docg extra brut € 18.00

LA TORDERA - VENETO

100% Glera. Zona di produzione/Vigneto: Maser, uno dei 19 comuni della zona di produzione Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Colore: brillante, giallo paglierino scarico. Perlage: fine con bollicine persistenti. Profumo: Delicate note di fiori bianchi come l'acacia. Sapore: si caratterizza per il suo interessante equilibrio tra una leggera freschezza tipica dell'uva Glera ed un finale particolarmente secco e asciutto. Abbinamenti: L'aperitivo ideale per gli amanti del bere secco, ideale anche in abbinamento a piatti a base di pesce come ad esempio una tipica grigliata estiva di pesce o un tradizionale fritto misto.

Metodo Martinotti Magnum

Vadoobbiadene Superiore docg Brunei brut MAGNUM LT. 1,5 € 42.00

LA TORDERA - VENETO

Metodo Martinotti Rosé

Gabri Rosé Spumante Brut € 17.00

LA TORDERA - VENETO

Merlot e Incrocio Manzoni 13.0.25. Colore brillante, rosato con tonalità arancioni. Perlage fine. Profumo di frutta, sentori di fragola, susina santa rosa e lampone. Note floreali di violetta, leggermente speziato di salvia e pepe rosa. È un vino con una buona armonia tra la percezione di dolcezza e di acidità, unite ad una leggera sapidità. Abbinamenti: risotto alla fragola. Stracotto alle ciliegie. Cestino di frolla con crema chantilly e macerato di fragole e Rosé.

I Bianchi

Gewurztraminer Alto Adige Valle Isarco doc € 20.00

EISACKTALER - ALTO ADIGE

100% Gewurztraminer. Colore giallo con riflessi verdognoli. Profumo elegante, decisamente aromatico con un inconfondibile bouquet di spezie pregiate e rosa. Si abbina a gamberi, granchio, astice, aragosta, paté di fegato d'oca, piatti gratinati, formaggi piccanti e ottimo come aperitivo.

Sauvignon Friuli Isonzo doc € 18.00

LA BOATINA - FRIULI

100% Sauvignon. Colore giallo paglierino intenso. Fine ed elegante al naso con sentori tipici di albicocca, frutta tropicale e foglia di pomodoro. Ricco e lungo il finale. Ottimo con pesce grasso, crostacei e risotti saporiti.

Ribolla Gialla Venezia Giulia igt € 18.00

LA BOATINA - FRIULI

100% Ribolla Gialla. Giallo paglierino con note verdoline. Presenta al naso note delicate floreali di acacia. Al palato risulta fresco e vibrante. Predilige i frutti di mare ed i piatti delicati di pesce. Ottimo sulle frittate con erbe spontanee.

Lugana doc Catulliano € 20.00

PRATELLO - VENETO – BIOLOGICO

100% Turbiana. All'analisi visiva si denotano colori puliti e lucenti, con la rotazione del bicchiere si riflettono sfumature d'oro con velature di creta e riverberi brillanti. All'olfatto si presenta con sensazioni floreali e fruttate di medio corpo, lime e mela Granny Smith sono predominanti, ma lasciano spazio anche a sentori di frutta a polpa gialla. Al palato è minerale, equilibrato, leggermente aromatico e fresco.

Telos Bianco Garganega e Chardonnay Veneto igt € 22.00

TENUTA SANT'ANTONIO - VENETO – SENZA SOLFITI AGGIUNTI E VEGAN

80% Garganega 20% Chardonnay. Al naso si percepiscono erbe medicamentose come l'erba madre, la mentuccia, la salvia, il timo e il rosmarino, leggere note di agrumi, finale di mandorle amare. In bocca è fresco e persistente, in continua evoluzione. Lo si può bere come aperitivo, con antipasti a base di verdure o pesce, primi piatti a base di erbe, pesce alle salse leggere.

Villa Angela Passerina Marche igt € 18.00

VELENOSI - MARCHE

100% Passerina. Giallo luminoso con tenui riflessi dorati. Il naso evidenzia spiccati sentori floreali di tiglio e biancospino che esprimono rotondità e pienezza. Le ampie note fruttate di pomacee croccanti, prima fra tutte la pera, completano il bagaglio aromatico che si chiude su un adagio di cedro e pompelmo maturo che, con eleganza, donano freschezza e fascino a questo bianco che incita al sorso ripetuto. Freschezza e brillante sapidità, caratterizzano la fase gustativa di questo vino intrigante e vitale come un soffio di brezza marina.

Tre Ripe Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore doc € 18.00

PIEVALTA - MARCHE – BIODINAMICO

100% Verdicchio. Nasce dall'unione delle uve provenienti dai due versanti della valle Esina. Questo Verdicchio è fresco, agrumato, con un buon finale sapido. Si abbina ai frutti di mare, linguine allo scoglio, frittura di pesce.

Falanghina Beneventano igt € 18.00

VINOSIA - CAMPANIA

100% Falanghina. Kiwi, lime e pompelmo, citronella, gelsomino sviluppati per rimanere integri a lungo. Pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta non completamente.

Bianco Etna doc € 23.00

COTTANERA - SICILIA

100% Carricante. Giallo paglierino. Al naso presenta note agrumate di limone e cedro che si intrecciano con i fiori d'arancio e gelsomino. Al palato si presenta corposo ma ben sorretto dall'acidità che conferisce alla degustazione una rara freschezza dal finale lungo. Piatti vegetariani speziati, pesce crudo, frutti di mare, pesce azzurro. Da provare con il Sushi.

Costamolino Vermentino di Sardegna doc € 20.00

ARGIOLAS - SARDEGNA

100% Vermentino. Colore giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli. Profumo sottile, intenso e delicato, con buon aroma primario e secondario. Sapore fresco, secco ed asciutto, sapido con finale gradevole e delicato. Antipasti di mare, fregola ai crostacei, minestre di pesce, spigola ai carciofi, formaggi a pasta molle e media stagionatura.

Il Bianco piccolo

Falanghina Beneventano igt cl. 37,5 € 10.00

VINOSIA – CAMPANIA

I Bianchi Francia

Chablis aoc 2020 € 35.00

DOMAINE CHANSON - FRANCIA

100% Chardonnay. Oro brillante. Aromi di agrume mescolati con aromi di mela e un accenno di mineralità. Ben strutturato e complesso. Texture ben definita. Retrogusto lungo con sentori di limone.

Pouilly Fumé La Rambarde 2020 € 35.00

LANDRAT & GUYOLLOT - VAL DE LOIRE - FRANCIA

100% Sauvignon. Giallo paglierino con sfumature verdi. Al naso tipico aroma di sauvignon, in particolare emergono il bosso e la ginestra. Al palato emergono il pompelmo e il limone che lo rendono un vino vivace e bilanciato. Perfetto con pesci d'acqua dolce, salmone, sushi, granchio o insalata di pasta. È un vino per tutto il pasto, dall'aperitivo ai formaggi, specialmente quello di capra tipico della zona di produzione.

Il Rosato

Zinzula Negroamaro Salento rosato igt € 21.00

MASSERIA ALTEMURA - PUGLIA

100% Negroamaro. Tenue e delicato, tendente al cipria, dai lievissimi riflessi ramati. Bouquet ampio, dai sofisticati sentori floreali di rosa canina, accompagnati da piacevoli note di amarena e da una speziatura che ricorda il pepe rosa e lo zenzero con un leggero tocco di curcuma. In bocca ha equilibrio e intensa freschezza in un corpo snello, sostenuto da una bella acidità e teso da una vibrante vena sapida. Zinzula si abbina perfettamente ad antipasti come piccoli fritti di orto, timballi di verdure di stagione, formaggi freschi e a media stagionatura. Ottimo con risotti di verdure e piatti della cucina internazionale freschi e di buona speziatura come noodles e pad thai.

I Rossi

Lagrein Trentino doc € 18.00

CANTINA TOBLINO - TRENINO

100% Lagrein. Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e granato, un profumo fragrante con sentori di frutta, vaniglia e viola. Il sapore è asciutto corposo ed austero. Gli abbinamenti consigliati sono, pietanze saporite come l'agnello ed il capretto al forno.

Pinot Nero Alto Adige doc € 22.00

MURI GRIES – ALTO ADIGE

100% Pinot Nero. Questo vino dal colore rosso rubino brillante, dal profumo fruttato di ciliegie croccanti mature, ribes nero, more e lamponi, ha un naso complesso e giocoso, leggermente speziato con sentori di alloro e dragoncello, quasi etereo. Al palato si presenta fruttato, con grande struttura e pienezza, tannini accattivanti e una vivace acidità. Un vino rustico ed elegante.

Bricco San Pietro Barolo docg 2016 € 65.00

DIEGO PRESSEDA - PIEMONTE

100% Nebbiolo. Questo Barolo di un bel rosso granato con aromi di violetta, spezie con note di eucalipto che conferiscono freschezza. Al palato spiccano la prugna, l'anice stellato e il pepe nero. Il corpo pieno e caldo con un tannino fine e piacevole. Perfetto con il brasato al Barolo, formaggi stagionati o per profondi momenti di riflessione.

Ariota Barbera d'Alba superiore doc 2020 € 26.00

DIEGO PRESSEDA - PIEMONTE

100% Barbera. Il Barbera d'Alba Ariota ha un colore rosso rubino con riflessi violacei. Presenta un sapore ricco ed intenso di frutta fresca. In bocca è succoso, con un'acidità delicata, vellutato con interessanti sfumature vanigliate. Vino morbido e flessibile che rispecchia il carattere tipico dell'uva Barbera. Corposo con alcol percettibile, ma molto ben equilibrato grazie ai suoi tannini vellutati ed alla fresca acidità. Si accompagna con diversi piatti come ad esempio pasta o carni rosse.

- Nebbiolo Langhe doc** € 20.00
 G. D VAJARA - PIEMONTE
 100% Nebbiolo. Il Langhe Nebbiolo si presenta con una veste rosso rubino brillante. I profumi sono intensi, un bouquet floreale di petali di rosa, viole e piccoli frutti freschi, sentori di frutta scura, lavanda e menta. Al palato è elegante e complesso, con frutti rossi croccanti, scorza d'arancia, spezie dolci con sfumature terrose e minerali.
- Amarone della Valpolicella 2018 classico docg** € 45.00
 FRATELLI DEGANI - VENETO
 25% Corvinone, 40% Corvina, 30% Rondinella, 5% Altri vitigni. Il vino è di colore granato intenso, vigoroso e corposo, consistente, dai profumi nitidi, freschi. Di grande struttura, con tannini morbidi e vellutati, con retrogusto di cioccolato e vaniglia. Ottimo con carni rosse, piatti a base di selvaggina, alla carne alla brace, a brasati, formaggi stagionati e anche a fine pasto da conversazione.
- Amarone della Valpolicella 2019 classico docg** € 55.00
 PRUVINIANO - VENETO
 15% Corvinone, 60% Corvina, 15% Rondinella, 10% Altri vitigni. Di straordinaria eleganza, appaga la vista grazie al suo intrigante colore rosso granato. Il profumo è intenso, con rimandi fruttati di amarene sotto spirito e prugne secche, spezie dolci, vaniglia, cioccolato, caffè, cuoio, noce moscata, pepe. Il sapore è ampio, di grande struttura e morbidezza, persistente, con un tannino vellutato e un retrogusto di frutta secca e tostatura.
- Telos Amarone della Valpolicella 2015 classico docg** € 65.00
 TENUTA SANT'ANTONIO - **VENETO – SENZA SOLFITI AGGIUNTI**
 70% Corvina 20% Rondinella 5% Croatina 5% Oseleta. Limpido dal colore rosso rubino-porpora e consistente. All'olfatto si presenta intenso, complesso e fine, con note floreali, di frutta rossa come ciliegia, ribes e mirtillo, ma anche note speziate di pepe, chiodi di garofano e liquirizia. Dominante la presenza minerale degli aromi che lo compongono in particolar modo il classico e distintivo sentore di grafite nera che ne caratterizza origine e stretto legame con il terreno e il territorio. Lo spettro aromatico è completato dalle note terziarie provenienti dall'affinamento in tonneau di rovere francese che gli conferiscono leggeri e piacevoli sentori di cacao, vaniglia e caffè. Al palato lo si coglie secco, caldo e abbastanza morbido. Ben equilibrato e persistente.
- Valpolicella Ripasso doc classico superiore 2018** € 22.00
 PRUVINIANO - VENETO
 15% Corvinone, 60% Corvina, 15% Rondinella, 10% Altri vitigni. Si caratterizza per un bel colore rosso rubino. Il profumo è intenso, fine, fruttato di ciliegia, marmellata, frutti di bosco, prugne; speziato di pepe, vaniglia, caramello. Al palato si presenta caldo, corposo, persistente, con tannini vivaci e retrogusto di frutta secca, noci e mandorle tostate. Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati.
- Valpolicella doc 2020** € 20.00
 FASOLI GINO - VENETO
 Corvinone, Corvina, Rondinella. Rosso rubino vivo, compatto. Profumo: Frutta rossa e confettura di piccoli frutti rossi, con un'eco speziata. Gusto: L'armonia fra la corposità di tannini e l'acidità si unisce al sapore della frutta matura, aggiungendo un tocco di morbidezza finale. Al gusto si presenta asciutto, vellutato, di buona struttura, armonico.

Rosso dei Poderi Toscana igt 2019 € 18.00

PODERI GHIACCIOFORTE - **TOSCANA BIO**

100% Sangiovese che esprime la freschezza del vitigno, con fiori, frutta succosa e pepe nero. Al palato la succosità è piacevolissima, il frutto dolce ritorna donando al vino equilibrio e bevibilità. Sugli antipasti e primi asciutti o in brodo della cucina di tradizione. Antipasti a base di salumi e primi della tradizione, come zuppe di cereali e legumi, paste con sughi di carne e paste ripiene. (Pappardelle al ragù bianco, zuppa di farro, ribollita).

Rosso di Montalcino doc 2019 € 20.00

FATTOI - TOSCANA

100% Sangiovese. Esprime un olfatto fresco ancora floreale e fruttato, mentre al gusto rivela una struttura aggraziata ed elegante, sostenuta da una vena di acidità estremamente appropriata che ne fa un vino sia da pronta beva che da lungo invecchiamento. Rosso rubino, fresco, piacevolmente fruttato. Di media struttura con stoffa armonica ed elegante. Lo si abbina con piatti di media struttura, quali pasta con sughi di carne e secondi di maiale, pollo e funghi.

Chianti Classico docg Gallo Nero 2020 € 22.00

CASTELLO D'ALBOLA - **TOSCANA BIO**

100% Sangiovese. Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo fine, con delicati sentori di violetta. Sapore armonico, asciutto, di buona struttura e stoffa vellutata. Si accompagna con primi piatti al sugo della cucina tradizionale, con le carni bianche e arrosto e formaggi di media stagionatura. Il lungo affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia contribuisce a sottolinearne la personalità imperiosa, in cui spiccano l'importante mineralità, la freschezza del sorso e l'eleganza complessiva.

Chianti docg 2020 € 18.00

SANT'ILARIO - TOSCANA

100% Sangiovese. Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo fine, con delicati sentori di violetta. Sapore armonico, asciutto, di buona struttura e stoffa vellutata. Si accompagna con primi piatti al sugo della cucina tradizionale, con le carni bianche e arrosto e formaggi di media stagionatura.

Casa al Piano Rosso Bolgheri doc 2020 € 22.00

PIETRANOVA - TOSCANA

Cabernet Sauvignon e Merlot. Colore: rosso rubino intenso. Profumo: netti sentori di frutti rossi di bosco come mirtillo e ribes, con una nota di tabacco e spezie. Sensazioni Gustative: intenso e morbido, è di buona struttura, con un finale persistente. Vinificazione e Affinamento: dopo la fermentazione e la macerazione, il vino è affinato per circa 12 mesi in legno e 6 mesi in bottiglia.

Morellino di Scansano docg € 18.00

MOTTA - TOSCANA

Sangiovese 100%. Rosso rubino mediamente carico. Al naso il vino appare fruttato, con evidenti toni di ciliegia e mora ed una piacevole sottolineatura di spezie ed erbe di sottobosco. Al palato, si mostra abbastanza fitto, di buon corpo ed equilibrata acidità, con tannini percepibili ma controllati. Buona la persistenza, affidata in egual misura alle sensazioni fruttate e speziate avvertite al naso. Chiude con retrogusto leggermente amarognolo.

- Serenelli Rosso Conero doc 2017** € 18.00
MONTESCHIAVO - MARCHE
100% Montepulciano. Rosso rubino con riflessi violacei. Fresco, con sentori di ribes, fragola, lamponi. Carattere fresco e fruttato; sapore morbido e vellutato. Le uve, dopo la diraspatura, vengono convogliate in fermentini d'acciaio. La macerazione sulle bucce dura per circa 20 giorni, trascorsi i quali si provvede alla svinatura ed all'affinamento del vino in acciaio.
- Bolgheri Sassicaia doc 2018** € 300.00
TENUTA SAN GUIDO - TOSCANA
Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Rosso porpora con riflessi violacei. Bouquet espressivo e molto fine, ampio, con sentori di ciliegia e profumi di sottobosco, erbe balsamiche e rosmarino. Finissimo e intenso, con una fresca acidità sorretta da tannini decisi. Equilibrato e lungo.
- Le Difese Rosso Toscana igt 2020** € 37.00
TENUTA SAN GUIDO - TOSCANA
45% Cabernet Sauvignon e 55% Sangiovese. Rosso rubino di buona intensità. Al naso il frutto si manifesta in maniera molto evidente ed alquanto complessa. Intenso e persistente. Di buona struttura, di grande accessibilità e piacevolezza. Corpo solido, finale discretamente persistente.
- Il Greppone Mazzi Brunello di Montalcino docg 2015** € 70.00
RUFFINO - TOSCANA
100% Brunello (Sangiovese). Rosso rubino con riflessi granata. Bouquet: Intenso di prugna matura, cassis e marasca con note d'incenso, cacao, tabacco dolce e pepe nero. Gusto: In bocca è pieno con una struttura elegante e complessa. I tannini sono ben presenti ma ricchi e morbidi. Spicca per l'equilibrio tra la frutta rossa, cioccolato e tabacco dolce che accompagnano il finale prolungato. Il Brunello di Montalcino Greppone Mazzi è un vino ricco e dagli aromi intensi che richiede piatti sostanziosi come il carrè; di agnello, il petto d'anatra scottato con funghi alla griglia o il cinghiale. È anche un accompagnamento perfetto con i formaggi come pecorino toscano e taleggio.
- Marziacane Taurasi docg 2015** € 40.00
VINOSIA - PUGLIA
100% Aglianico. Affinamento in Barriques di rovere francese per circa 18 mesi poi in bottiglia per almeno 24 mesi. Cacao e note speziate, ingentilite da sentori di cannella. Al palato intense note di frutti a bacca rossa, e ancora pepe nero e liquirizia. Intenso ed avvolgente con tannini rotondi e ottima persistenza.
- Contrada Diciassettesalme Rosso Etna doc 2020** € 24.00
COTTANERA - SICILIA
100% Nerello Mascalese. Rosso rubino intenso. Al naso presenta frutti rossi di bosco come lampone, fragoline e more e vira verso note di erbe come malva, timo e ginepro accompagnato da sensazioni minerali. Si abbina a piatti a base di funghi, sughi di carni bianche, formaggi semi stagionati. Al palato è molto ampio, i tannini sono perfettamente bilanciati e il finale è lungo e delicatamente balsamico. Affinamento 8 mesi in botte di rovere francese grande.

Lirica Primitivo di Manduria doc 2017 € 20.00
PRODUTTORI DI MANDURIA - PUGLIA
100% Primitivo, prodotto con uve Primitivo, presenta gran fittezza estrattiva ed avvolgente equilibrio gustativo. Gli acini maturano con scalarità, consentendo di ottenere un vino di ampio e variegato spettro. Si presenta di colore rosso rubino, al naso offre una fragranza di sottobosco e di mora ed al palato è vellutato e concentrato.

Il Rosso piccolo

Chianti docg cl. 37,5 2020 € 10.00
SANT'ILARIO - TOSCANA

I Rossi Francia

"Belleruche" Rouge Côtes du Rhône aoc 2021 € 20.00
M.CHAPOUTIER, TAIN L'HERMITAGE – FRANCIA
Grenache e Syrah. Rosso granato intenso. Intenso, fruttato (ribes nero, lampone) e completato da note di pepe bianco. Vino succoso, potente e fruttato (note di frutti rossi) al palato, con belle note tostate. Tannini setosi e delicati. Perfetto con l'agnello.

I Vini da Dessert

Torcolato Veneto igt cl. 37,5 € 29.00
MACULAN - VENETO
100% Vespaiola. Giallo brillante dorato il bouquet è intenso con note di miele, fiori, vaniglia e legni nobili. Dolce e pieno, ha un buon corpo ed un eccellente equilibrio tra acidità e zuccheri. Ottimo l'abbinamento con piccola pasticceria secca o dolci tipici come la "fregolota". A chi piace, Consigliamo di provare il Torcolato con formaggi di media o lunga stagionatura, ad esempio l'Asiago Stravecchio, oppure erborinati dai sapori intensi

Moscato di Pantelleria liquoroso doc € 25.00
LAGO DI VENERE - SICILIA
100% Zibibbo. Colore giallo dorato intenso. Ampio ed etereo tipico dell'uva moscato, con sentori dolci di frutta e miele. In bocca è persistente, fresco e delicato. Vino da meditazione.

Sauternes Barsac aoc cl. 37,5 € 22.00
CHATEAU SIMON - FRANCIA
Semillon, Sauvignon, Muscadelle. Colore dorato. Al naso è molto intenso con un sottile bouquet di frutti esotici e agrumi. L'attacco è rotondo e fruttato con un'evoluzione ampia, ricca e fresca. Il finale è goloso, con note piccanti e un elegante tocco fresco e leggermente mentolato. Questo vino è adatto per aperitivi, ad esempio con sfoglie al Roquefort. Accompagna a meraviglia carni bianche, piatti piccanti, piatti asiatici e il tradizionale foie gras.