

I  VINO

Piemonte

Baracco de Baracho - Galatea - Roero Arneis - DOC € 18,00

DOCG dal profumo intenso, fruttato, delicato con piacevole ricordo aromatico. Sapore pieno, morbido, fresco, con leggero retrogusto amarognolo e ricordo di crosta di pane.

Vigneti Massa - Derthona - Vino Bianco € 30,00

Con Derthona il Timorasso si è imposto come grande bianco Piemontese nel salotto buono dell'enologia. Vino bianco espressivo e molto territoriale prodotto da uve bianche. Il profilo aromatico è floreale e agrumato, caratterizzato da grande freschezza e mineralità. Pluripremiato sulle migliori guide internazionali.

Pio Cesare - Piodilei - Langhe DOC Chardonnay € 40,00

Chardonnay 100% quasi un anno in barrique. Speziato, cremoso, intenso persistente, maturo, ancora fresco, legno non invadente. Di lunga vita. Prodotto in piccole quantità ogni anno.

Lombardia

Agricola Vallecamonica - Bianco dell'Annunciata - Vallecamonica IGT € 20,00

Incrocio Manzoni 100%. Agricoltura eroica di montagna, viti a dimora fra i 600 e gli 800 metri. Freschezza, fine nota aromatica con il carattere sincero delle più belle storie camune.

Agricola Vallecamonica - Bianco delle Colture - Vallecamonica IGT € 18,00

Riesling 100% viene dalla culla della civiltà Camuna (Cividate Camuno - Civitas Camunorum) dove le vigne crescono su sabbie, limo e argilla. Ha mineralità con note leggere di idrocarburi e chiede esperienza da parte degli appassionati del vitigno.

Azienda Agricola Scraleca - Griso - Vallecamonica IGT € 22,00

Incrocio Manzoni con piccolo contributo di Kerner. Un vino fine, aromatico e sapido, che vanta un corpo importante con una buona vena acida, mineralità e profumi di frutta matura.

Francesco Maccaboni - Piccoli Sorsi - Ronchi di Brescia IGT € 14,00

Vino bianco dal colore giallo paglierino ottenuto da uve coltivate in zona di Rezzato (Bs). Elegante e ben strutturato, bouquet di frutta e fiori estivi.

Ca' Lojera - Lugana Superiore - Lugana DOC € 24,00

Turbiana 100%. Unico Lugana con fermentazione ed affinamento in legno dalla prestigiosa cantina di Sirmione. Adatto a lunghe o lunghissime maturazioni in bottiglia. È un Lugana intenso, ampio, persistente, integro, maturo e pensato alla longevità. Nelle carte vini dei migliori ristoranti del mondo.

Ottella - Riserva Molceo - Lugana DOC € 29,00

Turbiana 100%. Vendemmia "tardiva" in Ottobre: Parziale affinamento in legno. Articolati ed intensi sentori minerali si fondono; affascinante, lungo, vivacissimo, sia nella persistenza sia nella rigorosa corrispondenza degli aromi, ai quali si aggiungono gli immancabili agrumi.

Francesco Maccaboni - Santo Gabana - Vino bianco € 20,00

Vino bianco dal colore paglierino ottenuto da uve coltivate in zona Rezzato (Bs). Elegante e ben strutturato, bouquet fruttato e di fiori estivi.

Beccalossi - Capriano del Colle - Bianco DOC € 25,00

100% trebbiano, elegante con sentori ben definiti di frutta esotica. Lunga e gradevole persistenza. Morbido al sorso.

Azienda Uberti - Curtefranca - Bianco DOC € 22,00

Chardonnay 80% Pinot Bianco 20%. La faccia meno nota ed importante della Franciacorta, terra di bollicine per elezione. Vino bianco fermo, limpido e sincero, freschezza e aromi floreali. Facile beva e piacevoli note minerali.

Veneto

Orto di Venezia - Vino bianco delle Venezie - IGT € 38,00

Malvasia istriana (ed altri non riportati). Dall'isola di Sant'Erasmus a Venezia coraggioso esempio di salvaguardia di antiche tradizioni e cultura agronomica. Viti a piede franco, evidenti influenze "marine" della laguna circostante. Grande espressione della BIOdiversità.

Quota 101 - Garganega - Trevenezie IGT BIO € 16,00

Garganega 100% biologico. Vignaioli indipendenti. Interessante testimone della viticoltura su terreni vulcanici. Bouquet di profumi complessi e avvolgenti. Fiori bianchi, albicocca e derbe aromatiche.

Le Battistelle - Montesei - Soave classico DOC € 18,00

Garganega 100%. Zona vulcanica e basaltica. Vino di carattere forte, minerale, fresco e scattante, allo stesso stempo morbido, con sentori di frutta tropicale e note minerali. Elegico ed equilibrato.

Friuli V.G.

Draga - Ribolla gialla - Collio DOC

€ 21,00

Un classico friulano da un'azienda che fa dell'ecosostenibilità una bandiera. Profumi di frutta esotica, agrumi e fiori bianchi. Vino facile da bere e di grande impatto organolettico.

Klanjscek - Ribolla gialla - Collio DOC

€ 39,00

Nel solco della tradizione degli Orange Wines ma con macerazioni meno esasperate. Coltivazioni biologiche del 2016. Nessun controllo di temperatura, nessuna aggiunta di enzimi, nessuna filtratura o chiarifica. Naturali ed autoctoni anche i lieviti. Vino di grande impatto e ottima bevibilità nonostante il carattere a volte invadente con lievi toni ossidativi. Matura un anno in botti di rovere.

Klanjscek - Riesling Italico - Collio DOC

€40,00

Vigneti del 1978 per un vitigno storico molto in voga ai tempi dell'impero austro-ungarico che oggi pochissimi continuano a coltivare. Macerazioni controllate per avere un "Orange Wine" mai invadente o pesante. Un anno di botte di rovere gli regala complessità ed eleganza.

Zahar - Vitovska - Venezia Giulia IGT

€ 25,00

Vitigno autoctono originario delle zone fra la Slovenia e il Friuli oggi riscoperto e reinterpretato per dargli la giusta dignità e collocazione sul mercato internazionale. Profumo caratteristico di pera con un bel finale di salvia, importanti toni sapidi e minerali, erbe aromatiche come contorno aromatico.

Sanct Valentin - Chardonnay - Alto Adige DOC

€ 42,00

Interpretazione in legno (barrique e Tonneau) di un vitigno internazionale che qui rivela i profumi tipici di queste lavorazioni: frutta matura, toni di vaniglia, e tostature. Equilibrato ma potente e pronto per lunghi invecchiamenti.

Borgo dei Posseri - Arliz Gewurtztraminer - Vigneti delle Dolomiti IGT

€ 24,00

Azienda di montagna che oggi, a causa dei cambiamenti climatici, vuol dire possibilità di produrre vini di grande freschezza senza dover subire il clima sempre più ostile verso la vigna. Vino aromatico, grasso, morbido con i suoi profumi riconoscibili di rosa, garofano, gelsomino, frutta dolce, spezie. Adatto a piatti abbastanza "importanti" dal punto vista aromatico.

Stachlburg - Terlaner Sauvignon - DOC BIO

€ 25,00

L'antico castello a Pergines a 650 metri ospita una azienda che coniuga tradizioni secolari e moderne tecniche di vinificazione. Vitigno aromatico con una accentuata complessità e persistenza olfattiva. Fine acidità sostenuta da una struttura media ma sensibile.

Kobler - Oberfeld Pinot Grigio - DOC

€ 25,00

L'azienda si affida a vitigni classici internazionali un po' in controtendenza in una zona che sembra privilegiare gli autoctoni. Tutti i vigneti sono vinificati separatamente per garantire il rispetto delle differenti conformazioni del suolo. Accuratissime lavorazioni in vigna e in cantina. Vini finissimi e di godibilissima beva.

Sanct Valentin - Sauvignon

€ 43,00

Dal frutto seducente, con eccellente mineralità e persistenza, questo vino è il più importante della linea Sanct Valentin.

Trentino Alto Adige

Toscana

Senti Oh - Ansonica del Giglio

€31,00

L'Ansonica, vitigno autoctono siciliano (Inzolia) qui "emigrato" fino all'isola del Giglio dove regala la sua storia di mare attraverso i sentori minerali e iodati. Frutta come albicocca e pesca o fiori di camomilla. Piacevole l'acidità che sostiene la beva.

Cappella Sant'Andrea - Vernaccia di Sangimignano BIO

€ 22,00

Prima zona italiana ad avere riconosciuta la DOC (1966) la vernaccia di San Gimignano è un vitigno carico di storia e di tradizioni toscane. Minerale e sulfureo nelle versioni più mature concede sentori di frutti e fiori delicati quando viene servito in età giovanile.

Castello di Ama - Chardonnay

€ 37,00

Famoso bianco toscano; i terreni fortemente calcarei e in collina donano alle uve caratteri forti che si leggono nel vino nella mineralità e nella elegante struttura. Persistenza aromatica e complessità.

Lazio

Villa Puri Est Est Est - Montefiascon

€ 22,00

Il coppiere del vescovo Defuk (anno 1111) aveva l'incarico di precedere il prelado indicando con la scritta "est" i luoghi con un vino buono. Est est est! Quindi venne indicato come buono buono buono! La tradizione non ci delude nemmeno ai giorni nostri. Qui la malvasia e il trebbiano ricordano il vicino lago di Bolsena nei toni di acidità spiccata e facile beva.

Mottura Poggio della Costa - Grechetto BIO

€ 25,00

Il Grechetto di Civitella d'Agliano ella sua massima espressione caratteriale. Di un giallo paglierino intenso, il suo profumo è ampio e fruttato, il sapore caldo, fresco e persistente con un finale lungo e lievement tannico.

Marche

La staffa - Verdicchio dei Castelli di Jesi BIO

€ 35,00

I vigneti poggiano sui terreni più antichi (4/5 milioni di anni in più) di tutta la zona del verdicchio rendendo il territorio unico nel suo genere. Il carbonato di calcio presente nei terreni la Staffa (4 volte maggiore che nelle altre zone), dona spiccata mineralità. Fermentazioni con lieviti autoctoni. Grande rispetto per la natura e le tradizioni.

Campania

Marisa Cuomo - Furore Bianco

€ 30,00

La Costiera Amalfitana trova nella cantina di Marisa Cuomo risalto internazionale con vini che hanno stupito il mondo del vino. Falanghina e Biancolella offrono aromi di frutta che riportano agli inconfondibili odori della zona di origine.

Marisa Cuomo - Furore Bianco Fiorduva

€ 80,00

Fenile, Ginestra e Ripoli, tre vitigni autoctoni di gran carattere per un vino raro (non sempre disponibile) famoso nel mondo e ricercatissimo dagli appassionati. L'odore ricorda l'albicocca ed i fiori di ginestra, con richiami di frutta esotica. Al gusto è morbido, denso e caratterizzato da una importante persistenza aromatica di albicocca secca, uva passa e canditi.

Sicilia

Planeta - Chardonnay

€ 38,00

Interpretazione in legno (barrique e Tonneau) di un vitigno internazionale che qui rivela i profumi tipici di queste lavorazioni: frutta matura, toni di vaniglia, e tostature. Equilibrato ma potente e pronto per lunghi invecchiamenti.

I vigneri - Aurora Carricante

€ 33,00

Il vitigno bianco autoctono dell'Etna per eccellenza nella rigorosa interpretazione storica di Salvo Foti, autorità mondiale nella storia e della tecnica dei vini vulcanici siciliani. Aurora è un Carricante dell'Etna dal sorso schietto, vibrante e minerale. Il profilo olfattivo è delicato e intrigante: erbe aromatiche, fiori bianchi, reflui minerali, agrumi, pesca e cenni balsamici. Il sorso è ricco e rotondo, tonico e sapido, di intensa mineralità e freschezza. Vino artigianale, fatto come una volta.

Sardegna

Quartomoro - Vermentino di Sardegna - "Un Anno Dopo"

€ 20,00

Sardegna nel bicchiere attraverso il vitigno mediterraneo più interessante. Pronto "un anno dopo" per donare al vino più importanza e complessa balsamicità dell'evoluzione. L'uva cresce su sabbioni di granito: sfumature di spezie, fragranze di frutti. Buona lunghezza e ritorno aromatico intrigante.

Baracco de Baracho - Barbera d'Alba Monserra € 18,00

Un classico piemontese: la barbera in purezza. Dopo sei mesi di botte di rovere e due di bottiglia il vino sprigiona carattere ed aromi di mora, ciliegia e fragola. Acidità equilibrata e buona struttura.

Baracco de Baracho - Roero Malin € 24,00

Nebbiolo 100% struttura dei grandi rossi piemontesi. Aromi di viola e lampone. 18 mesi di botte di rovere infondono sentori di vaniglia che si mescolano con delicati ricordi di lampone e ribes. Tannini importanti e note speziate.

Collina San Ponzio - Nebbiolo d'Alba € 25,00

Vitigno principe del Piemonte qui in versione "base" dopo 9 mesi di botte di rovere. Viola e spezie dolci con lieve accenno vanigliato accompagnano un corpo importante e una armonica tannicità.

Poderi Gallino - Ancura Na Vota € 30,00

Gli aromi sono suggestivi, in gioventù persistono i sentori di fruttato e a maturazione austerità, con la fragranza della prugna, di mora, di confettura, di speziato e di tostato. Gusto pieno e avvolgente, con una vena acidula sempre evidente che da fragranza e freschezza.

Alario Barolo - Sorano € 60,00

Olfatto delizioso e delicato di boccioli di rosa e di lavanda essiccata, fragoline, anice stellato, tabacco bruno. Il sorso regala soddisfazioni esibendo una tannicità sotto controllo ed una buona amalgama di tutte le componenti. Complessivamente un vino equilibrato, dal finale all'insegna delle spezie dolci. Un anno in botte e due in barrique.

Poderi Gallino - Nebbiolo d'Alba € 37,00

Profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso che richiama i profumi fruttati del lampone, dei frutti rossi, il geranio e la viola, ma anche il pepe verde, la cannella e la noce moscata. Sapore asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico.

Cascina Morassino - Barbaresco € 42,00

Assieme al Barolo è l'ambasciatore del Piemonte nel mondo. Nebbiolo 100% maturato 20 mesi in grandi botti di rovere che trasmettono la tradizionale impronta barbaresco. Profumi ampi e avvolgenti e tannini maturi grazie all'impiego di uve provenienti da vigne vecchie. Morbido e persistente.

Collina San Ponzio - Barolo € 38,00

Si presenta di color rosso granato con riflessi aranciati. Il profumo intenso ricorda la rosa appassita, la violetta, il ribes nero, liquirizia e spezie. Il sapore è asciutto, strutturato, vellutato, austero con ottima struttura tannica.

Pio Cesare - Barolo € 90,00

Azienda storica e blasonata. Affinamento in botti di rovere francese e di Slavonia per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques. Un Barolo di stile molto classico: eleganza e finezza, frutto maturo e speziato, tannini importanti ma non sovrastanti, una buona struttura e concentrazione. Di lunghissima vita.

Pio Cesare - Barbaresco € 90,00

In botti di rovere francese e di Slavonia per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques. Un Barbaresco di stile molto classico: eleganza e finezza, frutto maturo e speziato, tannini importanti ma non sovrastanti, una buona struttura e concentrazione.

Pio Cesare - Nebbiolo € 35,00

Impreziosito da una piccola aggiunta di uve Nebbiolo provenienti dalla zona del Barolo e del Barbaresco che donano corposità, struttura e longevità. Frutto intenso e maturo, ma ancora fresco, tannini morbidi e quasi dolci conferiscono piacevolezza e fragranza.

Pio Cesare - Barbera € 24,00

Barbera dai caratteri esclusivi di piena struttura, carnosità, complessità, morbidezza, sentori di frutto molto maturo, spezie e una lunga vita.

Cultivar delle Volte - Impervio

€ 25,00

70% Merlot 30% Cabernet Franc. Un vino potente che esprime appieno tutta la sua territorialità, affilato, con il giusto tannino. Profumi di lamponi e mirtili con leggere piacevoli scosse dovute alla mineralità ed al tannino, con sentori di spezie e resine e piacevoli refole balsamici.

Agricola Vallecasonica - Somnium

€ 20,00

Uve rosse da varietà locali espressione sincera di un territorio e di tradizioni. Tonneaux di rovere per 12 mesi. Basso tenore di solfiti. La Vallecasonica nel bicchiere.

Togni Rebaioli - San Valentino

€ 24,00

Il vitigno Erbanno probabilmente autoctono di Vallecasonica esprime il carattere della gente della montagna camuna: spigoloso e poco addomesticato me schietto e sincero, irruento e deciso. Imperniato sul frutto e sul tannino.

Rocche dei Vignali - Camunnorum

€ 40,00

Ottenuto dopo appassimento delle uve come si fa con lo sforzato della vicina Valtellina o il più lontano amarone. Grande struttura e concentrazione alcolica, potente e complesso dopo 15 mesi di barrique regala toni di frutta e spezie e vaniglia.

Castello Bonomi - Curtefranca Rosso Cordelio

€ 18,00

Nasce da uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Barbera, Nebbiolo affinate in barrique per 16 mesi. Il profumo iniziale è intenso, quasi esplosivo, si contrappongono note di frutta matura. Seguono i profumi di spezie, intensi ed aromatici.

Uberti - Curtefranca Rosso

€ 22,00

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo. permane in affinamento in barriques di rovere francese da 2,25 Hl per un periodo superiore a 2 anni.

Francesco Maccaboni - Botticino

€ 14,00

Barbera, Sangiovese, Marzemino e schiava gentile assemblati offrono un elegante bouquet di frutta e spezie, note di frutti rossi. Buona persistenza e tannini equilibrati.

Bertagna - Montevolpe Rosso

€ 22,00

Barbera, Sangiovese, Marzemino e schiava gentile assemblati offrono un elegante bouquet di frutta e spezie, note di frutti rossi. Buona persistenza e tannini equilibrati.

Lazzari Barzemì - Marzemino Capriano del Colle BIO

€ 20,00

Premiatissimo prodotto dal Montenetto di Capriano, azienda biologica applicata alla tradizione ma anche alla ricerca. Floreale con evidenti note di viola e frutta rossa fresca, susina e lampone.

Nino Negri Valtellina - Superiore Sassella

€ 22,00

Un grande classico della Valtellina nella versione della cantina di riferimento di tutta la zona. Colore e profumi hanno lo stile e la personalità del Nebbiolo (chiavennasca) che qui trova ambiente e uomini adatti alla sua piena valorizzazione.

Nino Negri Valtellina - Superiore Inferno

€ 25,00

Dalla zona più piccola, difficile e impervia della Valtellina (un inferno, appunto) un altro Nebbiolo che viene valorizzato e completato da 24 mesi di botte di legno. Struttura e tannini muovono il palato verso sensazioni importanti.

Brigaldara - Valpolicella € 20,00

Corvina e Corvinone, vitigni simbolo della Valpolicella, combinati e vinificati solo in acciaio danno luogo ad un vino di facile beva che sprigiona aromi di ciliegia e di spezie (più o meno secondo l'annata). Ottimo equilibrio gustativo.

Albino Armani - Valpolicella - Ripasso € 24,00

La tecnica del "ripasso" del vino sulle vinacce dell'amarone ancora fresche e ricche di zuccheri conferisce a questo valpolicella complessità e struttura. Aromi di more di gelso, ciliegie mature, spezie scure e sfumature mentolate.

Albino Armani - Valpolicella - Amarone € 45,00

L'Amarone è il re dei vini di Valpolicella, nato da un "errore" nella vinificazione del recioto. La tecnica dell'appassimento delle uve giunge al massimo livello e offre profumi di frutta matura, spezie scure e richiami di cioccolato e caffè. Struttura imponente e alcol uniti ad insospettabile freschezza. Persistenza lunghissima.

Brigaldara - Valpolicella Amarone € 52,00

Gli aromi puliti di ciliegia rossa e bacche vengono esaltati da un tocco floreale. Inizialmente dolce con una bella sensazione glicerile in bocca, segue una nota leggermente amara con un notevole morso tannico sui vivaci sapori di frutti rossi. Finiture classicamente asciutte con una traccia di calore derivata dal notevole grado alcolico.

Brunnenhof - Pinot Nero € 25,00

Il colore tipico del Pinot Nero, mai troppo carico, e i profumi sono quelli del vitigno coltivato in montagna: al naso troviamo ciliegie, prugne e forse un po' di marzapane. Al palato impressionano il frutto corposo ed armonico, supportato dalla finezza di un tannino vellutato.

Vallarom - Marzemino - Bio Vegan € 20,00

Azienda che rispetta rigorosamente i tempi e i modi della natura escludendo fin dal 1999 l'uso di pesticidi chimici. Territorio e tradizioni, viti piantate nel 1975 che danno un vino sincero e pieno della passione dei vignaioli di Vallarom. profumo intenso di violetta e cannella, morbido, abbastanza strutturato con retrogusto di mandorla.

Petruskellerei - Lagrein Riserva € 22,00

Vitigno simbolo della zona che qui cresce su terreni alluvionali e sabbiosi, maturato 12 mesi in fusti di rovere. Intenso al naso al gusto secco e molto pieno con sentori di prugne secche e tannini dolci.

Provveditore - Morellino di Scansano € 20,00

Da 4 a 7 mesi in barrique. Sentori di ribes, confettura di ciliegia, fichi secchi e cacao. Al palato risulta vinoso, intenso, armonico e si ritrovano i sentori di pepe rosa, cacao, caffè tostato e cannella.

Le Masse Di Lamole - Chianti Classico € 30,00

I vigneti più alti del chianti (660 metri slm) e l'impeccabile impiego delle grandi botti di castagno trasformano le uve di sangiovese in purezza nel vino, il chianti classico, aggressivo e complesso che da molti anni porta il nome della Toscana (e dell'Italia intera) in giro per il mondo.

Dalle Nostre Mani - Chianti 101 Biologico Naturale € 24,00

Sangiovese 80% Canaiolo 20%. 12 mesi in botte grande di castagno. Non eccessivamente strutturato, profumo intenso e vinoso con note di mora e marasca. Buona bevibilità. Equilibrio fra componenti acide e polifenoliche.

Castello Di Ama - Chianti Classico € 38,00

Prodotto da vigne coltivate ad alta densità (5.200 piante/ha), con uve raccolte interamente a mano nelle vigne giovani di età media 10-12 anni. Fruttato armonico, pieno al palato.

Toscana

Podere Fornacella - Rosso di Montalcino Bio € 25,00

Un anno di botte e uno in bottiglia prima di approdare sulle nostre tavole con il suo carattere spigliato e diretto. Il floreale di viola si unisce al fruttato di ribes e marasca matura, creando un bel bouquet olfattivo. L'assaggio è tannico ma comunque delicato e fine, abbastanza equilibrato e armonico in persistenza.

Jacopo Biondi - Santi Sassoalloro € 40,00

Una nuova, moderna, interpretazione delle uve Sangiovese da una delle zone più famose del mondo per la produzione di vino (Brunello di Montalcino). Il profumo è fresco, e questo rappresenta la prima caratteristica innovativa, fruttato e di grande intensità. Su tutte le note spicca quella della mammola. Il sapore è morbido, arrotondato, vellutato ed elegante.

Podere Sette Bolgheri - L'Invidio € 25,00

La zona, posta fra il mare e le colline, famosa per aver dato i natali al vino rosso italiano più famoso al mondo, il Sassicaia, consente alla cantina di ottenere un vino fresco e spontaneo lontano dall'imponenza e dalla complessità dei suoi fratelli maggiori. Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Parziale affinamento in barrique.

Abruzzo

De Fermo Montepulciano d'Abruzzo - Prologo € 35,00

Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti e senza filtratura. Profumo balsamico e minerale. Al gusto si presenta corposo, con una buona trama tannica; un vino espressivo e di carattere che incanta sempre per sapidità e profondità gustativa.

Strologo - Rosso Conero Traiano € 26,00

Uve selezionate e sfumature da vigneti di 30/50 anni, fermentazione in tini di rovere ed affinamento in barrique di rovere francese. Profumi all'inizio di marasca matura o ciliegia acida (descrittore tipico del vitigno Montepulciano) poca confettura, sottobosco, funghi, cuoio, proseguendo sentori spezie, caffè torrefatto, liquirizia, fumo e tabacco.

Marisa Cuomo - Costa d'Amalfi - Rosso € 25,00

Grande cantina, grandi vini. Piediroso ed aglianico al naso è caratterizzato da note di marasca e leggeri sentori di pepe nero. Al gusto è equilibrato e persistente con tannini di bella eleganza.

La Scala Cirò - Rosso Classico Superiore € 18,00

Un vino calabrese che non ti aspetti. Gaglioppo in purezza con affinamento in vasche di cemento per 24/36 mesi. Profumo intenso fragrante e persistente, aperto da note di frutti di bosco maturi, in seconda istanza raggiunti da sfumature speziate, da richiami alla macchia mediterranea e all'humus e da ricordi iodati e salmastri.

Sicilia

Terre Di Giurfo Nero D'avola - Kuntari € 25,00

Uve da terreni vulcanici. Vigne di 25 anni. 12 mesi di barrique. Sicilia nel bicchiere con gli aromi di mirtillo e il gusto tannico e bilanciato.

Sardegna

Quartomoro - Cannonau di Sardegna - "Memorie di Vite" € 25,00

Vigne vecchie di 65 anni e lieviti autoctoni. Terreni sabbiosi da disfacimento granitico La cantina simbolo della biodiversità sarda. Speziato, fruttato e balsamico. Sapido, caldo e di buona morbidezza.

Bentesali - Carignano del Sulcis € 24,00

Coltivazione ad alberello su piede franco come da antiche tradizioni contadine. Piccole vigne su terreni sabbiosi esposte ai venti marini ricchi di salsedine.

Brunnenhof - Pinot Nero Riserva

€ 50,00

La azienda esprime probabilmente il massimo livello del Pinot Nero in Alto Adige. al naso si presenta con profumi intensi di fragole, lamponi, prugne e ciliege. In bocca dispiega tutta la sua forza, è polposo e allo stesso tempo vellutato con tannino piacevole ed aromi tipici della varietà.

Podere Fornacella - Brunello di Montalcino BIO

€ 50,00

Il Sangiovese grosso diventa uno dei vini rossi più famosi, blasonati e premiati del mondo: il Brunello di Montalcino. Qui nella interpretazione di una cantina biologica e legata profondamente alle tradizioni e al territorio magnifico della campagna toscana. 36 mesi in grandi botti di rovere danno eleganza e levigano i tannini. Profumi di marasca, rovo, ribes e vaniglia.

Podere Gualandi - Foglia Tonda

€ 65,00

Portavoce dei produttori biologici e naturali della viticoltura toscana Gualandi offre un vino dal gusto inusuale ottenuto da un antico vitigno recentemente valorizzato. Vinificato in piccole botti di rovere con il sistema del governo toscano (parziale appassimento delle uve).

Podere Sette - Bolgheri Superiore Riserva - Il Superbo

€ 50,00

Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, 18 mesi di affinamento in barrique. Un rosso importante che nasce dalla libera volontà di interpretare il terroir di Bolgheri cercando di armonizzare l'eleganza e il carisma di questa zona con un tocco di freschezza.

Brigaldara Valpolicella Amarone - Case Vecie

€ 70,00

Le vigne in altitudine rallentano maturazione e appassimento, le gelate notturne sulle uve che riposano sui graticci migliorano la finezza e l'eleganza di questo vino che scalda il cuore. Molto maturo al naso, quasi tostato, con profumi di mirtillo rosso essiccato, ciliegie, fichi macerati nello sciroppo di zucchero ed erbe aromatiche. Segue una nota più fresca e soave, con aromi puliti e precisi di cannella, pepe e tabacco.

Nino Negri Sforzato di Valtellina - Sforsat

€ 60,00

Deriva da una selezione delle migliori uve di Valtellina sottoposte ad appassimento naturale "Forzato". Il vino che ne deriva è particolarmente robusto e alcolico; viene prodotto soltanto nelle annate favorevoli in quantità limitata.

Nino Negri - 5 Stelle Sforsat

€ 110,00

Valtellina ai massimi livelli di importanza e blasone. Famoso e premiato è una icona della vinificazione "sforzata" con l'appassimento del Nebbiolo chiavennasca. Un vino con una struttura e un corpo importanti, un profumo lungo e persistente. morbidezza, profondità, corpo, illimitatamente espansivo.

Braida - Bricco dell'Uccellone

€ 85,00

L'accoppiamento della Barbera alla barrique (1982) fu una intuizione del compianto Giacomo Bologna che ha rivoluzionato la vinificazione di questo vitigno fino ad allora considerato il parente povero dei grandi nebbioli piemontesi. Oggi il "Bricco" è famoso nel mondo ed occupa un posto di rilievo in tutte le guide internazionali.

Tenuta San Guido Bolgheri - Sassicaia

€ 300,00/ € 420,00

Più volte eletto vino rosso migliore del mondo dai massimi esperti internazionali è stato il vino che ha rivoluzionato la storia della enologia nazionale ed iniziato la meravigliosa avventura dei "supertuscan". Cabernet 100% sulla scia dei grandi vini francesi quando nessuno pensava di fare un vino "Bordolese" in maremma.

Antinori - Tignanello

€ 150,00

Il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique e ad essere assemblato con varietà non tradizionali (Cabernet). Una pietra miliare. Colpisce al naso per la sua complessità. Note di frutta rossa matura come ciliegia sotto spirito, amarena, lampone e prugna si alternano a delicati sentori speziati di chiodo di garofano e liquirizia; dolci sensazioni balsamiche di menta e cioccolato completano il complesso bouquet.

Gaia - Barbaresco

€ 220,00 / € 320,00

Il re del Barbaresco. Passaggio di 6 mesi in barrique e altri 18 in botti grandi di rovere. Al naso rivela eccezionale complessità. C'è di tutto in questa lisergica olfazione, dalla viola appassita ai frutti di bosco, dalla rosa canina alla liquirizia, dal cacao ai chiodi di garofano. E poi ancora tocchi di vaniglia, cannella e grafite. Ai massimi livelli mondiali.

Bolgheri - Ornellaia

Un altro campione della enologia toscana. Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Il colore intenso e scuro preannuncia un vino di bella concentrazione; al naso ricco e complesso, sprigiona profumi di frutti rossi maturi, accompagnati da note di tabacco dolce e vaniglia.

Oltralpe Bianchi e Rossi

Proposte alla bottiglia

Domaine Laroche - Chablis Premiere Cru Vaillons

€ 50,00

Lo Chablis, splendido vino bianco della Borgogna da qualcuno definito "lo Chardonnay che viene dal freddo", trova qui, nelle vecchie vigne con radici profonde un premier cru di gusto solare, denso, con aromi di frutta gialla e spezie orientali.

Chateau Mangot - Quintessence Saint Emilion Gran Cru

€ 80,00

Merlot 100% nella migliore tradizione dei grandi vini di Bordeaux. Vigne di più di 70 anni cresciute su suoli calcarei. Vinificazioni in barrique per 14/16 mesi Quintessence, come suggerisce il nome, è un vino complesso, intenso e carnoso ma anche raffinato e sottile, molto spesso riconosciuto per le sue note floreali e di liquirizia.

Oltralpe Champagne

Proposte alla bottiglia

Philipponat - Blanc de Noire

€ 110,00

Dalla prestigiosissima maison insediata nel cuore della champagne fin dal 1700. Un Blanc de Noirs dal profumo intenso, con sentori di agrumi e di frutta fresca. In bocca una piacevole spalla acida accompagna note di purea di frutta e di pera fresca.

Autrout Champagne - Blanc de Blancs

€ 50,00

Morbido, fine e persistente con note di agrume e miele. All'olfatto denota grande freschezza, interessata da note di crosta di pane ed agrumi. Colore giallo paglierino brillante.

Dom Perignon

€ 250,00 / € 500,00

Probabilmente l'inventore del metodo classico (o methode champenoise) alla fine del 1600 fu il monaco Dom Perignon e la tradizione del marchio di champagne più famoso al mondo continua offrendo ancora prodotti di assoluto valore e classe infinita.

Louis Roederer - Cristal

€ 300,00

Lo champagne creato per lo zar nel 1876. Fu creata una bottiglia speciale di cristallo a fondo piatto per sottolineare la singolarità del prodotto che porterà il nome di questa pregiata materia. Elaborato con assemblaggio di Chardonnay e Pinot Nero viene prodotto solo nelle grandi annate e riposa più di sei anni in cantina.

Louis Roederer - Brut Premier

€ 90,00

Assemblaggio di circa il 40% di Pinot Nero, 40% di Chardonnay e 20% di Meunier, Brut Premier unisce i vini vinificati in fusti di rovere dei tre vitigni della Champagne, provenienti da diversi cru selezionati da Louis Roederer. Viene fatto invecchiare per 3 anni in cantina e riposare almeno 6 mesi dopo lo sboccamento.

Louis Roederer - Vintage

€ 110,00

Prevalenza di Pinot Nero sullo Chardonnay per questo millesimato di carattere e personalità inconfondibili. Regala bouquet di frutti canditi, marzapane, pane tostato e cioccolato bianco o caramello.

Encry Blanc De Blancs - Brut Grand Cru

€ 70,00

Probabilmente l'unica maison francese di proprietà italiana produce champagne recentemente premiati per l'imbattibile rapporto qualità prezzo nella Cote des Blancs, patria dello chardonnay. Finezza ed eleganza unite a grande bevibilità dopo 42 mesi sui lieviti. Minerale, agrumato, biscotto e crosta di pane.

Dourdon Veillard - Brut Millesimè Blanc de Blancs

€ 60,00

Un Blanc de Blancs assemblato da vigneti di diverse altitudini. Freschezza di limone accompagnata dalle note di fiori bianche. Presenta note acidule che si arricchiscono di frutta gialla e di tostato.

Casters - Brut Selection Pinot Noir

€ 50,00

Il Pinot Nero della Vallée de la Marne trova qui la sua storica collocazione. La cantina nasce nel 1857 fondata sui valori dell'utilizzo di metodi tradizionali per produrre vini precisi ed eleganti.

Agricola Vallecamonica - Nautilus

€ 42,00

Spumante Blanc de Noirs metodo classico con 65 mesi di permanenza sui lieviti di cui 48 nelle profondità del lago d'Iseo. Prodotto unico nel suo genere ottenuto da uve autoctone e vigneti storici in Valcamonica.

Bignotti Cultivar delle Volte - Brut

€ 25,00

Chardonnay (90%) e Muller Thurgau (10%) dalla media Valcamonica per un metodo classico territoriale e di buona finezza ed eleganza.

Ferrari - Trento Doc

€ 38,00

Una delle più celebrate cantine di bollicine italiane, un vino fresco elegante ed intenso, con un'ampia nota fruttata di mela Golden matura e fiori di campo, sottolineata da una delicata fragranza di lievito. Gustativo Armonico ed equilibrato, con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane.

La Valle Franciacorta - Brut Primum

€ 28,00

Azienda storica che abbina attenzione e rispetto per il territorio ad una continua ricerca ed innovazione. Il brut avvolge e intriga con il suo perlage finissimo e persistente. Chardonnay (75%), Pinot Nero (20%) e Pinot Bianco (5%) insieme per un Franciacorta un po' "francese" (per via dell'enologo transalpino).

Uberti Franciacorta - "Francesco Primo"

€ 40,00

Lunghissima tradizione enologica per questa cantina storica di Franciacorta. Un metodo classico suadente e di spiccata personalità. Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco maturano almeno 30 mesi sui lieviti e regalano fresche sensazioni di crosta di pane e fiori bianchi.

Casa Caterina - Cuvee 36

€ 40,00

Il gesto coraggioso non aderire al consorzio Franciacorta rivela la voglia di libertà interpretativa e mani libere nella gestione della cantina. Chardonnay 100% e 36 mesi di lieviti. Agrumi, spezie dolci salvia e frutta gialla.

Casa Caterina - Cuvee 60

€ 44,00

60 mesi di lieviti. Olfatto intenso caratterizzato da profumi di mela Fuji, pera, mughetto, susina gialla e pan brioche. Al palato la corrispondenza è precisa, con ritorni tostati che accompagnano verso un lungo finale.

Clarabella Franciacorta - Saten BIO

€ 30,00

Chardonnay 100% con piccola parte di fermentazione in barrique. Perlage fine e persistente, al naso note di fiori. In bocca fresco, equilibrato con buona mineralità e persistenza.

Uberti Franciacorta - Comari' del Salem

€ 60,00

Un solo vigneto con piante di 50 anni è preposto alla produzione di questo franciacorta parzialmente fermentato in barrique. Chardonnay (80%) e Pinot Bianco (20%). Dosaggio da Extra Brut (3 gr/litro) e 60 mesi di lieviti ci offrono personalità e struttura.

Ca' del Bosco - Annamaria Clementi

€ 180,00

Probabilmente il Franciacorta più famoso (e premiato). Prodotto solo in annate eccezionali proviene da 10 vigneti dai quali si scelgono solo le uve migliori che vengono sottoposte ad accuratissime lavorazioni e, mediamente, dopo 9 anni diventano un vino eccezionale che trova collocazione nelle migliori carte vini del mondo.

Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore

€ 200,00

Icona assoluta della spumantistica italiana, Chardonnay 100%, maturazioni decennali su lieviti selezionati. Miele, spezie e agrumi oltre che fieno e d'acacia. Rara eleganza e persistenza nello spumante trentino orgoglio nazionale in tutto il mondo.

Scala Cirò - Rosato

€ 18,00

Il vitigno è il calabrese Gaglioppo e il risultato di fermentazioni controllate si presenta di colore rosato, profumo fragrante ma elegante ed ampio; sapore secco, fresco e sapido, ben equilibrato e leggermente fruttato.

Conti Thun - Chiaretto Valtenesi - "Micaela"

€ 22,00

Un rosé fresco, leggero, armonioso e fruttato: petali di rosa, piccoli frutti di bosco e sentori di pompelmo. Profumi soavi, floreali e fruttati.

Marisa Cuomo - Costa d'Amalfi Rosato

€ 25,00

Da uve Piediroso (localmente detto Per e Palummo) e Aglianico Il Costa d'Amalfi Rosato è caratterizzato da un vivace colore rosa e un profumo intenso di ciliegia, ribes rosso, e melograno insieme ad essenze della macchia mediterranea. Strutturato ed armonico al gusto si distingue per la sua lunga persistenza.

Ausonia Cerasuolo d'Abruzzo - Apollo Bio (Biodinamico)

€ 20,00

Azienda biodinamica dei "vignaioli indipendenti", vini sinceri e massimo rispetto per natura e territorio. Profumo fruttato, di ribes e lampone con sfumature di liquirizia e violetta. Sapore pieno, carnoso, ben strutturato e rotondo.

Casa Caterina - Cuvee 36 Rosè

€ 42,00

Pinot Nero e Pinot Meunier per uno spumante in puro stile francese maturato 30 mesi sui lieviti ci offre un bouquet di piccoli frutti rossi, agrumi e petali di rosa.

Ca' del Bosco - Annamaria Clementi - Rosè

€ 280,00

La versione Rosè del celeberrimo Franciacorta di casa Zanella è ottenuta dal solo Pinot Nero che dona una bellissima tonalità rosata con breve macerazione delle bucce a 14°. Dopo sette anni di contatto con i lieviti diventa uno spumante di rara eleganza e superlativa finezza.

La Valle - Franciacorta Rosè

€ 35,00

30 mesi di affinamento sui lieviti, Pinot Nero in purezza. Dalle vigne, coltivate con rigore e rispetto alla cantina dove le uve trovano accoglienza ed esprimono il carattere del vitigno e del territorio: frutta rossa, pienezza di beva sostenuta da un perlage fine e persistente.

Uberti Franciacorta - Francesco Primo Rosè

€ 45,00

60% Chardonnay 40% Pinot Nero diventano un elegante Rosè di Franciacorta solo dopo 30 mesi di affinamento sui lieviti regalando piacevoli sensazioni di acidità equilibrata e di sensazioni fruttate.

Col Di Luna - Doc millesimato Treviso

€ 18,00

Ottenuto da una selezione delle migliori particelle produttive delle colline trevigiane della zona di Cordignano, Sarmede e fregona. Spumante fresco vivace e cremoso nel bicchiere. Gusto fresco e piacevolmente morbido.

Moscato

Proposte alla bottiglia

Cascina Carlot - Fiori di Campo - Moscato d'Asti

€ 20,00

Dalla zona più vocata per la produzione del vino italiano famoso nel mondo per la sua inconfondibile traccia aromatica. Produzione artigianale con massima attenzione ai tempi di lavorazione più veloci possibile per salvaguardare profumi primari ed acidità molto ben equilibrata con gli zuccheri.

Passito

Proposte alla bottiglia

Agricola Longhi Claudio e Giovanni Sant'Angiolina - Vino Santo Fumè

€ 28,00

Ottenuto da uve appassite al fumo di vecchi casolari che danno il caratteristico aroma fumè. Invecchiato in piccole botti di rovere, colore ambrato.

Ca' Lojera - Passito Ravel

€ 24,00

Uve di Lugana (Turbiana 90%) appassite e vinificate in barrique. Il vino ha carattere dolce e suadente con note di frutta esotica matura, spezie e vaniglia. Da provare anche con formaggi erborinati.

Rocche dei Vignali - Il Santo Passito

€ 32,00

Incrocio Manzoni 100%, uve appassite per due mesi e poi vinificate in barrique. Aromi di frutta candita e zafferano, frutti tropicali e leggera nota di vaniglia.

Bianchi

Proposte alla mescita

Francesco Maccaboni - Piccoli Sorsi - Ronchi di Brescia IGT € 3,00

Vino bianco dal colore giallo paglierino ottenuto da uve coltivate in zona di Rezzato (Bs). Elegante e ben strutturato, bouquet di frutta e fiori estivi.

Agricola Vallecamonica - Bianco dell'Annunciata - Vallecamonica IGT € 5,00

Incrocio Manzoni 100%. Agricoltura eroica di montagna, viti a dimora fra i 600 e gli 800 metri. Freschezza, fine nota aromatica con il carattere sincero delle più belle storie camune.

Baracco de Baracho - Galatea - Roero Arneis - DOC € 5,00

DOCG dal profumo intenso, fruttato, delicato con piacevole ricordo aromatico. Sapore pieno, morbido, fresco, con leggero retrogusto amarognolo e ricordo di crosta di pane.

Ca' Lojera - Lugana Superiore - Lugana DOC € 5,00

Turbiana 100%. Unico Lugana con fermentazione ed affinamento in legno della prestigiosa cantina di Sirmione. Adatto a lunghe o lunghissime maturazioni in bottiglia. È un Lugana intenso, ampio, persistente, integro, maturo e pensato alla longevità. Nelle carte vini dei migliori ristoranti del mondo.

Vigneti Massa - Derthona - Vino Bianco € 6,00

Con Derthona il Timorasso si è imposto come grande bianco Piemontese nel salotto buono dell'enologia. Il Derthona di Vigneti Massa è un vino bianco espressivo e molto territoriale prodotto da uve bianche. Il profilo aromatico è floreale e agrumato, caratterizzato da grande freschezza e mineralità. Pluripremiato sulle migliori guide internazionali.

Castello di Ama - Chardonnay € 7,00

Famoso diano toscano; i terreni fortemente calcarei e in collina donano alle uve caratteri forti che si leggono nel vino nella mineralità e nella elegante struttura. persistenza aromatica e complessità.

Rossi

Proposte alla mescita

Francesco Maccaboni - Botticino € 3,00

Barbera, Sangiovese, Marzemino e schiava gentile assemblati offrono un elegante bouquet di frutta e spezie, note di frutti rossi. Buona persistenza e tannini equilibrati.

Agricola Vallecamonica - Somnium € 5,00

Uve rosse da varietà locali espressione sincera di un territorio e di tradizioni. Tonneaux di rovere per 12 mesi. Basso tenore di solfiti. La Valcamonica nel bicchiere.

Baracco de Baracho - Roero Marlin € 5,00

Nebbiolo 100% struttura dei grandi rossi piemontesi. Aromi di viola e lampone. 18 mesi di botte di rovere infondono sentori di vaniglia che si mescolano con delicati ricordi di lampone e ribes. Tannini importanti e note speziate.

Uberti Curtefranca - Rosso € 5,00

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo. permane in affinamento in barriques di rovere francese da 2,25 Hl per un periodo superiore a 2 anni.

Rocche dei Vignali - Camunorum € 7,00

Ottenuto dopo appassimento delle uve come si fa con lo sforzato della vicina Valtellina o il più lontano amarone. Grande struttura e concentrazione alcolica, potente e complesso dopo 15 mesi di barrique regala toni di frutta e spezie e vaniglia.

Castello di Ama - Chianti Classico € 7,00

Prodotto da vigne coltivate ad alta densità (5.200 piante/ha), con uve raccolte interamente a mano nelle vigne giovani di età media 10-12 anni. Fruttato armonico, pieno al palato.

Col Di Luna - Prosecco Millesimato DOC Treviso

€ 3,00

Ottenuto da una selezione delle migliori particelle produttive delle colline trevigiane della zona di Cordignano, Sarmede e fregona. Spumante fresco vivace e cremoso nel bicchiere. Gusto fresco e piacevolmente morbido.

Franciacorta La Valle - Brut

€ 5,00

Azienda storica che abbina attenzione e rispetto per il territorio ad una continua ricerca ed innovazione. Il brut avvolge e intriga con il suo perlage finissimo e persistente. Chardonnay (75%), Pinot Nero (20%) e Pinot Bianco (5%) insieme per un Franciacorta un po' "francese" (per via dell'enologo transalpino).

Bignotti Cultivar Delle Volte - Brut

€ 5,00

Chardonnay (90%) e Muller Thurgau (10%) dalla media Valcamonica per un metodo classico territoriale e di buona finezza ed eleganza.

Clarabella Franciacorta - Saten Bio

€ 6,00

Chardonnay 100% con piccola parte di fermentazione in barrique. Perlage fine e persistente, al naso note di fiori. In bocca fresco, equilibrato con buona mineralità e persistenza.

Ferrari Trento - DOC

€ 7,00

Una delle più celebrate cantine di bollicine italiane, un vino fresco elegante ed intenso, con un'ampia nota fruttata di mela Golden matura e fiori di campo, sottolineata da una delicata fragranza di lievito. Gustativo Armonico ed equilibrato, con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane.