

Carta dei Vini

Bianchi

Cantina dei Monaci

Falanghina d'Irpinia

€ 14.00

UVAGGIO : Sannio Falanghina
VINIFICAZIONE : Fermentazione a temperatura controllata con criomacerazione.
ASPETTI Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, buona intensità aromatica e spiccanti note di mela verde, ananas acerbo e bergamotto.
ABBINAMENTI GASTRON. Crostacei, pesce e come aperitivo.
GRADO ALCOLICO : 12.5%

Fiano di Avellino Docg

€ 17.00

UVAGGIO : Fiano di Avellino
VINIFICAZIONE : In Bianco.
ASPETTI Giallo paglierino, profumi nocciola, biancospino, ananas; sapore elegante e persistente.
ABBINAMENTI GASTRON. Pesce, frutti di mare.
GRADO ALCOLICO : 13%

Greco di Tufo Docg

€ 17.00

UVAGGIO : Greco di Tufo
VINIFICAZIONE : In Bianco.
ASPETTI Giallo paglierino, profumi di pietra focaia, biancospino, mela verde, sapore intenso e persistente.
ABBINAMENTI GASTRON. Pesce, frutti di mare.
GRADO ALCOLICO : 12,5%

Cantina del Morellino di Scansano

Vermentino Igt

€ 15.00

UVAGGIO : Vermentino 100%
VINIFICAZIONE : Nei luoghi vicino al mare, dove il vento soffia costantemente, il vermentino esprime al massimo le proprie caratteristiche aromatiche e gustative. E' proprio dai vigneti limitrofi alla costa che otteniamo il nostro vermentino che affina a contatto delle proprie fecce nobili per alcuni mesi prima e l'imbottigliamento.
ASPETTI Paglierino con riflessi verdognoli, fruttato di mela matura, armonico di buona persistenza, equilibrato con gradevole nota agrumata.
ABBINAMENTI GASTRON. Crostacei e pesci in generale, ottimo anche con piatti a base di verdure e con bruschette.
GRADO ALCOLICO : 12 %

Cerreto Piano

Maremma Toscana Doc Vermentino

€ 14.00

UVAGGIO : Vermentino 100%
VINIFICAZIONE : In acciaio
ASPETTI Giallo paglierino secco, aromi floreali con chisure agrumate, strutturato e sapido
ABBINAMENTI GASTRON. Frutti di mare, crostacei, paste a base di verdure, carni bianche.
GRADO ALCOLICO : 14°



Bianchi

Colmello di Grotta

Chardonnay Isonzo Doc

€ 14.00

UVAGGIO : Chardonnay
VINIFICAZIONE : In acciaio con permanenza sui lieviti per 5 mesi.
ASPETTI Colore giallo paglierino brillante, profumo intenso, sapore asciutto, persistente.
ABBINAMENTI GASTRON. Risotti e delicati piatti di pesce.
GRADO ALCOLICO : 12,5%

Ribolla gialla

€ 18.00

UVAGGIO : Ribolla gialla 100%
VINIFICAZIONE : In acciaio
ASPETTI Colore giallo paglierino scarico
Profumo: intenso fruttato floreale
Sapore : fresco asciutto di corpo con buona permanenza in bocca
ABBINAMENTI GASTRON. Primi piatti di pesce, carni bianche
GRADO ALCOLICO : 13°

Pinot Grigio Isonzo

€ 17.00

UVAGGIO : Pinot Grigio
VINIFICAZIONE : In acciaio
ASPETTI Giallo paglierino con riflessi rosa; profumo floreale e fruttato, delicato ed elegante; sapore secco con buona permanenza in bocca
ABBINAMENTI GASTRON. Antipasti, piatti a base di pesce
GRADO ALCOLICO : 13°

Fontaleoni

Vernaccia "Notte di Luna"

€ 15.00

UVAGGIO : Vernaccia 100%
VINIFICAZIONE : Pigiatura soffice, sfecciatura a mezzo refrigerante, fermentazione a 20° in acciaio, stabilizzazione ed illimpidimento, affinamento in bottiglia.
ASPETTI Colore : Limpido, giallo paglierino scarico. Profumo: Fine e penetrante. Sapore: Armonico, sapido, con tipico retrogusto varietale leggermente amaro.
ABBINAMENTI GASTRON. Si adatta ad affettati cotti, zuppa di pesce e formaggi semifreschi.
GRADO ALCOLICO : 12%

Kossler

Alto Adige Müller Thurgau DOC

€ 14.00

UVAGGIO : Müller Thurgau
VINIFICAZIONE : A temperatura controllata di 18°C in serbatoi d'acciaio INOX, maturazione di tre mesi su lievito fine senza fermentazione malolattica
ASPETTI È caratterizzato da un profumo intensivo e tipico con leggere note di moscato, fresco e aromatico al gusto.
ABBINAMENTI GASTRON. Ostriche e piatti di pesce.
GRADO ALCOLICO : 13°

Alto Adige Sauvignon DOC

€ 14.00

UVAGGIO : Sauvignon
VINIFICAZIONE : 100% in acciaio INOX, senza fermentazione malolattica rimane per 3 mesi su lievito fine.
ASPETTI Un Sauvignon espressivo e sapido, caratterizzato da note di fiori di sambuco e vari frutti esotici.
ABBINAMENTI GASTRON. Aperitivo, piatti di asparagi e antipasti speziati.
GRADO ALCOLICO : 13°

Alto Adige Pinot Bianco

€ 14.00

UVAGGIO : Pinot Bianco
VINIFICAZIONE : 30% botte grande di legno francese, 70% acciaio INOX parzialmente fermentazione malolattica.
ASPETTI La sua complessità aromatica sviluppa a seconda delle annate sentori di mela, pesca, albicocca e pera. Molto convincente in bocca con la sua acidità e mineralità si colloca tra i più apprezzati vini dell'Alto Adige
ABBINAMENTI GASTRON. Aperitivo, piatti di pesce.
GRADO ALCOLICO : 13°



Bianchi

Alto Adige Gewürztraminer DOC

€ 18.00

UVAGGIO : Gewürztraminer
VINIFICAZIONE : 100% in acciaio INOX, senza fermentazione malolattica rimane per tre mesi su lievito fine
ASPETTI È un vino di colore giallo dorato con aromi tipici che ricordano i petali di rose e spezie di pepe, noce moscata e chiodi di garofano
ABBINAMENTI GASTRON. Aperitivo, antipasti saporiti, pesce fritto, gamberi ed aragoste.
GRADO ALCOLICO : 13,5°

La Parrina

Ansonica Costa dell'Argentario Doc

€ 13.00

UVAGGIO : Ansonica 100%
VINIFICAZIONE : Le uve vengono vinificate in vasche di acciaio alla temperatura di 18° per 12 giorni.
ASPETTI Giallo paglierino, carico, fruttato, armonico pieno. Sapore asciutto, molto morbido e armonico.
ABBINAMENTI GASTRON. Piatti di pesce, formaggi freschi.
GRADO ALCOLICO : 11,5 - 13%

Monchiero Carbone

Roero Arneis Doc 'Recit'

€ 14.00

UVAGGIO : Arneis
VINIFICAZIONE : In bianco
ASPETTI Fruttato di buona struttura
ABBINAMENTI GASTRON. Aperitivi, antipasti, primi di pesce.
GRADO ALCOLICO : 15%

Podere Guado al Melo

Vermentino Igt Costa Toscana " Airone"

€ 12.00

UVAGGIO : Vermentino 100%
VINIFICAZIONE : Dopo una pressatura soffice del grappolo, il mosto viene pulito in modo naturale lasciando depositare i torbidi per una notte al fresco. Viene fermentato in acciaio, senza aggiunte di coadiuvanti o correzioni.
ASPETTI Colore: giallo paglierino luminoso;
Naso: spiccano profumi di frutta bianca e tropicale, con sullo sfondo erbe aromatiche
Palato: in bocca è piacevole, sapido e fresco, con netta prevalenza in bocca di aromi agrumati
ABBINAMENTI GASTRON. si
Si suggerisce di servirlo a 12°C circa. Si accompagna bene a piatti di pesce in diverse modalità di cottura, crostacei ma anche piatti vegetariani e paste con sughi delicati. E' ottimo anche come aperitivo.
GRADO ALCOLICO : 12,5%

Guado al Melo Bianco

€ 24.00

UVAGGIO : Vermentino 80%, Viogner
VINIFICAZIONE : Le uve sono pressate in modo molto soffice e il mosto è illimpidito spontaneamente, per l'85% la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata e per il 15% in barriques. Maturazione: 6 mesi in vasche di acciaio o in barriques di rovere (10% legno nuovo).
ASPETTI Giallo paglia brillante con aspetti citrini, delicato, minerale, sapore morbido, con un'ampia gamma mediterranea
ABBINAMENTI GASTRON. Pesci, crostacei, carni bianche.
GRADO ALCOLICO : 13,5°

Santa Anastasia

Contempo Grillo Igp Sicilia

€ 14.00

UVAGGIO : Grillo 100%
VINIFICAZIONE : In acciaio per sei mesi, affinamento in bottiglia per due
ASPETTI Giallo paglierino con profumi floreali, al palato risulta fresco e sapido
ABBINAMENTI GASTRON. Aperitivi, pesci.
GRADO ALCOLICO : 13°



Bianchi

Umani Ronchi

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc "Casal di Serra"

€ 13.00

UVAGGIO : Verdicchio 100%

VINIFICAZIONE : Le uve raccolte a mano quando sono leggermente surmature, vengono pressate con pneumo-presse. Il mosto è raccolto in contenitori di acciaio inossidabile dove la fermentazione avviene a temperatura controllata (16°/18°C). Il vino subisce la fermentazione malolattica ed è poi assemblato con una piccola percentuale (3/4%) di vino affinato in barrique. mbottigliato a fine aprile, affina in bottiglia per alcuni mesi.

ASPETTI Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante. Bouquet intenso, ampio, fresco. Sapore secco, vellutato, con note di frutta matura, pesca e mela.

ABBINAMENTI GASTRON. Primi piatti con sughi a base di pesce, carni bianche, pesci importanti.

GRADO ALCOLICO : 12,5 - 13,0%

Terre di Chieti Pecorino Igt "Vello D'oro"

€ 15.00

UVAGGIO : 100% Pecorino.

VINIFICAZIONE : L'uva subisce una pressatura soffice ed il mosto fiore viene separato dai torchiati e raffreddato per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione viene svolta in serbatoi di acciaio ad una temperatura di 16-18°C e si protrae per 10\15 giorni. Il vino non svolge la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene in acciaio per circa 4 mesi a contatto con i propri lieviti.

ASPETTI Dal colore giallo paglierino brillante emana aromi fruttati e floreali con spiccate note minerali intense e persistenti. Al palato mostra una buona struttura e piacevole freschezza con richiami sapidi all'interno di frutti maturi.

ABBINAMENTI GASTRON. Piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi freschi, primi piatti e zuppe di legumi.

Hamelin

€ 22.00

Chablis

UVAGGIO : Chardonnay

ASPETTI Secco e fruttato. Chiara è la luce, i suoi aromi e sapori sono in rapida crescita. Colore giallo brillante con un riflesso verde. Naso: più discreto, con un tocco di fiori di biancospino e freschezza. Bocca: rotondo, fresco e minerale

ABBINAMENTI GASTRON. Lo Shablis è servito fresco con ostriche, frutti di mare, carne di maiale o lumache e va bene con formaggio di capra.

GRADO ALCOLICO : 13°

Roeno

Riesling Praecipuus

€ 18.00

UVAGGIO : Riesling Renano IGT

ASPETTI Giallo paglierino con profumi floreali, al palato risulta fresco e sapido

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: perfetta la riconoscibilità varietale del Riesling, ove prevale il profumo della pesca e le note di idrocarburi. L'equilibrio tra l'acidità e la mineralità abbinato alla morbidezza del residuo zuccherino rendono unico questo vino che si presenta armonico ed elegante.

ABBINAMENTI GASTRON. ottimo come aperitivo. Si abbina perfettamente, pesce crudo, sushi, crostacei, salumi e formaggi

GRADO ALCOLICO : 12.0 %

Pinot Grigio

€ 17.00

VARIETÀ D'UVA: Pinot Grigio, proveniente dal vitigno "Tera Alta"

DENOMINAZIONE: Pinot Grigio Valdadige doc/dop

ZONA DI PRODUZIONE: Valdadige Trentina-Veronese

AFFINAMENTO: terminata la fermentazione, il 70 % del vino rimane a contatto con i lieviti per circa sei mesi in serbatoi di acciaio inox non svolgendo la fermentazione malolattica. Il restante 30% matura in botti grandi ove avviene la fermentazione malolattica

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo, con antipasti, particolarmente indicato con piatti a base di pesce e carni bianche

GRADAZIONE: 12 - 13% VOL



Carpineto

Nobile di Montepulciano Riserva Docg

€ 30.00

UVAGGIO : Prugnolo Gentile clone R24 (Sangiovese Grosso) 90% e Canaiolo Nero autoctono 10%
 VINIFICAZIONE : Fermentazione con macerazione delle bucce nel mosto per un periodo di dieci, quindici giorni a temperatura costantemente mantenuta sui 25-30°C. Frequenti i rimontaggi eseguiti dal personale di cantina, con l'ausilio di particolari pompe atte al massimo rispetto delle parti solide (vinacce e vinaccioli).

ASPETTI Colore rosso rubino tendente al granato, brillante.
 Profumo etereo, caratteristico, straordinariamente elegante, con lieve sentore di mammola e di legno pregiato.
 Sapore asciutto, sapido, armonico, vellutato con profumi complessi che vanno dalla frutta esotica a quelli balsamici, stoffa elegantissima, di grande nobiltà.

ABBINAMENTI GASTRON. Cacciagione, specialmente il cinghiale e formaggi stagionati di grande classe.
 GRADO ALCOLICO : 13%

Castello Del Terriccio

Tassinai

€ 40.00

UVAGGIO : Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese
 VINIFICAZIONE : 14 mesi di affinamento in barriques di rovere francese
 ASPETTI Vino di colore rosso porpora. Aroma intenso ed elegante. Il Tassinai presenta al naso note di frutta di bosco, nera e rossa e sentori di tabacco. In bocca la delicata acidità del Sangiovese toscano si intreccia ad una ricca struttura tannica e ad una potenza che lascia intuire grande possibilità di ulteriore maturazione

ABBINAMENTI GASTRON. Carni, Piatti della tradizione toscana, selvaggina
 GRADO ALCOLICO : 13,5°

Lupicaia

€ 120.00

UVAGGIO : Cabernet - Merlot
 VINIFICAZIONE : Durata della macerazione : 21 giorni per il Merlot, 18 per il Cabernet Sauvignon
 Maturazione : In barriques d'Allier, 16 mesi per il Merlot e 18 mesi per il Cabernet Sauvignon

ASPETTI Rosso di grande intensità, profumi di cuoio e liquirizia, dalla beva imponente e persistente
 ABBINAMENTI GASTRON. Cinghiale, selvaggina, carni alla griglia

GRADO ALCOLICO : 14°

Castello di San Sano

Chianti Classico Docg

€ 17.00

UVAGGIO : 90% Sangiovese, 10% Canaiolo
 VINIFICAZIONE : Macerazione senza raspi a temperatura controllata (28°C) per 10/12 giorni. Fermentazione malolattica in cemento, seguita da una maturazione in botte di rovere di piccola capienza, per un periodo minimo di 12 mesi. Assemblaggio del vino in vasche cemento. Chiarifica se necessaria, con bianco d'uovo. Imbottigliamento con filtrazione molto larga quindi affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

ASPETTI Di colore rosso rubino carico, si presenta al naso intenso e ricco di profumi fruttati e speziati, integrati da una moderata componente legnosa. In bocca è morbido e piacevole, con una giusta tannicità. Nell'insieme buona la complessità e la struttura gustativa.

ABBINAMENTI GASTRON. Vino a tutto pasto, pollami, carni bianche e carni rosse.
 GRADO ALCOLICO : 13,5%

Cerreto Piano

Morellino di Scansano Docg

€ 15.00

UVAGGIO : Sangiovese 100 %
 VINIFICAZIONE : In acciaio, con malolattica svolta naturalmente
 ASPETTI Rosso rubino intenso, profumi di frutta rossa e viola, speziate in chiusura.
 Tannini morbidi, grande equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRON. Piatti di carne, salumi e formaggi
 GRADO ALCOLICO : 13°



Azienda Agricola Boschetto

Morellino di Scansano Roviccio

€ 15.00

UVAGGIO : San Giovese Merlot 10%, Cabernet Sauvignon e Cilieggiolo 5%
 VINIFICAZIONE : Quattro mesi in vasche di acciaio INOX e quattro mesi in barriques di rovere, tre mesi di affinamento in bottiglia
 ASPETTI Colore rosso rubino fruttato abbastanza persistente
 ABBINAMENTI GASTRON. Arrosti di carne, formaggi.
 GRADO ALCOLICO : 14°

La Parrina

Parrina Rosso Doc

€ 13.00

UVAGGIO : Sangiovese
 VINIFICAZIONE : Le uve vengono vinificate secondo le tradizionali pratiche enologiche toscane. La fermentazione viene fatta a temperatura controllata in tini di acciaio.
 ASPETTI Rosso rubino, profumo delicato con sfumature di eucaliptus.
 ABBINAMENTI GASTRON. Piatti carne, formaggi di media stagionatura.
 GRADO ALCOLICO : minimo 11,5%

Le Ragnaie

Chianti dei Colli Senesi Docg

€ 12.00

UVAGGIO : Sangiovese 100%
 VINIFICAZIONE : In tini di Cemento, successivamente in Barrique per sei mesi
 ASPETTI Profumi di bacca rossa, colore tipico del sangiovese, bocca e equilibrata e di buona persistenza
 ABBINAMENTI GASTRON. Carni rosse e piatti del territorio
 GRADO ALCOLICO : 13°

Podere Guado al Melo

Bolgheri Rosso

€ 21.00

UVAGGIO : Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%
 VINIFICAZIONE : In vasche di acciaio a temperatura controllata. Maturazione: 12 mesi in barriques di rovere (10% legno nuovo) sulla feccia fine. Affinamento: almeno 6 mesi in bottiglia.
 ASPETTI Rosso rubino luminoso, dai riflessi purpurei, al naso offre sentori complessi, fruttati, floreali e speziati, in cui emergono sensazioni di viola, frutti di bosco, sottobosco, in un bouquet ricco, complesso. Di corpo, secco, caldo, al palato mostra buon equilibrio tra morbidezza e tannini presenti ma sottili. Lungo finale.
 ABBINAMENTI GASTRON. Con primi piatti ricchi, secondi piatti di carni rosse.
 GRADO ALCOLICO : 13,5°

Rosa al Melo

€ 12.00

UVAGGIO : Sangiovese, Merlot e Syrah;
 VINIFICAZIONE : Dopo una pressatura soffice dei grappoli interi e precipitazione dei torbidi in modo naturale a freddo, il mosto è stato fermentato in acciaio.
 AFFINAMENTO: 4 mesi sui lieviti (sur-lie) in acciaio.
 ASPETTI colore: rosa brillante, dato dalla leggera pressatura delle bucce delle uve a bacca nera;
 naso: note fruttate di amarena e fragola, con finale più floreale di rosa e viole
 palato: fresco, sapido e piacevole.
 ABBINAMENTI GASTRON. si suggerisce di servirlo 10°-11°C. Ottimo come aperitivo, è versatile negli abbinamenti: piatti di pesce, primi al sugo di pomodoro, pizza, piatti di verdure e funghi, salumi, minestre di cereali e legumi, carni bianche arrosto o in padella, formaggi freschi e non stagionati.
 GRADO ALCOLICO : 12°

Bolgheri Rosso Antillo

€ 12.00

UVAGGIO : Sangiovese (70%) e altri vitigni a bacca rossa.
 VINIFICAZIONE : In vasche di acciaio a temperatura controllata.
 Maturazione: 8 mesi in barriques di rovere (10% legno nuovo) sulla feccia fine.
 Affinamento: almeno 3 mesi in bottiglia.
 ASPETTI Di colore rosso rubino intenso, con note di frutta rossa e piccoli frutti neri di sottobosco. Vino ottimale per una pronta beva, regge, per altro, anche un medio invecchiamento.
 ABBINAMENTI GASTRON. Vino a tutto pasto, pollami, carni bianche e carni rosse.
 GRADO ALCOLICO : 13,5%



Santa Anastasia

Contempo Nero D'Avola

€ 14.00

UVAGGIO : Nero D'Avola 100%
 VINIFICAZIONE : In acciaio a 24-28 Gradi per tre mesi,tre mesi in barrique,tre in bottiglia
 ASPETTI Rosso rubino con sfumature violacee,al naso profumi di sottobosco,in bocca frutta matura e leggermente tannico.
 ABBINAMENTI GASTRON. Carni bianche saporite,carni rosse e formaggi stagionati
 GRADO ALCOLICO : 13,5°

Tenuta Dell'Ornellaia

Ornellaia

€ 200.00

UVAGGIO : Cabernet sauvignon,cabernet franc,petit verdot,merlot
 VINIFICAZIONE : In acciaio con successivo affinamento in legno
 ASPETTI Colore: Rosso rubino intenso tendente al nerastro impenetrabile.
 Olfatto: Ricco, elegante.
 Gusto: Asciutto, robusto, ben strutturato
 ABBINAMENTI GASTRON. Filetti alla bordolese.
 Formaggi stagionati per più di un anno.
 GRADO ALCOLICO : 13%

Verbena

Brunello di Montalcino

€ 44.00

UVAGGIO : Sangiovese grosso
 VINIFICAZIONE : Nasce dall'uvaggio di Sangiovese grosso vitigno forte e generoso.
 Le sue doti si esprimono nel tempo dopo un invecchiamento di 3 anni in botti di rovere ed un lungo affinamento di 1 anno in bottiglia.
 ASPETTI Si caratterizza per il colore rosso rubino granato con notevoli sentori di frutta matura e spezie, offre un gusto unico e caratteristico di Montalcino.
 ABBINAMENTI GASTRON. Grande vino da arrosti a base di carni rosse, selvaggina e cacciagione.
 GRADO ALCOLICO : 13,5%

Rosso di Montalcino

€ 21.00

UVAGGIO : Sangiovese Grosso dell'Azienda Verbena
 ASPETTI Vino rosso dall'armonioso gusto e profumo.
 Frutto di un antico patto tra la generosità della terra e la volontà preziosa dell'uomo, si caratterizza per il colore rosso rubino cristallino, il profumo intenso e persistente con notevoli note di fruttato, il gusto morbido pieno di fragrante fastosità.
 ABBINAMENTI GASTRON. Si sposa bene con tutte le pietanze.
 GRADO ALCOLICO : 13,5%



Carta dei Vini

Vini da Dessert

Azienda Agricola Ca'Rugate

Recioto di Soave Docg "La Perlara"

€ 34.00

UVAGGIO : Garganega

VINIFICAZIONE : Dopo un appassimento di 6-7 mesi in apposite stanze dove l'uva si asciuga e concentra le proprie sostanze, la primavera successiva alla vendemmia viene pigiata e fatta fermentare in barrique dove il vino poi rimane sui suoi lieviti.

ASPETTI Colore giallo dorato. Profumo intenso, persistente, floreale e fruttato di uva sultanina, fico secco, noce, arricchito da una nota speziata. Intenso e persistente anche al palato.

ABBINAMENTI GASTRON. Da solo a fine pasto, dolci secchi, formaggi grassi o erborinati, pasticceria senza creme.

GRADO ALCOLICO : 13,5%

Gianni Doglia

Moscato Naturale d'Asti Docg

€ 14.00

UVAGGIO : Moscato bianco

VINIFICAZIONE : Uve cernite in campo durante la raccolta (rigorosamente a mano), poste in cassette di legno per 4-5 giorni, e poi pressate sofficemente; il mosto fiore che si ottiene è poi conservato in vasche frigorifere fino al momento dell'elaborazione in autoclave, a temperatura controllata e con l'ausilio di lieviti selezionati.

ASPETTI Vivace, colore giallo paglierino carico di profumo aromatico con sfumature floreali delicate. Sapore dolce e gradevolmente acidulo con aroma delicato e persistente.

ABBINAMENTI GASTRON. Dessert, abbinato salumi e formaggi; grazie al suo moderato contenuto alcolico è bevanda dissetante nei mesi estivi.

GRADO ALCOLICO : 5%



Carta dei Vini Champagne

Drappier

Val des Demoiselles Rosé Brut

€ 58.00

- UVAGGIO : Pinot Nero 100%
- VINIFICAZIONE : La concentrazione di questo Champagne è talmente forte che, altra originalità della Maison Drappier, la cuvée viene schiarita mediante l'aggiunta di una percentuale di Pinot vinificata in bianco.
- ASPETTI Al principio il Rosé si rivela al naso su note di frutti rossi e di violetta.
La bocca è potente, come si conviene a un Pinot Nero. Grazie a una presa di spuma a bassa temperatura e un'effervescenza raffinata, risveglia sapori di agrumi e di pepe.
- ABBINAMENTI GASTRON. Non diamo alcun consiglio sulla consumazione del Rosé. I veri appassionati di questo Champagne non si pongono infatti limiti di scelta. Il Drappier Rosé accompagnerà qualunque momento del giorno o della notte, ad esclusione di cioccolato e caffè.
- GRADO ALCOLICO : 13%

Cuvée Blanc de Blancs Signature

€ 56.00

- UVAGGIO : Chardonnay 100%
- VINIFICAZIONE : In permanenza sui lieviti per un minimo di 36 mesi
- ASPETTI Una particolarità della Maison Drappier è incorporare talvolta alla cuvée un tocco di Pinot Blanc per aumentarne la complessità e la rotondità.
La veste è luminosa e trasparente, o pallida con riflessi di taglio animati da una spuma di estrema finezza. Eleganza e freschezza sono i due elementi distintivi di percezione più immediata.
Tuttavia, fedele allo stile Drappier, il Blanc de Blancs Signature esprime una ricchezza e una complessità che spesso sorprende alla degustazione.
Intensamente floreale, ha note vegetali che cedono presto il passo ad aromi di vaniglia, pera e liquirizia che si liberano nella bocca.
- ABBINAMENTI GASTRON. Champagne da aperitivo per eccellenza, accompagna armoniosamente frutti di mare e pesce in pastella.
- GRADO ALCOLICO : 12,5%

Drappier Sans Souffre

€ 65.00

- UVAGGIO : Pinot Nero 100 %
- VINIFICAZIONE : Lunghissima fermentazione sui lieviti, senza aggiunte di solfiti, riabbotto solo con il vino
- ASPETTI Uno champagne sans anneé giallo pieno, con una risongiva intensa, fitta: non finissima al calibro ma generosa e bella. Il naso è al contempo rotondo e puntuto: con tutte le frutta e i fichi secchi al loro posto, un burrismo intenso e vigoroso, maturo, lungo.
Incredibilmente bevibile, ha una densità più aromatica che di polpa: ne vorresti ancora e di più, tanto l'appagamento è totale. Con quel sorso così ricco e cremoso nel mezzo, così ampio ed armonico ai lati. Lunghissimo il finale, degno di lasciare un consistente stordimento, ma ebbro e felice.
Fantastico.
- ABBINAMENTI GASTRON. Tutto pasto, salumi grassi, ostriche, crudi di pesce, parmigiano reggiano
- GRADO ALCOLICO : 13°

Louis Constant

Louis Constant Brut Reserve Champagne

€ 40.00

- UVAGGIO : Chardonnay
- VINIFICAZIONE : Sui lieviti per 36 mesi
- ASPETTI Giallo dorato con sentori citrini e bocca ampia, buona mineralità, ottima acidità
- ABBINAMENTI GASTRON. Aperitivo, antipasti con salumi e di mare, piatti di pesce
- GRADO ALCOLICO : 12%



Carta dei Vini Bollicine

Merotto

Valdobbiadene Prosecco Docg Superiore Brut "Bareta"

€ 17.00

UVAGGIO : 100% Prosecco
VINIFICAZIONE : Vinificazione in bianco, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 13° - 14° C.
ASPETTI Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente. Profumo: floreale, delicato, con sentori di mela golden, pesca e sfumature di cedro. Gusto: deciso e sapido con ottimo equilibrio acido-tannico. Persistente ed armonico. Retrogusto: fresco ed invitante.
ABBINAMENTI GASTRON. Gradevolissimo calice da aperitivo, si accompagna bene con piatti a base di pesce.
GRADO ALCOLICO : 11,5%

Grani Rosa Di Nero

€ 17.00

UVAGGIO : Pinot Nero
VINIFICAZIONE : Breve macerazione pellicolare, vinificato in bianco con spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 13 - 14°C.
ASPETTI Aspetto: Rosa lucente. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente. Profumo: Intenso e immediato. Morbidi ed eleganti sentori di piccoli frutti rossi e fresca venatura di sottobosco. Gusto: Suadente e di bel carattere. Sapido, ricco di note di lampone, ribes e fragoline selvatiche. Retrogusto: Fresco, asciutto, con lungo finale di frutto.
ABBINAMENTI GASTRON. Da aperitivo e da tutto pasto con portate di pesce e carni bianche.
GRADO ALCOLICO : 11,5%

San Cristoforo

Franciacorta Brut Docg

€ 29.00

UVAGGIO : Chardonnay
VINIFICAZIONE : Spremitura soffice delle uve intere e prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 17° Presa di spuma secondo il metodo della rifermentazione in bottiglia. Maturazione sui lieviti di almeno 18 mesi, quindi posizionatura sui doppi piani inclinati dove si effettua il remuage. Dopo la sboccatura e l'aggiunta della liqueur si affina per altri 60 giorni
ASPETTI Profumi di frutta matura, vegetale e miele; perlage fine e persistente, ottima persistenza, con sensazioni dolci e rotonde
ABBINAMENTI GASTRON. Un perfetto partner per grandi piatti di crudo di pesce, ma anche di risotti ai frutti di mare, catalane, pesci grassi
GRADO ALCOLICO : 13%

Sopralerighe

Prosecco Doc Tv

€ 12.00

UVAGGIO : Prosecco.
VINIFICAZIONE : In Autoclave
ASPETTI Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Odore: fruttato caratteristico con note floreali. Sapore: Fragante, fresco e gradevolmente acidulo
ABBINAMENTI GASTRON. Vino da consumarsi con carni bianche e pesce.
GRADO ALCOLICO : 13°

