

CANTINA DEI BIANCHI

e i suoi abbinamenti

CHARDONNAY (DOC)

MERAR ALTO ADIGE, 13,5% VOL.

VITIGNO: 100% Chardonnay. Gusto: Armonico, fresco e morbido

al palato con un retrogusto persistente. | **€ 20.00**

ABBINAMENTI: *Carni bianche, formaggi freschi e delicati.*

PINOT BIANCO (DOC)

MERAR ALTO ADIGE, 13,5% VOL.

VITIGNO: 100% Pinot Bianco. Il sapore è ricco ed equilibrato con toni aciduli

marcatamente vivaci. | **€ 22.00**

ABBINAMENTI: *Carni bianche, formaggi freschi e delicati.*

RIBOLLA GIALLA (IGT)

FEUDI DI ROMANS FRIULI, 12,5% VOL.

VITIGNO: Ribolla gialla 100%. Gusto: Armonico, fresco e morbido

al palato con un retrogusto persistente. | **€ 25.00**

ABBINAMENTI: *Antipasti di pesce e crudi di carne, primi di terra, secondi di pesce.*

TESTA ROSSA BIANCO (IGT)

PASETTI ABRUZZO, 14% VOL.

VITIGNO: Trebbiano d'Abruzzo 70%, Pecorino 30%. Sentori di fioribianchi, vaniglia, burro e frutta esotica. Morbido, avvolgente, armonico, di buona freschezza e sapidità.

| **€ 35.00**

ABBINAMENTI: *Carni arrosto e alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati. Salumi e*

affettati dalla lunga stagionatura.

ENYO BELLONE SUPERIORE(IGT)

CINCINNATO LAZIO, 13,5% VOL.

VITIGNO: Bellone 100%. Profuma di fiori di campo con cenni decisi di frutta esotica.

Morbido, piacevolmente avvolgente. In chiusura dilaga una poderosa

scia minerale. | **€ 25.00**

ABBINAMENTI: *Ideale con primi piatti della cucina romana, è ideale in compagnia di*

secondi a base di pesce e carne bianca.

ROERO ARNEIS DOCG

ANGELO NEGRO PIEMONTE, 13,5% VOL.

VITIGNO: 100% Arneis. Al naso presenta note di frutta a polpa gialla con predominanza della pesca, unite a nuance di fiori di acacia e frutti tropicali. In bocca ha un attacco

morbido, persistente, con un finale sapido e minerale. | **€ 25.00**

ABBINAMENTI: *Crudi di carne, crostacei e formaggi.*

PECORINO OFFIDA DOCG / BIO

VELENOSI MARCHE, 13,5% VOL.

VITIGNO: Bellone 100%. Profuma di fiori di campo con cenni decisi difrutta esotica.

Morbido, piacevolmente avvolgente. In chiusura dilaga una poderosa

scia minerale. | **€ 25.00**

ABBINAMENTI: *Ideale con primi piatti della cucina romana, è ideale in compagnia di secondi a base di pesce e carne bianca.*

BOLGHERI BIANCO (DOC)

MICHELE SATTA TOSCANA, 13% VOL.

VITIGNO: Vermentino 70%, Sauvignon 30%. Sono presenti profumi rinfrescanti, in cui la frutta, in particolar modo gli agrumi, si alterna a tocchi di miele e sensazioni più erbacee. All'assaggio è di medio corpo, con un sorso ampio e fasciante al palato, che scorre con generosità. Gusto Ampio, concentrato e sapido. | **€ 30.00**

ABBINAMENTI: *Antipasti caldi, salumi delicati, crudi di carne, formaggi*

freschi e delicati.

CANTINA DEI ROSSI

e i suoi abbinamenti

LAGREIN (DOC)

MERAR ALTO ADIGE, 13,5% VOL.

VITIGNO: 100% Lagrein. Sapore abboccato e morbido con

presenze armoniose di tannini. | **€ 22.00**

ABBINAMENTI: *Carni arrosto e alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.*

PINOT NERO (DOC) € 22

MERAR ALTO ADIGE, 13,5% VOL.

VITIGNO: 100% Pinot Nero. Il sapore è ben strutturato con un leggero tannino e un morbido retrogusto di frutti rossi. | **€ 22.00**

ABBINAMENTI: *Carni arrosto, selvaggina e affettati complessi e formaggi d'alpeggio.*

PINOT NERO BOURGOGNE (DOC)

LOUIS LEQUIN FRANCIA, 12,5% VOL.

VITIGNO: 100% Pinot Nero. Al naso si esprime con sentori fruttati di ciliegia e prugna, note di spezie esotiche e cenni di terra bagnata. Al palato rivela una piacevole acidità; i tannini sono ben integrati e la persistenza è gradevole. | **€ 37.00**

ABBINAMENTI: *Carni delicate, affettati complessi e formaggi d'alpeggio.*

BARBERA D’ALBA (DOC)

G.D. VAJRA, PIEMONTE, 15,5% VOL.

VITIGNO: 100% Barbera. In bocca è pieno, morbido ma con una freschezza decisa.

Tannini fini ed una buona persistenza. | **€ 32.00**

ABBINAMENTI: *Carni arrosto e alla griglia, primi piatti a base di carne,*

vino da tutto pasto.

NEBBIOLO (DOC)

G.D. VAJRA, PIEMONTE, 14% VOL.

VITIGNO: Nebbiolo 100%. Vino rosso molto elegante dai tipici e territoriali sentori di frutti e fiori rossi, come rose e violette. Il sorso è delicato e avvolgente, dotato di personalità e dinamismo, con tannini fini e setosi in chiusura. | **€ 35.00**

ABBINAMENTI: *Carni arrosto e alla griglia, primi piatti a base di carne,*

formaggi importanti.

RONCHEDONE

CA' DEI FRATI LOMBARDIA, 14,5% VOL.

VITIGNO: Marzemino 45%, Sangiovese 45%, Cabernet Sauvignon 10%. Al naso si presenta molto ricco con note di frutti rossi, mirtilli macerati, marasca sotto spirito, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente ed incisivo, pulito, sapido, con una bella acidità segno del terreno benacense. | **€ 35.00**

ABBINAMENTI: *Ideale abbinato alle carni rosse con preparazioni di media e lunga cottura, selvaggina di penna e pelo, formaggi stagionati, paste ricche e zuppe con carne.*

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE (DOC)

CA' RUGATE VENETO, 14,5% VOL.

VITIGNO: 45% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella. 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. | **€ 32.00**

ABBINAMENTI: *Ideale abbinato alle carni rosse con preparazioni di media e lunga cottura, selvaggina di penna e pelo, formaggi stagionati, paste ricche e zuppe con carne.*

AMARONE VALPOLICELLA PUNTA 470

CA' RUGATE VENETO, 15,5% VOL.

VITIGNO: 45% Corvina, 15% Rondinella, 40% Corvinone. Profumi di frutti a bacca piccola, mora, ribes e ciliegia, ben sposati a note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è complesso, ben bilanciato, corposo, con richiami precisi di uva appassita. | **€ 50.00**

ABBINAMENTI: *Carni alla brace, brasati, formaggi stagionati, selvaggina, occasioni speciali con gli amici, fine pasto e meditazione.*

BOLGHERI (DOC)

FALORNI, TOSCANA, 13,5% VOL.

VITIGNO: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc. Al palato è elegante ricco di aromi e sapori immediati e succosi.

Un vino in grado di manifestare tutto il suo carattere mediterraneo, grazie al connubio perfetto tra territorio, microclima e uve. | **€ 28.00**

ABBINAMENTI: *Carni arrosto e alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati. Salumi e affettati dalla lunga stagionatura.*

BOLGHERI (DOC) M. SATTA

MICHELE SATTA, TOSCANA, 13,5% VOL.

VITIGNO: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah, teroldego. Ampio e variegato il naso, in cui si affacciano note fruttate e floreali, accompagnate da tocchi marini e sensazioni più speziate. In bocca è di corpo medio, armonioso, con un sorso che scorre con eleganza grazie a una trama tannica fine. | **€ 33.00**

ABBINAMENTI: *Accompagna egregiamente i menu di terra, soprattutto i secondi piatti a base di carne bianca e rossa. Assolutamente da provare con un agnello.*

CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE

PILEUM LAZIO, 14,5% VOL.

VITIGNO: Cesanese di Affile 100%. Al naso esprime profumi di ciliegia e piccoli frutti rossi che si uniscono a sentori di fiori rossi e a note di erbe mediterranee. Il sorso è armonico e corposo. | **€ 23.00**

ABBINAMENTI: *Primi piatti di terra, formaggi, carni rasse e salumi.*

MONTEPULCIANO D’ABRUZZO (DOC)

PASETTI ABRUZZO, 13,5% VOL.

VITIGNO: 100% Sangiovese. Al gusto i tannini risultano morbidi ed evoluti, di giusto equilibrio con una buona struttura e persistenza. Tipicità del vitigno completamente rispettata. | **€ 24.00**

ABBINAMENTI: *Carni arrosto e alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.*

NOBILE DI MONTEPULCIANO

TOLOSA TOSCANA, 14,5% VOL.

VITIGNO:100% Sangiovese. in bocca presenta intensità, morbidezza ed eleganza, con piacevoli sentori di frutti rossi maturi. | **€ 32.00**

ABBINAMENTI: *Paste con sughi di carne, carne rossa in umido e alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.*

CANTINA DEI ROSSI

e i suoi abbinamenti

MONTEPULCIANO D’ABRUZZO RISERVA MARINA CVETIC

MASCIARELLI ABRUZZO, 14,5% VOL

VITIGNO: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 100%. Profumi di ciliegia succosa e amarena sottospirito. Seguono piacevoli sentori speziati di cardamomo, liquirizia e tabacco.

Lo sfondo è piacevolmente balsamico. Il sorso è pieno e avvolgente. | **€ 37.00**

ABBINAMENTI: *Ottimo con i Salumi di grande qualità, primi e secondi di terra, arrosti e carni grasse.*

BRUNELLO DI MONTALCINO (DOCG)

LAGERLA TOSCANA, 13,5% VOL.

VITIGNO: 100% Sangiovese grosso.

Sapore asciutto, caldo, vellutato, armonico, ricco di frutto e delicatamente speziato. Profondo. | **€ 50.00**

ABBINAMENTI: *Carni arrosto e alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.*

LACRIMA DI MORRO (DOC)

QUERCIA ANTICA TOSCANA, 12,5% VOL.

VITIGNO: 100% Lacrima di Morro. Al palato è fruttato, con un ingresso morbido e suadente, una tessitura tannica elegante e un finale armonioso, che torna su sensazioni floreali. | **€ 22.00**

ABBINAMENTI: *Carni arrosto e alla griglia, affettati, pesce in alcuni casi, se molto saporito.*

TELLUS SYRAH (DOC),

FALESCO, LAZIO, 13,5% VOL.

VITIGNO: 100% Syrah. All'assaggio è di corpo fasciante, quasi setoso, con una trama tannica finemente scolpita. Versatile. | **€ 20.00**

ABBINAMENTI: *Paste con sughi di carne, anche in bianco, carni bianche, affettati e formaggi freschi.*

PRIMITIVO IMPRINT I.G.T.

A MANO, PUGLIA 14,5% VOL.

VITIGNO: 100% primitivo. Il profumo che si percepisce è fruttato, di frutti rossi, more, lamponi, mirtilli con note speziate. Dal sapore vellutato e rotondo. | **€ 32.00**

ABBINAMENTI: *Adatto per accompagnare tutto il pasto, paste con sughi di carne, carni rosse alla griglia e brasati.*

NEGRAMARO I.G.T.

A MANO, PUGLIA 13,5% VOL.

VITIGNO: 100% Negramaro. Aroma intenso di prugna, amarena e violetta. In bocca risulta morbido ed equilibrato. | **€ 23.00**

ABBINAMENTI: *Paste con sughi di carne, anche in bianco, carni bianche, affettati e formaggi freschi.*

CHIANTI CLASSICO (DOC)

CASTELLO DI MONSANTO, TOSCANA, 13,5% VOL.

VITIGNO: Sangiovese 90%, canaiolo e colorino 10%. Al naso si sprigionano sentori vigorosi e persistenti che ricordano il sottobosco, il ginepro, la lavanda, la viola e il tabacco. Al sorso dimostra di avere una grande energia e vitalità, con tannini morbidi. | **€ 33.00**

ABBINAMENTI: *Carni arrosto e alla griglia. Ottimo con le carni rosse. Da provare con il pecorino di Pienza.*

BOLLICINE

e i suoi abbinamenti

MAJOLINI FRANCIACORTA DOCG BRUT

MAJOLINI FRANCIACORTA

VITIGNO: Chardonnay circa 90%, Pinot Nero circa 10%.

Dal profumo delicato, ampio e con evidenti sentori di lievito e con leggera e piacevole nota di vaniglia. | **€ 33.00**

ABBINAMENTI: *Crudi di carne, crostacei e formaggi. A tutto pasto.*

MAJOLINI FRANCIACORTA DOCG ROSÈ

MAJOLINI FRANCIACORTA

VITIGNO: Pinot Nero 100%. Elegante, ampio, con note che variano dalla fragola alla pesca e ai frutti di bosco. Il sapore è fine, pieno e persistente. | **€ 45.00**

ABBINAMENTI: *Crudi di carne, crostacei e formaggi. A tutto pasta.*