

# *I Nostri Rossi*

## *Marchesi de' Frescobaldi*

### **Luce 1999**

Per la produzione le famiglie Frescobaldi e Mondavi hanno scelto di acquistare una tenuta nella zona vinicola Italiana più prestigiosa: le colline di Montalcino.

Nasce così un vino indimenticabile, il colore è rubino intenso con lievi note di porpora. Viene vinificato con Sangiovese grosso e Merlot.

### **Lucente 2007**

E' composto all'85% da Sangiovese e il 15% da Merlot è di colore rosso rubino molto profondo. Ha un profumo di frutti di bosco come i ribes e la mora chiusi da una piacevolissima speziatura di caffè. Si abbina a pietanze come il filetto , l'agnello al forno e i formaggi semistagionati.

### **Mormoreto 2008**

Anche questo un grande vino!! E' composto da Cabernet Sauvignon per 85% e da Cabernet Franc al 15%. Ha un profumo con sentori fruttati di prugna e frutti di bosco perfettamente maturi e ben amalgamati. Un gusto quasi cremoso con tannini perfettamente integrati. Affinato in barriques Francesi a grana fine, si abbina molto bene con grandi grigliate di carne.

### **Lamaione 2009**

Merlot 100% di colore rosso rubino molto intenso, con un profumo molto vivace che regala sensazioni di ribes mirtillo e mora, l'attacco al palato colpisce per la concentrazione e ricchezza di gusto. Si abbina molto bene all'agnello, carni rosse saporite.

### **Campo ai Sassi 2011**

E' un " Rosso di Montalcino " vinificato in purezza con uve Sangiovese. Vendemmiato verso la metà d'Ottobre, è messo a fermentare in acciaio inox per 15 giorni e successivamente travasato in botti di rovere di Slavonia per l'affinamento di circa 7 mesi . Conclude il suo ciclo dopo 4 mesi di raffinazione nella bottiglia.

### **Brunello di Montalcino 2008**

Viene prodotto a Castelgiocondo ed è un vino difficile da dimenticare! Vendemmiato i primi di Ottobre, le sue uve vengono rigorosamente selezionate e avviate alla fermentazione per circa 10 giorni e successivamente sottoposte all'affinamento, parte in botti di rovere di Slavonia, parte in barriques Francesi per circa 36 mesi. È un vino molto adatto alle pietanze di carni.

### **Castello di Nipozzano riserva 2009/10**

È un Chianti che viene prodotto nelle tenute di Nipozzano lungo la strada per la Consuma. Il gran pregio di questo vino è l'accurata scelta delle uve, di cui solo le migliori vengono utilizzate con l'etichetta "Nipozzano". La maturazione avviene per 2 anni in botti di rovere e la riserva arriva fino a 15 anni d'invecchiamento. Ha un sapore ricco con un tessuto rotondo e vellutato.

### **Castiglioni 2011**

È un Chianti innovativo composto da uve Sangiovese e Merlot. Il profumo è fruttato, vivace di amarena, mirtillo rosso e lampone. Il sapore ricco e pieno è assai elegante e rotondo. Si accosta molto bene alla nostra cucina Toscana.

### **Pomino Pinot Nero 2009**

Un grande vino prodotto dalla metà del seicento, si caratterizza per la prevalenza di Pinot nero ed una piccola percentuale di Sangiovese. Il mosto viene affinato in piccole barriques di rovere Francese per circa 18 mesi, per poi passare successivamente nelle bordolesi per altri 4 mesi. Il Pomino incarna lo spirito "Borgognone" della tenuta e a tutt'oggi rispetta le regole di vinificazione dettate da Vittorio degli Albizzi nel 1855.

## *Azienda agricola "Cennatoio"*

### **Cennatoio oro Chianti classico 2010/11**

Il suo uvaggio si compone per il 95% di Sangiovese grosso e 5% di colorino il suo affinamento si svolge in fusti di rovere francese da 300 e 500 lt dove resta per 14 mesi. Ha un colore rosso rubino con riflessi violacei ed un profumo molto intenso con aromi fruttati come la ciliegia, prugna e con dolci suadenze di rovere. Si abbina molto bene ai nostri grandi Spiedi e alle tagliate di carne Chianina.

### **O'Leandro chianti classico riserva 2009**

Il suo uvaggio si compone per il 95% di sangiovese grosso e di un 5% di Cabernet Sauvignon, il suo affinamento avviene per circa 16 mesi in botti di rovere Francese per poi terminare il suo ciclo nella bottiglia per altri 4 mesi. Piacevoli i profumi di frutti a bacca nera con note speziate di vaniglia cannella e cacao, al palato si distingue per un aroma di frutto molto intenso corposo e pulito. Si abbina alle carni rosse in generale e alla steack pizza.

### **Etrusco 2008**

Vinificato esclusivamente con sangiovese grosso in purezza , rimane in barriques di rovere per 14 mesi si affina successivamente in bottiglia per altri 6 mesi. Ha un profumo intenso e persistente che ricordano il cuoio vaniglia cacao, liquirizia e inchiostro. Vellutato armonico e persistente il gusto con uno splendido equilibrio tra acidità e tannini. Un grande rapporto qualità prezzo si abbina a tutta la cucina Toscana

### **Arcibaldo 2008**

Il suo uvaggio si compone per il 50% di cabernet sauvignon ed il restante 50% di sangiovese grosso, viene affinato in barriques di rovere francese per circa 16 mesi e successivamente nella bottiglia per altri 6 mesi. Ampio e penetrante il profumo ricco di sfumature come il caffè tostato cacao e sentori di sottobosco. Al palato si distingue per un gusto rotondo e persistente ricco di tannini morbidi. Veramente un grande vino può essere abbinato a tutta la nostra cucina.

## *Tenuta San Guido*

### **Sassicaia 2008 ESAURITO**

Famoso in tutto il mondo e collezionato da molti per il notevole valore delle annate più vecchie, è composto per l'85% da Cabernet Sauvignon dal 15% da Cabernet Franc. Davvero qualificante la morbidezza, l'equilibrio frutto e spezie dell'olfatto ed un profumo denso quanto limpido e dolcemente orientato. Al palato il vino si supera tocca voluminoso e viscoso, segue potente, non affonda tannico né amaro o sgraziato anzi in uscita è tutto un succedersi di mora di tabacco dolce da pipa ed altre qualificanti note di mirtillo e suadentissima cioccolata. Vino che pochi ristoranti hanno in carta visto anche il prezzo e la produzione limitatissima, per i fortunati che potranno degustarlo rimarrà un'esperienza unica.

## *Azienda Agricola "Poliziano"*

### **“ Asinone “ Vino nobile di Montepulciano 2006**

Viene prodotto solo nelle migliori annate in quanto è veramente un prodotto difficile da dimenticare, il suo uvaggio si compone per l'80% da Prugnolo Gentile, per un 20% da Canaiolo nero, colorino e Merlot. Il vino Nobile Asinone è affinato totalmente in barriques e tonneaux per 18 mesi ed una parte del prodotto si svolge nei carati. Dopo l'imbottigliamento viene affinato per altri 8 mesi, si abbina molto bene con i secondi piatti saporiti quali carni rosse e selvaggina e formaggi stagionati. Capacità di invecchiamento in bottiglia almeno 15 anni.

### **“ Le Stanze “ del Poliziano 2006**

Eccezionale!! Un vino a tiratura limitata che ci aiuta a confrontarci con vitigni e gusti internazionali ed a dimostrare ai clienti la potenzialità della nostra zona. Il suo uvaggio è composto per il 70% da Cabernet Sauvignon e per un 30% da Merlot, viene affinato per 18 mesi in piccole barriques di legno nuovo completando il ciclo per altri 8 mesi in bottiglia.

Per la complessità dei profumi e dei sapori ne fanno un vino di notevole spessore il cui abbinamento è ottimale con primi e secondi piatti importanti e formaggi stagionati.

## *Tenute “ Fontodi “*

### **Chianti Classico “ Fontodi “ 2009/10**

Dal colore rosso rubino cupo, al naso è ricco di profumi di violetta, more, confettura di bosco, sfoggia misurata ed elegante speziatura e accenti tostati. In bocca si apprezza la grande concentrazione delle componenti: i tannini soffici fanno da contrappunto alla sapidità del frutto e al calore sprigionato dall'alcol. La chiusura è decisa e perfettamente integra, impreziosita da un'accattivante speziatura di pepe nero. Ottimo con i salumi i primi piatti asciutti, la bistecca alla Fiorentina ed i formaggi mediamente stagionati.

## *Azienda “ Il Grillesino “*

### **Morellino di Scansano D.O.C riserva 2009/10**

Vino prodotto con uve Sangiovese localmente chiamate “ Morellino “ Le vigne sono ubicate nella località Grancia nella Maremma Toscana. Al completamento della fermentazione viene introdotto in barriques nuove di rovere Allier e americano. Non si effettua nessuna filtrazione ma solo un leggero collaggio. Ha un colore intenso molto raffinato con aromi di ciliegia nel naso e in bocca. Si abbina molto bene alle pizze con salumi e naturalmente alle carni rosse.

## *Fattoria Castello D'Albola*

### **Castello D'Albola 2009/10**

È un Chianti classico “ Gallo nero “ che viene prodotto sulle colline che guardano Radda in Chianti. È un vino di grande classe che sposa bene tutti i tipi di portate. Ha un profumo di piacevole intensità, armonico e vellutato, con un leggero sentore di viola e mammola.

## *Castelli del Grevepesa*

### **Clemente VII “ Gallo Nero “2009/10**

Un Chianti Classico di grande stoffa composto da Sangiovese, Canaiolo, Malvasia e Trebbiano. L'affinamento avviene per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e continua ulteriormente per altri 12 mesi in piccole botti di rovere del massiccio centrale, per terminare il proprio ciclo con altri 4 mesi in bottiglia.

## *Tenute Folonari*

### **Torcalvano Nobile di Montepulciano anno 2010**

Sangiovese in purezza invecchiamento di 20 mesi in botti di rovere di Slavonia con affinamento in bottiglia per ulteriore 6 mesi. Colore rosso rubino intenso con sfumature tendenti al granato, bouquet con sentori di viola e ciliegia, sapore equilibrato e grande persistenza finale. Si accompagna molto bene con carni e pollame e arrostiti

### **Nozzole Chianti Classico anno 2010**

Prodotto nel comune di Greve in Chianti è vinificato con uve Sangiovese in purezza, invecchiamento 12 mesi in botti di rovere di Slavonia con affinamento in bottiglia di ulteriori 3 mesi. Colore rosso rubino, bouquet composto e persistente con note di viola, sapore asciutto con stoffa elegante. Si sposa molto bene con la bistecca alla Fiorentina, pollame e formaggi.

### **Campo al mare Bolgheri anno 2011**

Prodotto nel comprensorio di Bolgheri, il suo uvaggio è così composto: 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot. Invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere Francese ed un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 3 mesi. Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, bouquet di piccoli frutti rossi e liquirizia, sapore pieno, vellutato di grande bevibilità con buona persistenza finale. Si accompagna con carni bianche e rosse, formaggi non molto stagionati e pollame

## *Marchesi Antinori*

### **Badia a Passignano riserva 2007**

E' un Chianti Classico veramente eccezionale vinificato con solo uve di Sangiovese. Badia a Passignano riserva è prodotto esclusivamente dalle migliori uve provenienti dall'omonima proprietà situata nella zona del Chianti Classico, vino rosso di grande impatto con un colore vivo di intensa tonalità, al naso è ricco e concentrato con un aroma fruttato nell'intensità e nella dolcezza dove si sente il contatto con il legno. In bocca è morbido e rotondo con un tannino presente ma setoso. Si abbina in maniera egregia ai formaggi stagionati alla selvaggina e alle carni rosse.

### **Villa Antinori 2010**

E' composto dal 60% di Sangiovese, 20% di Cabernet Sauvignon, 15% Merlot ed infine da un 5% di Syrah Ha un colore rosso rubino, vellutato ed elegante con un finale persistente. Le uve sono state dirasate in maniera soffice e la macerazione è durata per circa 12 giorni, viene poi trasferito in piccole barriques Francesi, Americane ed Ungheresi dove rimane per 12 mesi per poi venire imbottigliato e affinato per altri 8 mesi prima di essere introdotto sul mercato.

### **Pinot Nero "Castello della Sala" 2010**

È vinificato in purezza per gli amanti dei grandi vini, lascia al palato sentori di ciliegia ed è estremamente fruttato in stile della Borgogna. La fermentazione alcolica avviene in un primo momento

in serbatoi d'acciaio per poi dopo continuare in barriques Francesi. Successivamente viene travasato e introdotto in barriques nuove dove riposa per tre mesi, per poi terminare il suo ciclo d'affinamento in bottiglia per riposare 15 mesi nelle cantine storiche del Castello della Sala.

### **Le Maestrelle 2011/12**

E' prodotto a Santa Cristina in Toscana, il suo uvaggio è composto da 60% sangiovese, 20% merlot e 20% syrah, il vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Ha un profumo intenso che ricorda la frutta rossa e i dolci alla vaniglia. In bocca è fresco morbido ed equilibrato con un retrogusto che ricorda le note di vaniglia e cacao. Si abbina molto bene con qualsiasi tipo di portata

### **"Sabazio" Rosso di Montepulciano 2011**

Proviene dai vigneti selezionati dell'azienda "La Braccasca" di Montepulciano. È composto per l'80% da Prugnolo Gentile e per il restante 20% dal Canaiolo Nero. Il vino rimane per circa 4 mesi in botti di rovere prima di essere imbottigliato.

## **Tignanello 2010**

Veramente un grande vino! Composto per l'80% da Sangiovese, per il 15% da Cabernet Sauvignon e per il restante 5% da Cabernet Franc, ha un gusto intensamente fruttato e finemente strutturato e complesso.

Il vigneto Tignanello è uno degli ultimi ad essere vendemmiato e solo le uve scrupolosamente selezionate vengono utilizzate per questo vino storico. Le uve vengono pigiate in maniera soffice e vinificate separatamente usando metodi che garantiscono una tecnica di lavorazione molto delicata. Dopo aver completato viene introdotto in barriques nuove di 1 anno di età. Successivamente viene reintrodotta in altre barriques dove riposa per 14 mesi per terminare il ciclo con ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia. È consigliabile sulla classica "Bistecca alla Fiorentina".

## **Peppoli 2010**

Veramente un ottimo Chianti Classico che nasce nella zona di Mercatale Val di Pesa è composto per il 90% da uve Sangiovese e per il 10% da Canaiolo e Trebbiano. Il vino rimane nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia per circa 9 mesi completando l'affinamento in bottiglia per 1 anno.

## *Tenute Guado al Tasso ( Antinori )*

### **Il Bruciato 2011**

Prodotto a Bolgheri, il suo uvaggio si compone da un 50% di Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 20% di Syrah. Il Bruciato ha un colore intenso che si presenta all'olfatto ben definito e fresco con note di frutta a bacca rossa con note di spezie dolci e sentori mentolati. In bocca è morbido, sviluppando note fruttate dolci e molto fragranti che gli conferiscono un gusto lungo e piacevole. Si abbina molto bene alle pizze ben condite e alla bistecca alla Fiorentina

## *Barone Ricasoli*

### **Brolio Chianti classico 2011**

E' prodotto da uve Sangiovese ed in misura contenuta da altre uve a bacca rossa raccolte solitamente alla fine di Settembre. Il bouquet largo ed avvolgente ricorda violette e mirtilli maturi, il gusto è pieno e vellutato. Si abbina molto bene agli antipasti Toscani ed ai primi piatti abbastanza conditi.

## *Villa Banfi*

### **Poggio All'Oro Brunello di Montalcino Riserva 2004 euro**

Questa riserva di Brunello viene prodotta solo nelle migliori annate selezionando rigorosamente le uve raccolte. Dopo un invecchiamento di quattro anni in grandi botti di rovere di Slavonia si affina ulteriormente per circa 12 mesi in bottiglia evidenziando un corpo imponente

### **Summus 2006**

Vino di rara eleganza prodotto con uve selezionate di Brunello, Cabernet Sauvignon e Syrah vinificate separatamente ed elevate in barriques per circa 1 anno; successivamente assemblato il vino torna in botte per ulteriori 6 mesi per poi concludere l'evoluzione con un lungo affinamento in bottiglia. Si abbina molto bene con i grandi spiedi di carne.

### **Chianti D.O.C.G Superiore 2010-2011**

Un prodotto tradizionale e moderno, le uve impiegate sono un 75% di Sangiovese ed il 25% di Cabernet Sauvignon e canaiolo nero. A fermentazione alcolica e malolattica terminata seguono 5 mesi di invecchiamento in barriques di rovere Francese. Ha un colore rosso rubino ed un profumo fruttato che ricorda la violetta selvatica la ciliegia e la prugna. Sapore morbido e persistente, si accosta egregiamente alla cacciagione alle pizze ben condite e naturalmente alle carni rosse

### **Chianti classico riserva 2009**

Viene prodotto quasi esclusivamente con uve Sangiovese segue l'invecchiamento di 2 anni in botti di rovere di Slavonia l'evoluzione si conclude dopo almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Di colore rosso malva ed un profumo intenso con bouquet di vaniglia, liquirizia e cioccolato con un sapore rotondo, speziato e molto elegante.

Si abbina egregiamente a piatti di carne e alla cucina tipica Toscana.

### **Rosso di Montalcino 2010-2011**

Un ottimo vino composto da sole uve di Sangiovese, le uve vengono fatte invecchiare per circa 12 mesi in barriques per poi procedere al successivo affinamento in bottiglia per altri 6 mesi. Ha un colore rosso rubino, un profumo intenso fresco e fruttato, conclude con un sapore morbido e di lunghezza sorprendente. Ideale l'abbinamento con i primi piatti di cacciagione e formaggi e le pizze ben condite.



## *Marchesi Mazzei*

### **Fonterutoli Chianti Classico 2011**

Il suo uvaggio è composto da un 90% di sangiovese ed un 10% di merlot, ha un corpo elegante e degli aromi di frutti di bosco e spezie fresche, potenziale invecchiamento fino a 10 anni. Si abbina in maniera egregia con formaggi stagionati, pasta con cacciagione e carni alla griglia

### **Badiola IGT 2011**

Il suo uvaggio è composto da un 70% di sangiovese e 30% merlot, vino giovane con sentori di piccoli frutti rossi freschi brillante e vibrante si abbina molto bene con i salumi freschi la pizza e primi piatti con sughi rossi

## *Azienda vinicola Cantele*

### **Primitivo IGT del Salento 2012**

Affinamento in barriques per circa 6 mesi, invecchiamento per circa 3-4 anni, ha un colore rosso rubino con delicata unghia granata olfattivamente si sente l'amarena e la prugna; i fiori e le spezie chiudono in un finale dotato di ottima insistenza olfattiva. Al palato i tannini non aggressivi, la buona acidità suffragano la bontà di questo prodotto. Si abbina con pasta con sughi di carne, ottimo con carni rosse e partner ideale di formaggi a media e lunga stagionatura.

### **Negroamaro IGT del Salento 2012**

Prodotto a Guagnano in provincia di Lecce affinamento in serbatoi d'acciaio fino all'imbottigliamento, invecchiamento per circa 2-3 anni, ha un colore rubino intenso con tenui riflessi color viola, al naso l'olfatto è composto da frutti rossi e da un delicato erbaceo appena percettibile, prettamente identificabili l'amarena, la prugna rossa e il timo. Al palato il gusto è caratterizzato da una persistenza gustativa inizialmente morbida, con delicato retrogusto incisivo tipico del vitigno. Si sposa molto bene con la cucina mediterranea.

# *Vini Bianchi*

## *Marchesi de' Frescobaldi*

### **Pomino Bianco**

È caratterizzato da chardonnay e pinot bianco e viene prodotto alla Rufina. Viene messo in fermentazione per l'80% in acciaio inox ed il restante 20% in barriques per circa 20 giorni. L'affinamento dura 4 mesi in inox e barriques e termina il proprio ciclo con ulteriori 2 mesi in bottiglia.

### **Pomino Benefizio**

Sicuramente tra i migliori Chardonnay prodotti in Toscana e più precisamente alla Rufina, si presenta con un colore dorato brillante e luminoso e dei profumi intensi di frutto maturo come albicocca e ananas, supportato da note floreali come il gelsomino. Il sapore è avvolgente e profondo dimostrando una buona consistenza e piacevole densità. L'affinamento avviene in barriques di rovere Francese per 12 mesi per poi terminare il proprio ciclo di ulteriori 4 mesi nella bottiglia. Si abbina molto bene alle carni bianche in genere e naturalmente con il pesce.

## *Azienda Vinicola Attems*

### **Pinot grigio Venezia Giulia IGT**

Ottimo prodotto!! Ha un colore giallo paglierino con riflessi leggermente ramati e brillanti. Al naso si riconoscono note intense di frutti esotici maturi, in bocca è fine morbido e leggermente acidulo. Si abbina con le carni bianche e con le pizze a base di pesce

### **Sauvignon**

Il Sauvignon si caratterizza per il profumo molto particolare e molto complesso. Il colore è un giallo paglierino con dei caratteristici riflessi verdi. Al gusto è un vino vivace, sapido, fresco; è un vino che può essere tranquillamente degustato come aperitivo, ma che si accompagna benissimo anche a delle carni bianche, pesce e pizze con condimenti semplici

## *Marchesi Antinori*

### **Cervaro della Sala**

Proveniente dalla regione Umbria è considerato tra i migliori bianchi presenti sul mercato, il suo uvaggio è composto per l'80% da Chardonnay e il restante 20% da Grechetto. Ha un profumo fruttato con sfumature di vaniglia. I grappoli appena raccolti vengono vinificati separatamente al fine di aumentarne il patrimonio aromatico successivamente i mosti vengono messi in barriques Francesi dove viene fatto riposare per 5 mesi dove completa la fermentazione. Completa il suo ciclo con ulteriori 10 mesi di affinamento in bottiglia. Il Cervaro ha vinto numerosi premi ed ha ottenuto 3 bicchieri dal Gambero rosso

### **Villa Antinori**

È un ottimo vino da tavola Toscano composto per l'80% da uve di trebbiano e malvasia e il restante 20% da chardonnay Toscano.

### **Cipresseto rosè**

Proviene dalla costiera Maremmana. Composto per l'85% da uve sangiovese e per il 15% da Montepulciano D'Abruzzo, la vinificazione avviene mediante macerazione delle bucce per 16 ore circa, dopodiché viene travasato e filtrato.

## *Tenute Guado al Tasso ( Marchesi Antinori )*

### **Vermentino di Bolgheri D.O.C**

Uvaggio 100% Vermentino, Colore giallo paglierino luminoso. All'olfatto gli aromi sono più dolci e maturi del solito, alle note di agrumi ed erbe aromatiche si mischiano in questa annata sentori fruttati che ricordano la pesca gialla e l'albicocca. Al palato è sapido, persistente, fresco e con un piacevole retrogusto fruttato.

### **Scalabrone Rosato D.O.C**

Di colore rosato intenso ed un profumo molto fruttato con aromi di fragola, durante l'estate è un'alternativa al vino rosso. Il suo uvaggio è composto da 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Sangiovese. I vigneti sono situati nella tenuta Guado al Tasso di Bolgheri sulla costa Toscana. Si abbina molto bene agli antipasti di pesce, alle carni bianche e alle pizze con formaggi.

## *Azienda Vinicola "Col dè Salici"*

### **Prosecco di Valdobbiadene D.O.C**

I vigneti sono situati nelle migliori zone dei comuni di Valdobbiadene, Pieve di Soligo e Vittorio Veneto. Ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ed un gusto ricco di fruttato con profumi floreali delicati e persistenti. Si abbina molto bene alle portate di pesce, alle carni bianche ottimo anche come aperitivo

## *Livio Felluga*

### **Terre Alte**

Nasce nel 1981 ed è da considerarsi uno dei più prestigiosi vini Italiani. L'armonico assemblaggio di uve di Tocai Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon, coltivati negli storici vigneti delle Terre Alte, crea un vino elegante e ricco dagli intensi profumi fruttati e floreali. E' un vino di grande struttura e con l'invecchiamento acquisisce una evoluzione terziaria di notevole complessità. Si abbina molto bene con piatti di pesce e le carni bianche con sapori decisi

### **Sauvignon**

Il vitigno è di origine Francese, divulgato in Friuli agli inizio del 900. Vino fresco dagli inconfondibili e molteplici profumi fruttati in cui si evidenziano note di peperone, foglie di pomodoro, fieno menta e bosco. Ha un gusto pieno ed intenso, di buona sapidità, ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente ai primi piatti di pesce ed al pesce marinato.

### **Pinot Grigio**

La moderna vinificazione conferisce al vino finezza ed eleganza, mantenendo i tenui riflessi ramati che ne caratterizzano inconfondibilmente il colore. E' sicuramente il vino Friulano più conosciuto nel mondo. Ha un colore grigio dorato con tenui riflessi ramati, un profumo con note floreali di rosa selvatica, fiore di acacia e frutti esotici di mango e mela cotogna. E' un prodotto che può essere tranquillamente invecchiato per circa 3 anni. Si abbina molto bene con i piatti a base di pesce, ed altre portate con gusti ben decisi.

## *Alois Lageder*

### **Gewürztraminer " Alto Adige "**

Di colore giallo paglierino brillante con riflessi rossastri. Un aroma fresco, delicato con note floreali rosa e geranio, corpo ricco e sapore vinoso. Un buon invecchiamento permetterà di apprezzare questo vino in beva ottimale nei prossimi 3 – 5 anni. Si abbina molto bene con antipasti gustosi salumi ed insaccati.

### **Müller Thurgau “ Valle Isarco “**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo intenso e tipico del vitigno con sentori di noce moscata. Un buon invecchiamento permetterà di apprezzare questo vino in beva ottimale nei prossimi 2-4 anni. Si abbina molto bene con antipasti di verdure , insalate, e pizze ben condite.

### **Chardonnay “ Alto Adige “**

Ha un profumo delicato tipico del vitigno con note di frutta esotica matura. Di buon corpo e dal gusto pulito. Invecchiamento 3-5 anni. Si abbina con antipasti leggeri pesce, crostacei, pollame ed anche come aperitivo molto bene con le pizze.

## *Villa Banfi*

### **Principessa Gavia**

Il suo uvaggio è composto al 100% da uve Cortese di Gavi, proveniente dal Piemonte ha un colore giallo paglierino, profumo fruttato, sapore secco. Si abbina molto bene con antipasti e piatti di pesce

## *Azienda “ Cantine di Tufo “*

### **Greco di Tufo**

Proveniente dalle colline della Valle del Sabato nei pressi di Avellino ormai conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo di colore paglierino chiaro dal bouquet fruttato, intenso e dal gusto secco personale ed armonico. Si consiglia di accompagnarlo con portate a base di pesce e formaggi non molto stagionati.

### **Fiano di Avellino**

Ottimo vino di colore giallo paglierino ed un profumo delicato con sentori di frutta secca e aromi floreali che si fondono elegantemente, in bocca si rileva una buona corposità ed una nota di nocciola. Si sposa con i piatti di pesce e carni bianche non troppo elaborate.

## *Azienda DonnaFugata*

### **Lighea**

Viene prodotto in Sicilia, ha un colore giallo paglierino nato da un uvaggio complesso ed innovativo da uve Ansonica e piccole percentuali di vitigni aromatici. Il suo profumo è complesso con sentori di frutta selvatica ed un sapore secco con buona gradevole persistenza. Vino estremamente gentile da abbinare con primi piatti leggeri pizze con verdure e piatti a base di pesce.



# *Spumanti*

Ferrari Spumante Brut

Nature Cuvee royale **Marchesi Antinori**

Tener Spumante Brut **Villa Banfi**

Asti Spumante **Villa Banfi**

Brachetto D'Acqui **Conti Cremosina**

# *Champagne*

Veuve Cliquot Ponsardin

Moet & Chandon