



LE NOSTRE BOLLICINE ITALIANE

CAMPANIA

Falanghina brut spumante - Wartalia€ 18,00

100% Falanghina.

Colore giallo paglierino, odore floreale, con sentori di mela acerba leggermente acidula, sapore pieno e fresco.

LOMBARDIA

Franciacorta Brut - SoloUva.....€ 35,00

100% Chardonnay.

Il Franciacorta DOCG Brut Solouva dell'Azienda Agricola Solouva proviene da un piccolo vigneto di appena 1,5 ettari, impiantato nel 1985 con uve chardonnay e situato ad Erbusco, in provincia di Brescia.

Questo Franciacorta viene elaborato con il solo ricorso agli zuccheri dell'uva, sia per la prima fermentazione, sia per la presa di spuma. Dosaggio finale di appena 2 g/l, effettuato utilizzando solo mosto

Franciacorta - Solouva Dosaggio Zero.....€ 40,00

100% Chardonnay.

Una piccola vigna, grande solamente mezzo ettaro, piantata nel 1995: ecco il luogo da cui provengono le uve chardonnay che danno vita a questo Franciacorta Dosaggio Zero DOCG.

Un prodotto davvero piacevole, la cui bevuta, grazie all'ottima acidità che guida il sorso, non risulta mai stancante, ma anzi puntualmente avvolgente.

Affina sui lieviti per 36 mesi, per poi, dopo la sboccatura, continuare a maturare in bottiglia per almeno altri 6 mesi.

Una bottiglia che è espressione concreta della filosofia produttiva dell'azienda agricola Solouva, e che interpreta il terroir franciacortino con eleganza e franchezza.

Franciacorta Cuvèe Prestige - Cà del Bosco.....€ 45,00

75% Chardonnay, 10% Pinot bianco, 15% Pinot nero.

Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate.

Fermentano in serbatoi di acciaio e rimangono circa 7 mesi.

Questi mesi fanno sì che maturi al meglio per far emergere il carattere delle vigne.





Franciacorta Cuvèe Prestige Rosè - Cà del Bosco€ 70,00

80% Pinot nero, 20% Chardonnay.

La Cuvèe Prestige Rosè nasce dalla vinificazione separata di uve pinot nero e chardonnay.

Dopo 8 mesi di affinamento si procede al “rito magico” della Cuvèe,

che affina per 30 mesi alla temperatura costante di 12 °.

Franciacorta Dosaggio Zero - Cà del Bosco€ 75,00

65% Chardonnay, 13% Pinot Bianco, 22% Pinot Nero.

Affina sui lieviti 48 mesi , tutti i mosti fermentano in piccole botti di rovere per ricavare

la massima complessità aromatica.

Franciacorta Annamaria Clementi - Cà del Bosco€ 140,00

55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero.

L’Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell’eccellenza.

I vini si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura.

La Fermentazione alcolica avviene in piccoli botti di rovere, rimane sui propri lieviti almeno 6 mesi.

Un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti che si potrae per più di 8 anni.

SICILIA

Almerita Brut - Tasca d’Almerita€ 42,00

100% Chardonnay.

Spuma bianca fine e cremosa con perlage sottile e persistente.

Intenso, floreale elegante e grande persistenza, ricco di sapidità e grande personalità.

Ottimo con il pesce e crostacei





I NOSTRI CHAMPAGNE BIOLOGICI E NATURALI

Champagne Blanc de Blancs - Nominè Renard.....€ 80,00

100% Chardonnay.

Al naso note di agrumi e fiori bianchi in bocca la frutta candita e la freschezza la fanno da padrone.

Champagne Blanc de Noirs - Maurice Grumier€ 60,00

80% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir.

Al naso note minerali e mentolate, mentre in bocca freschezza e definizione di frutti rossi la fanno da padrone.

Champagne Blanc De Noir - Alexander Bonnet.....€ 75,00

100% Pinot Noir.

Champagne fresco e dinamico, al naso sentori di mela cotogna, uva spina e marasca.

Mentre in bocca speziatura e mineralità la fanno da padrona.

Champagne Blanc De Blancs Nature - Val Frison.....€ 100,00

100% Chardonnay.

Vinificazione in barrique di rovere francese e affinamento sui lieviti di 24 mesi.

Ottimo con piatti a base di pesce e crostacei.

Champagne Extra Brut Rosé “Grains de Celles” - Pierre Gerbaise.....€ 75,00

Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay.

Rosa antico l'occhio, con perlage fine e persistente.

All'olfattiva lascia percepire gradevoli ricordi fruttati di melagrana e di fragolina di bosco, in seconda battuta completati dai tipici rimandi ai lieviti, alla crosta di pane e alla pasticceria.

Il sorso è equilibrato e consistente, di buon corpo, sorretto da una bella spalla acida e di ottima lunghezza.

Champagne Delamotte brut.....€ 75,00

55% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 10% Pinot Meunier.

È prodotto con uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, raccolte e selezionate minuziosamente a mano.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente il vino affina dai 30 ai 36 mesi sui propri lieviti, prima della sboccatura. Lo Champagne Brut di Delamotte è caratterizzato da un colore giallo paglierino, con riflessi dorati, e da un perlage molto fine e persistente.

Al naso si apre con eleganti sentori di agrumi, accompagnati da lievi note di mandorla e fiori bianchi.

Al palato risulta fresco e fruttato, con una piacevole rotondità che accompagna verso un finale persistente.





Champagne Salon Blanc de Blancs 2006€ 650,00
100% Chardonnay.

All'olfattiva il vino è mutevole, e apre sul noto agrumato, squadernando sentore di limone verde e yuzu, per poi virare verso sensazioni di mela verde, erbe fresche, roccia bagnata e su una leggera nota di tè affumicata. Il terroir, infatti, occupa il centro della scena prendendo il sopravvento. Esprimendo il suo carattere minerale, pietroso, il suo rigore unico.

BORGOGNA

Cremant De Bourgogne Ambal Blanc de Blanc.....€ 30,00
Chardonnay e Aligoté.

Si compone di un blend di uve suddiviso in Chardonnay ed Aligoté. I vigneti impiegati presentano dei terreni argillosi e limosi, molto minerali, capaci di trasferire una peculiare sapidità al vino. Una volta realizzato il blend, il vino viene imbottigliato ed avviato alla rifermentazione in bottiglia, che prevede una sosta sui lieviti di circa 18 mesi. Il perlage finissimo risalta la tonalità dorata del colore. Il profumo si attesta su note agrumate di limone e lime, con uno sfondo floreale che ricorda i fiori di acacia. Il sorso è di grande freschezza e sapidità, sostenuto da una struttura piena e corposa.





VINI BIANCHI ITALIANI

ALTO ADIGE

De Vite - Hofstatter€ 23,00

Pinot bianco, Riesling, Sauvignon, Muller Thurgau.

Unione dei vitigni Pinot Bianco, Riesling, Sauvignon e Muller Thurgau, unisce la ragnanza di beva a note di erba appena falciata e frutta a polpa bianca matura al naso, in bocca è fresco e minerale.

Joseph Gewurztraminer - Hofstatter€ 28,00

100% Gewurztraminer.

Le uve vengono pigiate ed il mosto lasciato per alcune ore a contatto con le bucce.

Buona concentrazione ed una prolungata vena aromatica, note speziate ed affumicate, fiori secchi e rose.

Müller Thurgau - Hofstatter€ 22,00

100% Muller Thurgau.

Vino che sorprende per facilità di bevama dal fascino non scontato. Al naso note di erbe montate con cenno di frutta fresca, in bocca sentori gliceriche e cenni minerali.

Kolbenhof Gewurztraminer - Hofstatter€ 38,00

100% Gewurztraminer.

Dopo la fermentazione, il Kolbenhof, matura per 8 mesi sui lieviti fini. I lieviti vengono delicatamente mossi settimanalmente. Meraviglioso con crostacei e pesci cotti in varie maniere.

Aromi di pesche e albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione.

Questo vino è una selezione di una vigna antica che lo rende unico nel suo genere.

Riesling Doc - Laimburg€ 30,00

100% Riesling Renano.

Il colore giallo ricorda l'oro bianco con sfumature verdognole e delicato bouquet fruttato

con aromi di pesca ed albicocca. Vino di carattere e ben strutturato,

caratterizzato dalla tipica acidità del riesling, è di lunga persistenza al gusto; secco.

Kerner Riserva Doc "Aurona" - Castello di Laimburg€ 65,00

100% Kerner.

Il Kerner Riserva "Aurona" Laimburg è un vino bianco fermo di grande struttura e bella complessità

aromatica. Ha colore giallo paglierino con piccoli riflessi dorati. Il profumo rivela fragranze di mela,

biancospino e melone invernale. Al palato è fresco, pulito, coerente con i richiami olfattivi,

con buona sapidità e molto persistente.





Winkl - Terzano€ 28,00

100% Sauvignon Blanc.

Giallo paglierino intenso e lucente con delicata velatura verdognola.

Spiccano gli aromi fruttati di albicocca, mandarino e frutto della passione, che si sovrappongono alle componenti olfattive aromatiche del fiore di sambuco, dell'ortica e della menta.

Al palato si conferma il gusto fruttato già avvertito nel bouquet, affiancato da una delicata acidità.

Ciò che più convince sono la buona struttura e il retrogusto, minerale e nello stesso tempo ricco di aromi.

Kreuth - Terzano€ 30,00

100% Chardonnay.

Giallo paglierino scintillante e accattivante.

Il profumo di questo vino si distingue per le componenti di frutta esotica, come la maracuja, l'averrhoa carambola e gli agrumi. A queste si affianca una nota di pietra focaia dai tratti aromatici e minerali che completa il bouquet.

Questo Chardonnay si presenta molto armonico al palato, soprattutto grazie agli elementi morbidi e cremosi, impreziositi da una nota fruttata che rendono il gusto assai accattivante. Il tutto è sottolineato da una gradevole contrapposizione fra una forte mineralità e un finale sapido.

Vorberg Riserva - Terzano€ 40,00

100% Pinot Bianco.

Giallo paglierino lucente. È un bouquet assai variegato e ricco di sfaccettature quello che si coglie in questo vino, con note fruttate mature di melone, pesca bianca, pera o mela delizia, ma anche con aromi di gelatina di cogue e frutta essiccata, pera, arancia e ananas, cui si affiancano sentori di grafite e un tocco di gelsomino tendente al minerale.

La combinazione tra le componenti gustative fruttate, aromatiche e salate si ripropone anche al palato, dove le caratteristiche morbide e cremose emergono più vigorose, fino a far percepire un retrogusto molto aromatico, persistente e spiccatamente minerale.

FRIULI

Pinot Bianco - Russiz Superiore€ 30,00

100% Pinot Bianco.

Profumo intenso, note fruttate e floreali.

Spiccano i profumi di pesca matura, mela e frutti a polpa bianca.

Note sapide e fresche.

Ribolla Gialla - Marco Felluga€ 25,00

100% Ribolla Gialla.

Profumo fresco, elegante ed intenso.

Su un fondo floreale e fruttato si riconoscono frutta esotica e sentori di pompelmo e mela.





Sauvignon - Russiz Superiore€ 30,00

100% Sauvignon.

Il vino viene lasciato riposare per 3 anni sui lieviti ed un anno in bottiglia.

Al profumo denota intense ed eleganti note vegetali e speziate.

Frutti a pasta gialla come pesca ed albicocca e note minerali.

Ottima sapidità.

Sauvignon di Jacopo - Necotium€ 26,00

100% Sauvignon.

Vinifica in inox senza svolgere la malolattica, affina sui propri lieviti fino all'imbottigliamento.

Fresco e agrumato con note di susina. Produzione 4000 bottiglie.

Ribolla gialla di Jacopo - Necotium€ 28,00

100% Ribolla Gialla.

Vinifica in acciaio inox senza svolgere la malolattica, affina sui propri lieviti fino all'imbottigliamento.

È elegante nei suoi profumi fruttati e floreali, acidità sostenuta e ben bilanciata nel corpo.

Friulano di Jacopo - Necotium€ 26,00

100% Tocai.

Piacevole e rotondo di facile bevitura ed elegante e rotono nel bicchiere.

*Le uve fermentano in barrique di secondo passaggio
senza svolgere la fermentazione malolattica*

dove poi proseguono un breve periodo prima di essere imbottigliato.

Note fruttate e minerali avvolto da un finale tipicamente ammandorlato.

Vintage Tunina - Jermann€ 70,00

Sauvignon, Ribolla Gialla, Chardonnay, Malvasia.

Ha colore paglierino brillante con riflessi dorati. Il profumo è intenso, ampio, di grande eleganza e persistenza, con sentori di miele e fiori di campo. Ha sapore asciutto, morbido, molto armonico, con

persistenza eccezionale, dovuta al corpo particolarmente pieno. Si abbina con grande varietà di piatti di pesce.

Vinnae - Jermann€ 30,00

100% Ribolla gialla.

Ha colore paglierino chiaro brillante. Profumo fruttato, minerale, elegante pur nella sua schiettezza contadina, con sapore asciutto, fresco e sapido. Ideale come aperitivo, con antipasti di mare,

primi piatti a base di pesce, piacevole soprattutto d'estate per la sua grande bevibilità e freschezza.

Pinot Grigio - Jermann€ 28,00

100% Pinot Grigio.

Ha colore paglierino intenso con leggera nuance rosa antico. È di profumo intenso, ampio e fruttato, con ottima persistenza. Il sapore è asciutto, morbido, particolarmente armonico per il corpo pieno.

Si abbina con zuppe di pesce, grigliate di mare.





Chardonnay - Jermann.....€ 30,00

100% Chardonnay.

Ha colore paglierino brillante, con riflessi verdolini, profumo intenso, fruttato (quando giovane banana - golden matura), leggermente aromatico, ha ottima persistenza. Tale vino esalta gli aromi naturali del vitigno in modo molto avvertibile. Si abbina con pesci salsati della grande e della nuova cucina e crostacei.

Capo Martino - Jermann€ 80,00

Friulano, Picolit, Malvasia e Ribolla.

Di un bel colore giallo dorato luminoso e sfavillante. Profumo intenso e complesso con note di frutta matura nostrana e tropicale e di fiori appassiti sfiorati da un leggero velo di vaniglia. Emergono mela, banana, nocciola, ginestra e passiflora. In bocca è un velluto. Ha un perfetto equilibrio gustativo, una delicata aromaticità, una persistenza infinita. Ottimo con purè di ceci con polpi saltati al rosmarino". Fermentato e affinato in botti di rovere di Slavonia da 750 litri per 12-16 mesi e commercializzato due anni dopo la vendemmia.

VENETO

Veneto bianco IGT "Benavides" - Vignale di Cecilia€ 22,00

50% Garganega, 50% Moscato.

Alla vista, color giallo paglierino luminoso. Il naso si distende su profumi di frutta a polpa gialla (pesca) e di agrumi, con una pronunciata voce minerale. Il sorso ha finezza, freschezza e sapidità: si sviluppa con equilibrio su intense note fruttate, chiudendo lungo e armonico.

PIEMONTE

Langhe Chardonnay Cru - Cavallotto.....€ 30,00

100% Chardonnay.

Affina 3 mesi in bottiglia. Grande struttura e mineralità con profumi intensi e frutti tropicali. Ottimo con pesce e crostacei.

Gavi Marne bianco - Le Marne€ 22,00

100% Cortese.

Il naso si apre con profumi di frutta a polpa bianca e fiori, con note minerali. Buona sapidità ed una buona spalla acida. Grande bevibilità.

Timorasso Colli Tortonesi - Oltretorrente.....€ 35,00

100% Timorasso.

È un vino bianco ottenuto da vigne con un minimo di età media di 14 anni. La filosofia di oltretorrente è di produrlo con fermentazione spontanea, nessuna fermentazione sulle bucce e nessuna macerazione in modo da conservare la sua acidità e la sua freschezza. Sentori fruttati e floreali che evolvono in sentori di pietra focaia. Sapido e minerale al palato. Solo 2000 bottiglie la produzione annua.





Langhe doc Riesling (Re di Fiori) - Azienda Braida.....€ 26,00

100% Riesling renano.

Intenso e penetrante, da giovane esprime marcati sentori fruttati di agrumi e mela verde, assumendo marcate sfumature minerali durante l'affinamento in bottiglia.

Al palato è fresco grazie alla spiccata acidità ispirata dall'alta quota a cui maturano le uve, è sapido e di buona concentrazione. La persistenza è stimolante, succosa e sassosa.

Accompagna i prodotti del mare, dal pesce crudo ai piatti più elaborati.

Langhe doc Nascetta (La Regina) - Azienda Braida.....€ 25,00

100% Nascetta.

Il vino esprime in pieno tutte le caratteristiche olfattive della Nascetta, uva semiaromatica:

agrumi, mela, pera, fiori di acacia, vegetale fresco, frutta esotica, fieno, paglia e pompelmo!

Con l'evoluzione il naso evolve verso note di idrocarburi e pietra focaia e la bocca dal fruttato al salato.

Per questo è stato già paragonato ai grandi vini bianchi del Reno.

Grande aperitivo, da abbinare a pesce crudo.

TOSCANA

Litorale - Val delle Rose.....€ 20,00

100% Vermentino.

Ha un profumo fruttato molto intenso che ricorda frutta estiva matura.

Al palato si evidenzia una nota aromatica unita ad una piacevole persistenza.

Ottima la sua struttura. Ottimo con piatti a base di pesce.

Vernaccia di San Gimignano - Castello Montauto.....€ 23,00

90% Vernaccia di San Gimignano, 10% altre varietà complementari.

Di profumo fine e intenso al gusto si rivela equilibrato con una giusta acidità, persistente.

Ottimo con piatti a base di pesce e crostacei.

UMBRIA

Trebbiano Spoletino Arneto - Tenuta Bellafonte.....€ 32,00

100% Trebbiano Spoletino.

Fermentazione alcolica in grandi botti di rovere di slavonia.

6 mesi sui lieviti e 4 in bottiglia, lieviti indigeni macerazione leggera sulle bucce. Profumo ricco,

intenso di mango, mela cotogna, frutta candita, mandorla, tabacco e pietra focaia. Sapido e avvolgente.





LAZIO

Oppidum Moscato di Terracina - **Cantina Sant'Andrea**€ 15,00

100% Moscato di Terracina.

Giallo paglierino carico con lievi riflessi dorati. Profumo intenso e tipici del vitigno, note di frutta tropicale, rosa appassita e albicocca. Dal sapore ricco ed equilibrato, note di mandorla amara nel finale.

Perfetto in abbinamento con la cucina di pesce, dai fritti ad piatti piu' elaborati.

Fioranello bianco - **Tenuta di Fiorano**€ 25,00

90% Grechetto, 10% Viognier.

Fioranello Bianco si presenta come un vino brillante, di un colore giallo paglierino e riflessi dorati. Consistente, al naso molto intenso, dalle note fruttate di agrumi e frutta esotica, e floreali come ginestra e zagara.

Al palato è secco, fresco, acido al punto giusto e caratterizzato da una sapidità ed una mineralità tipica del territorio, persistente in bocca, deciso ma allo stesso tempo armonico ed elegante.

Il Sémillon trova in questo territorio una personalità tutta particolare che gli permette di esprimere al meglio le sue caratteristiche minerali e fresche.

MARCHE

Verdicchio "Kypra" Castelli di Jesi classico superiore - **Ca Liptra**€ 26,00

100% Verdicchio.

Alla vista ha un colore giallo paglierino tenue, con lievi riflessi verdolini. Il bouquet di profumi al naso spazia da note più floreali di ginestra ad altre più burrose, attraversando nuances che richiamano il miele.

La bocca è equilibrata, armonica, caratterizzata da un'ottima sapidità e da una buona persistenza.

Castello di Jesi Verdicchio Riserva DOCG "S.M 21" - **Ca Liptra**€ 40,00

100% Verdicchio.

Al naso è penetrante e profondo, con sentori che spaziano dal fruttato al leggermente ammandorlato, passando per aromi che ricordano le erbe aromatiche. In bocca è snello, vivace e scattante, con una sensazione sapida molto interessante. Chiude con un finale persistente. Vinifica in maniera tradizionale, senza contatto sulle bucce, fermentando in barriques a temperatura non controllata;

affina per 12 mesi sulle proprie fecce, per poi proseguire la maturazione per altri 6 mesi in bottiglia.

ABRUZZO

Pecorino Safari - **Cantina Bove**€ 17,00

100% Pecorino.

Si presenta con colore paglierino ambrato.

Un tocco leggerissimo di cannella su tracce di renetta e liquirizia rossa si ribalta sul palato.

Alcuni degustatori rivelano il gelsomino altri la ginestra.





CAMPANIA

Falanghina - Wartalia€ 15,00

100% Falanghina.

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio.

Greco - Wartalia€ 15,00

100% Greco.

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio.

Bajola bianco - Bajola€ 35,00

Vermentino, Viognier, Malvasia delle Lipari, Sauvignon Blanc, incrocio Manzoni.

Il Bajola è ottenuto attraverso un vecchio processo di vinificazione sull'isola di Ischia.

Si usa una vasca vetrificata a livello del terreno e la si riempie di uva non diraspata.

Quando la vasca è piena si aggiunge gas inerte e inizia la fermentazione con macerazione sulle bucce.

Finita la fermentazione si svina e si affina in vasche di acciaio. Il colore è giallo dorato intenso.

Al naso i profumi sono vari, pesca bianca, ananas, cedro e un sottofondo minerale.

Monte di Grazia bianco - Monte di Grazia€ 35,00

40% Ginestra, 40% Biancatenera, 20% Pepella.

Soltanto 600 bottiglie ottenute per questo gioiello della costiera Amalfitana tutti da vitigni autoctoni.

Fermentazione spontanea solo con lieviti indigeni e affinamento in acciaio. Color giallo paglierino con naso intenso di fiore bianco, agrumi e note salmastre. Al palato è fresco sapido e persistente.

SICILIA

Salina bianco - Tasca d'Almerita€ 30,00

100% Malvasia.

Giallo paglierino vivace al bicchiere, vino ricco di grande freschezza ed eleganza con richiami di macchia mediterranea e sensazioni iodate. In bocca il vino gioca su sensazioni di erbe aromatiche e floreali.

Catarratto - Tasca d'Almerita€ 25,00

100% Catarratto.

Giallo paglierino lucente, ottima aromaticità tipica del vitigno con note di pompelmo rosa.

Buona acidità anche quella malica, ottenuta raccogliendo leggermente in anticipo.

Ottimo con il pesce crudo e frutti di mare.

Etna Bianco - Tasca d'Almerita€ 28,00

100% Carricante.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso presenta piacevoli note floreali e fruttate,

in bocca il vino è pieno, ricco, elegante, mineralità e leggerissime note di miele di agrumi.





Grillo Mozia - Tasca d'Almerita.....€ 35,00

100% Grillo.

Giallo paglierino luminoso al bicchiere, al naso presenta profumi di ginestra e tiglio, in bocca è un vino di grande freschezza e beva con note di agrumi e sensazioni salmastre.

Chardonnay Vigna San Francesco - Tasca d'Almerita.....€ 40,00

100% Chardonnay.

Lo Chardonnay Tasca D'Almerita è stata la scommessa di Lucio Tasca

che più di 30 anni fa ha piantato Chardonnay a Regaleali,

nella parte inferiore della collina San Francesco su terreni di origine fluviale,

per far sì che la struttura del vitigno fosse bilanciata da sapidità e freschezza.

Vinificazione e affinamento in barrique di rovere francese.

L'uva bianca più famosa al mondo così ha avuto la sua massima espressione anche in Sicilia.

Etna bianco Doc Piano dei Daini - Tenute Bosco.....€ 35,00

100% Carricante.

Colore giallo paglierino di buona luminosità e consistenza, all'olfatto colpisce con impatto di gelsomino, fiori freschi e mimosa, accenni di timo e ginestra, fiori di campo e camomilla, un pizzico di pepe bianco e immancabile sottofondo minerale.

Assaggio vivace, intrigante e stuzzicante grazie soprattutto al gioco tra sapidità e morbidezza, sino al finale, in perfetta corrispondenza con l'olfatto.

Ottimo con orata all'acqua pazza come con un carpaccio di spigola alle erbe aromatiche.

SARDEGNA

Vermentino Capichera - Capichera.....€ 50,00

100% Vermentino.

Un vermentino unico, fragrante e carismatico mai banale.

Il vermentino Capichera racconta una storia che è bello ascoltare. è la storia di un paesaggio e della sua terra, ricca e generosa e di una sinergia elegante con la vita.

Floreale ricco e complesso, biancospino, rosmarino, lavanda, timo, ananas e pietrafocaia.

Pieno ed avvolgente, polpa fruttata ed aromatica, con ricca sapidità minerale ed elegante dal finale persistente.

Vermentino Lintori - Capichera€ 26,00

100% Vermentino.

Giallo paglierino intenso e ricco, con note di frutta esotica, mela ed erbe aromatiche.

Fresco, sapido, agrumato e minerale di buon equilibrio.





I NOSTRI VINI ROSATI

ALTO ADIGE

Lagrein Rosè - Terlano€ 25,00

Rosa chiaro, carico e lucente con riflessi salmone.

Molto fruttato con note di lampone e fragola, e un leggero sentore di amarena.

Al palato questo vino si presenta assai vinoso e morbido, con un effetto molto armonico che contrasta bene con la sua acidità fruttata e fresca.

LOMBARDIA

Grace - Arcari e Danesi€ 28,00

35% Schiava, 35% Barbera, 15% Sangiovese, 15% Marzemino.

Colore rosato cerasuolo, al naso è delicato e suadente, con sensazioni minerali e di frutta.

Al palato è di grande finezza, freschezza e sapidità.

SICILIA

Regaleali le Rose - Tasca d'Almerita€ 20,00

100% Nerello Mascalese.

Fermenta in vasche di acciaio, con lieviti autoctoni senza aggiunta di lieviti selezionati.

Floreale, leggere note sapide, fresco e fine.

SARDEGNA

També - Capichera€ 26,00

100% Carignano.

Il sole caldo delle terre sarde rende questo vino, rosa cerasuolo vivido, ricco di note di frutta rossa fresca e leggeri sentori speziati. Al gusto si presenta morbido, fresco, minerale e fruttato.





I NOSTRI VINI FRANCESI

ALSAZIA

Gewurztraminer Le Deux M - Gerard Neumeyer€ 40,00

100% Gewurztraminer.

Un vino per i puristi del settore, al naso denota cenni di noce moscata e pepe, in bocca la mineralità la fa da padrone unendo una grande beva.

Riesling Les Hospice - Gerard Neumeyer€ 28,00

100% Riesling.

Vino che al naso denota sentori di mela verde e cenno di limone, in bocca è agile con cenni erbacei e lievemente officinali.

LOIRE

Pouilly Fumé - Serge Dagueneau€ 40,00

100% Sauvignon Blanc.

Vino che fa dei cenni di miele e fiori il suo pannello di profumi al naso, la bocca è ricca con cenni agrumati con una persistenza aromatica di grande persistenza.

Sancerre Blanc - Domaine Vacheron€ 50,00

100% Sauvignon Blanc.

Vino di carattere con note al naso di pompelmo e scorza di limone, in bocca la lieve nota di pepe bianco e macchia mediterranea denotato in vino gran fascino.

Sancerre Delaporte - Chavignol€ 50,00

100% Sauvignon Blanc.

Si compone di uva Sauvignon Blanc in purezza. Le viti impiegate presentano un'età media di circa 35 anni e godono di un'ottima esposizione rivolta a sud-est, molto ben soleggiata. Alla vista mostra un colore giallo paglierino. Il profumo è fruttato e richiama note di kiwi, ribes nero e rabarbaro, con una scia vegetale di bosso. Il sorso è equilibrato e molto fresco, dotato di delicata morbidezza.

Sancerre Blanc L'original - Joseph Mellot€ 110,00

100% Sauvignon Blanc.

Colore giallo paglierino, sentore di frutta intenso al naso, pieno al palato, ottima struttura ed eleganti aromi, fiori di acacia e pompelmo. Dal finale intenso e minerale.

Destinea Blanc Sauvignon - Joseph Mellot€ 28,00

100% Sauvignon Blanc.

Vino di grande seduzione aromatica, dal calice giallo paglierino venato di verde esprime note molto intense di cedro e limone, un tocco di mango ed ananas e accenni floreali di lavanda. All'assaggio rivela piacevole morbidezza e freschezza citrina, di ottimo corpo e dalla felice persistenza agrumata.





Sancerre Chambrates - Domaine Vacheron.....€ 100,00

100% Sauvignon Blanc.

Affinamento sui lieviti di un anno, al naso risultano note sgrumate, fiori bianchi, molto elegante, buona struttura e prevale la sua nota agrumata e speziata. Finale intenso. Ottimo con ostriche e frutti di mare.

BOURGOGNE

Chablis Tradition - Picq.....€ 40,00

100% Chardonnay.

Gradevolezza e grande bevibilità sono il marchio di fabbrica, naso fruttato ed agrumato denota una bocca minerale e sapida.

Chablis Moreau Grand Cru - Vaudesir.....€ 110,00

100% Chardonnay.

Lo Chablis Grand Cru Vaudesir ha origine nell'omonima zona, situata a nord della Borgogna. Più precisamente, questo Grand Cru è incastonato fra altri due giganti, il Grand Cru Valmur ed il Grand Cru Preuses. Il vino che rientra nella denominazione Chablis è una purezza di Chardonnay e, in questa versione firmata da Louis Moreau, proviene da vigneti trattati con concimazioni organiche ed inerbimenti. La vendemmia viene realizzata rigorosamente a mano ed è seguita dalla pressatura delle uve dalla fermentazione alcolica del mosto. Il vino ottenuto affina per circa 20 mesi in botti grandi di rovere. Alla vista si presenta giallo paglierino. Il suo bouquet è definito da un'impronta fruttata che ricorda la mela, la pera e l'agrume, su di uno sfondo minerale. In bocca emerge una sapidità austera ed elegantissima, che determina una personalità signorile e di classe.

Puligny - Montrachet Premier Cru - Les Combettes.....€ 240,00

100% Chardonnay.

La cuvée Puligny-Montrachet les Combettes 1er Cru 2011 della Tenuta di Jacques Prieur è frutto di un'annata molto precoce, soleggiata, con acini ben maturi. 100% Chardonnay, è prodotto da un lotto situato nel cuore della Côte di Baune. Orientato a sud-est, domina la collina del villaggio di Puligny-Montrachet. Il suo suolo argilloso-calcareo favorisce la maturazione dell'uva. Questo Borgogna è affinato 20 mesi in botti di legno di rovere. Di un luminoso colore oro - verde dai riflessi argentati, mostra un naso preciso e puro dominato da note di frutti bianchi, anice e liquorizia. La bocca, delicata e tesa, è caratterizzata da note speziate e acidule. Il finale è gustoso, elegante e fine.

Chateau Fuissé Bourgogne Blanc - Vincent.....€ 32,00

100% Chardonnay.

L'espressione del terroir attraverso il suo vitigno, lo Chardonnay e l'annata, è il fondamento dei vini del Château de Fuissé. La vinificazione è quindi scelta in base al carattere di ogni trama. I nostri vini rivelano così finezza, eleganza e potenza nella tradizione dei Grands Blancs de Bourgogne.





Chassagne Montrachet Virondot - Marc Morey€ 220,00
100% Chardonnay.

Giallo paglierino intenso il colore. Agrumi e frutta a polpa gialla, poi mineralità e note affumicate: il naso è deliziato da un bel bouquet. Al palato risulta pieno e ancora minerale, con una rinfrescante acidità che conduce verso un vibrante finale. Si sposa con preparazioni a base di pesce o crostacei. Da provare con la trota salmonata all'arancia.

Chablis 1er Cru Domaine Droin - Montmains€ 100,00
100% Chardonnay.

Giallo paglierino carico con leggeri riflessi verdolini. Al naso si apre su note di frutti e fiori bianchi, agrumi e sfumature minerali di pietra focaia. In bocca colpisce per rotondità e morbidezza, ravvivate da una fresca acidità che slancia il sorso e dà una sapida mineralità, tipica del terroir. Ottimo con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce alla griglia o in salsa.

FUISSE

Pouilly Fuisse - Joseph Drouhin€ 65,00
100% Chardonnay.

La vista si presenta con un colore dorato, attraversato da qualche leggero riflesso verdastro. Il naso è dominato da sensazioni floreali e fruttate, dove si rintracciano note di mandorla e uva matura. All'assaggio si presenta di buon corpo, con un sorso rinfrescante, etereo nella sua leggerezza. Termina con un finale lungo. E' naturalmente portato ad accompagnare menu a base di pesce, sia di acqua dolce che salata. Si sposa bene anche con piatti a base di carni bianche, come ad esempio il petto di pollo alla griglia. Eccezionale con le ostriche.

AUSTRIA

Ried Klaus grüner Federn Veltiner Federspiel.....€ 45,00
100% Gruner Veltiner.

Risulta fresco, fruttato, minerale, con un ottimo bilancio in bocca di acidità e freschezza, note di mango e mela verde. Ottimo con tartare di pesce e crostacei.

SLOVENIA

Burja Bela 2015€ 75,00
Ribolla e Friulano.

Fermenta in vasche di acciaio, un giorno di macerazione sulle bucce senza batteri aggiunti. Produzione 4500 bottiglie per anno. Certificato biologico.





VINI ROSSI ITALIANI

PIEMONTE

Grignolino d'Asti - **Limonte Braida**.....€ 26,00
100% Grignolino.

Dolcetto d'Alba Cru - **Bricco Cavallotto**€ 23,00
100% Dolcetto d'Alba.

ALTO ADIGE

Lagrein - **Hofstatter**.....€ 25,00
100% Lagrein.

Blauburgunder Pinot Nero - **Weinkellerei Cantina**.....€ 23,00
100% Pinot Nero.

Pinot Nero - **Meczan**€ 23,00
100% Pinot Nero.

Lagrein - **Terlano**€ 22,00
100% Lagrein.

Pinot Nero - **Terlano**€ 26,00
100% Pinot Nero.

FRIULI

Merlot - **La Boatina**€ 24,00
100% Merlot.

EMILIA ROMAGNA

Sangiovese Grosso Superiore - **Mastalsò**.....€ 18,00
100% Sangiovese Grosso.





TOSCANA

Rosso di Montalcino - Banfi.....€ 24,00
100% Sangiovese.

Melograno - Podere Concori.....€ 32,00
100% Syrah.

Pinot Nero - Podere Concori.....€ 35,00
100% Pinot Nero.

MOLISE

Tintilla Lame del Sorbo - Azienda Vinica.....€ 22,00
100% Tintilla.

PUGLIA

Primitivo - Gioia del Colle.....€ 23,00
100% Primitivo.

