

I Nostri Rossi

Marchesi de' Frescobaldi

Luce 1999 euro 104,00

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.

Luce 2003 mezza bottiglia 375 cl euro 45,00

Lucente 2001 euro 45,00

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.

Montesodi 2001 - 2003 euro 70,00

Il miglior prodotto di questa antichissima azienda, è composto al 100% dal Sangiovese, viene affinato in barriques Francesi di rovere per circa 12 mesi per poi continuare un'ulteriore anno nella bottiglia. Si abbina molto bene alle carni rosse umidi e stufati, molto adatto all'invecchiamento

Mormoreto 2005 euro 50,00

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 1999 euro 53,00

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 2007 euro 20,00

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 -97-98 euro 60,00

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 2006 euro 18,00

Castello di Nipozzano 2005 mezza bottiglia euro 9,00

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 2007

euro

13,00

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 Rosso 2005 - 2006

euro

22,00

Un grande vino prodotto dalla metà del seicento, si caratterizza per la prevalenza di uve Sangiovese e Pinot Nero e una piccola percentuale di Merlot. Il mosto viene affinato in piccole botti Francesi per circa 15 mesi, per poi passare successivamente nelle bordolesi per altri 6 mesi. Il Pomino Rosso incarna lo spirito "Borgognone" della tenuta e a tutt'oggi rispetta le regole di vinificazione dettate da Vittorio degli Albizzi nel 1855.

Pater 2007

euro

13,00

È un Sangiovese in purezza. La maturazione avviene in barriques di rovere americano per alcuni mesi a seconda dell'annata, per poi terminare il proprio ciclo con un affinamento in bottiglia di circa 3 mesi. Ha un aspetto di colore rosso rubino ed un colore che si evolve in eleganza nel tempo. È un prodotto che trova la sua migliore collocazione con i primi piatti e con le pizze ben condite.

Azienda agricola di "Adrian Mutu"

Il Dieci 2007 Rosso I.G.T

€ 16,00

È prodotto in prevalenza con uve Merlot ed aggiunte di Sangiovese e Syrah in minor misura, essendo un vino giovane si sposa bene con tutte le portate anche con la zuppa di pesce, ha un colore rosso rubino giovane ma intenso. Al naso è fresco con toni predominanti di lampone, ciliegia e lavanda, in bocca è piacevole e armonico. Ottimo il rapporto qualità prezzo.

Azienda agricola "Cennatoio"

Cennatoio oro Chianti classico 2007

€ 18,00

Il suo viaggio 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 2004

€ 25,00

Il suo viaggio 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 speziare 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 steak pizza.

Etrusco 2003

€ 34,00

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 2001

€ 45,00

Il suo viaggio 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 2004

euro

120,00

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 € 50,00

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" 2004 € 60,00

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" 2007 € 20,00

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.

Chianti Classico "Fontodi" 2007 "mezza bottiglia" € 11,00

Azienda "Il Grillesino"

Morellino di Scansano D.O.C Riserva 2005 euro 25,00

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 2005 - 2006 euro 18,00

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" 2006 - 2007 euro 18,00

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 Pile e Lamole

Lamole di Lamole 2006 - 2007 euro 18,00

È un Chianti classico che nasce nella zona di Panzano e come vuole la tradizione esprime tutte le caratteristiche peculiari del Sangiovese. Pur essendo un vino ben strutturato risulta facile da bersi, a dimostrazione che anche i grandi vini non sempre devono risultare estremamente complessi. Ha un colore rosso rubino intenso e vivace, che ne fanno un ottimo vino da invecchiamento.

Marchesi Antinori

Solaia 2002 euro **120,00**

Fiore all'occhiello di casa Antinori conosciuto in tutto il mondo, chi l'ha bevuto sicuramente non se lo scorderà. Il suo uvaggio è composto per il 75% da Cabernet Sauvignon, 5% da Cabernet Franc ed infine da un 20% di Sangiovese. Ha una solida struttura ben bilanciata, con tannini soffici e finale persistente. Le uve provenienti dal vigneto Solaia vengono severamente selezionate per poi procedere alla macerazione che avviene in tini di legno. Durante questo periodo il vino ha completato anche la fermentazione alcolica, successivamente viene introdotto in barriques nuove dove entro la fine dell'anno completa la fermentazione malolattica. Si abbina molto bene alle carni rosse ed ai formaggi.

Villa Antinori 2006 euro **20,00**

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 diraspate 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" 2000 euro **50,00**

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.

"Sabazio" Rosso di Montepulciano 2007 euro **18,00**

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 2006 euro **75,00**

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 2006 euro **20,00**

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.

Limestone Coast Stonehaven "Australia"

Shiraz 2005 euro **28,00**

Anche questo proveniente dall'Australia di colore rosso intenso con sfumature viola. Un profumo davvero sorprendente con sentori di lampone ciliegia e susina uniti alla complessità di cannella e pepe nero. In bocca un bouquet potente e ricco con sensazioni di caffè ed un finale meravigliosamente lungo e complesso. Il suo uvaggio è composto al 100% da uve Syrah. Si abbina superbamente a piatti importanti ed in particolare agli spiedi di carne.

Barone Ricasoli

Brolio Chianti classico 2006

euro

25,00

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.

Casalferro I.G.T 1999-2000

euro

50,00

Nasce dalla selezione di grandi uve, in primo luogo il Sangiovese ma anche altri nobili vitigni a bacca rossa. Vuole esaltare le caratteristiche del Sangiovese in abbinamento con vitigni quali il Cabernet Sauvignon ed il Merlot. Il corpo è pieno largo e rotondo con una fitta trama di tannini dolci e vellutati. Si abbina alle carni rosse o bianche e agli antipasti all'italiana.

Azienda Agricola "Avignonesi"

Vino Nobile di Montepulciano 2005 - 2006

euro

30,00

Il suo uvaggio è composto da Prugnolo Gentile, Canaiolo nero e Mammolino. Viene maturato in botti di rovere per 24 mesi e affinato successivamente nella bottiglia per altri 6 mesi. Ha un colore rosso granato, all'olfatto risulta delicato con lievi sentori di mammola, in bocca è pieno armonico, ricco di tannini nobili. Si abbina molto bene con le carni rosse, la selvaggina, formaggi abbastanza stagionati.

Rosso da tavola "Avignonesi" 2006

euro

17,00

E' composto da Prugnolo Gentile, Cabernet Sauvignon, Merlot. Matura in botti di rovere per 12 mesi e affinato successivamente altri 6 mesi in bottiglia. Ha un colore rosso rubino molto intenso, all'olfatto si avvertono sentori di frutti di bosco, spezie ed erba. In bocca è rotondo e armonico. Si accosta molto bene sulle carni bianche, ed ai primi piatti non particolarmente elaborati.

Villa Banfi

Brunello di Montalcino 91 - 97

euro

60,00

Veramente un grande vino!! Proveniente dai migliori vigneti di Montalcino invecchiato per tre anni in grandi botti di rovere di Slavonia dove matura e si evolve, infine per circa 12 mesi in bottiglia termina il proprio ciclo. Vino dal sapore intenso e vellutato con ampio bouquet.

Brunello di Montalcino 2002 - 2004 "Mezza bottiglia"

euro

25,00

Poggio All'Oro Brunello di Montalcino Riserva 1995 euro

70,00

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 1998-99

euro

60,00

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.

Mandrielle "Merlot" 2005

euro

25,00

Viene prodotto in purezza frutto di un'accurata selezione di uve, acquisisce una notevole struttura grazie ad un periodo di invecchiamento. Si abbina molto bene alle carni rosse e ai formaggi mediamente stagionati.

Chianti classico riserva 2005

euro

20,00

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 2007

euro

20,00

VINI BIANCHI

Marchesi dè Frescobaldi

Danzante “ Pinot grigio

euro

16,00

Nasce nei vigneti delle Tre Venezie in Veneto, Friuli e Trentino Alto Adige. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo è intenso, netto e fragrante. In bocca ha un sapore fruttato, con un corpo ben equilibrato. Vino di carattere e versatilità che si accosta molto bene alle carni bianche ed il pesce.

Pomino Bianco

euro

17,00

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

euro

27,00

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.

Marchesi Antinori

Cervaro della Sala

euro

47,00

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

euro

12,00

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

euro

12,00

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.

Scalabrone Rosato D.O.C

euro

20,00

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

euro

16,00

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

Guicciardini Strozzi

Vernaccia di San Gimignano " Titolato "

18,00

Sicuramente difficile da dimenticare ! La denominazione Perlato deriva dalle numerose conchiglie fossili presenti sul terreno. La sapiente ed accurata vinificazione prevede un leggero passaggio in barriques Francesi. Il risultato è un vino di spiccata personalità, dagli intensi ed equilibrati profumi che può anche essere indicato come

" vino da meditazione " Si abbina molto bene con antipasti importanti, piatti di pesce, carni e formaggi.

Livio Felluga

Terre Alte

euro

42,00

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

euro

22,00

Il vitigno è di origine Francese, divulgato in Friuli agli inizi 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

euro

22,00

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 "

euro

19,00

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”

euro

17,00

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”

euro

17,00

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.

Pinot Grigio ½ bottiglia

euro

8,50

Villa Banfi**Principessa Gavia mezza bottiglia**

euro

9,00

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 “Feudi di San Gregorio”**Greco di Tufo**

euro

20,00

Proveniente dall'Irpinia, 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

euro

20,00

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**

euro

17,00

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.