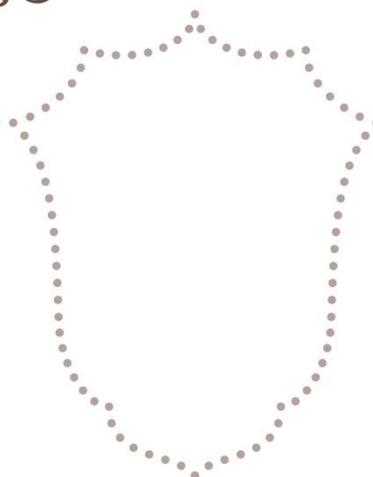


Ristorante  
**Antico Borgo**



*La carta dei vini*



*Elaborata e redatta dal nostro sommelier Alberto Vai*

# *I vini al bicchiere*

## *Bollicine*

- ❖ Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Brut 2016 – *San Giuseppe* 5 euro
- ❖ Oltrepò Pavese Metodo Classico “Nature” – *Monsupello* 7 euro
- ❖ Champagne Premier Cru Brut – *Aubry* 12 euro

## *Bianchi*

- ❖ T Cuvè Bianco 2016 – *Termeno* 5 euro
- ❖ Isola dei Nuraghi Bianco “Perdigournou” 2016 – *U Tabarka* 5 euro

## *Rosati*

- ❖ Rosè 448 2016 – *Girlan* 5 euro

## *Rossi*

- ❖ Nebbiolo d’Alba “Piadvenza” 2011 – *Casavecchia* 5 euro
- ❖ Bonarda “Possessione di Vergomberra” 2016 – *Verdi* 5 euro
- ❖ Nero d’Avola e Perricone “Maquè” 2016 – *Porta del Vento* 6 euro

## *Passiti*

- ❖ Malvasia Passito 2014 – *Il Negrese* 7 euro
- ❖ Passito di Pantelleria “Sole d’Agosto” 2015 – *De Bartoli* 12 euro
- ❖ Marsala “Vecchio Samperi” Ventennale – *De Bartoli* 15 euro

# Le mezze bottiglie

## Bollicine

- ❖ Franciacorta Brut Gran Cuvée Alma - *Bellavista* 25 euro

## Bianchi

- ❖ Chardonnay 2016 – *Termeno* 10 euro
- ❖ Gewurztraminer 2016 – *Termeno* 10 euro

## Rossi

- ❖ Lagrein 2016 – *Termeno* 12 euro
- ❖ Ronchedone 2015 – *Cà dei Frati* 15 euro



# Le Bollicine

## Piemonte



### *Marcalberto Blanc de Blancs Pas Dosé*

Chardonnay 100%

Una vera chicca, un esperimento interessantissimo e secondo noi riuscito. Un blanc de blancs in terra piemontese, tra Langa e Monferrato, a Santo Stefano Belbo, paese natale di Cesare Pavese, uno dei massimi scrittori italiani. Chardonnay in purezza di grande freschezza e pulizia. 36 mesi sui lieviti, è complesso, beverino, sapido, con sentori di nocciola tostata. Aperitivo entusiasmante, meraviglioso con i piatti di pesce.

*Marcalberto*

12,5% Vol.

*Euro 32.00*

## Lombardia



### *Franciacorta Brut Blanc de Blancs*

Chardonnay 100%

Un Franciacorta tra i più classici, sempre affidabile e con una costanza qualitativa esemplare, molto tipico, fine e piacevole. Perfetti sentori di lievito, crosta di pane, lime, pesca gialla, fiori bianchi e miele. Ottimo equilibrio, eleganza, freschezza e finezza. Da tutto pasto.

*Cavalleri*

13% Vol.

*Euro 35.00*



### *Franciacorta '61 Nature 2009*

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Una delle migliori bollicine mai prodotte da Berlucchi. Dopo la vinificazione in acciaio e l'affinamento di 6 mesi parzialmente in rovere, il vino riposa 6 anni sui lieviti. Dosaggio zero. Spuma cremosa, perlage sensuale. Molto minerale e profondo, quasi come uno champagne, ha profumi di agrumi, pesca e crosta di pane. Ottima freschezza ed equilibrio magistrale. Pluripremiato dalle guide, è da tutto pasto.

*Berlucchi*

12,5% Vol.

*Euro 42.00*



### *Franciacorta Brut Gran Cuvée Alma*

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Bellavista è sinonimo di classe, eleganza, finezza. La Gran Cuvée Alma è stata creata in onore delle grande scuola alberghiera del padre della cucina italiana moderna, Gualtiero Marchesi. Colore paglierino con riflessi dorati, schiuma cremosa e perlage persistente. Sentori di frutta bianca, lieviti e nocciola, su uno sfondo floreale. Complesso, ma anche fresco e beverino. Vino da tutto pasto.

*Bellavista*

12,5% Vol.

*Euro 40.00*



### ♥ *Franciacorta "Vintage Collection" Satén 2013*

Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%

Un Franciacorta eccezionale, a parere di chi scrive una delle migliori bollicine italiane in assoluto. Raccolta manuale e successiva cernita certosina delle uve. Fermentazione in legno. 48 mesi sui lieviti, *dégorgement* in assenza di ossigeno. Morbido, carezzevole, sensuale, femminile, molto persistente: un capolavoro.

*Cà del Bosco*

12,5% Vol.

*Euro 62.00*



♥ **Oltrepò Pavese Metodo Classico Dosaggio Zero "Vergomberra" 2013**

**Verdi**

Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

13% Vol.

Dalla fantastica azienda del nostro amico Paolo Verdi, ecco uno spumante di assoluta eccellenza, da uve Pinot Nero in prevalenza raccolte a mano. Sosta ben 50 mesi sui lieviti. E' un dosaggio zero, senza zuccheri aggiunti in fase di sboccatura. E' molto complesso e profondo, ma anche fresco e piacevolissimo, di grande mineralità. Piccoli frutti rossi, fragolina, banana, nocciola e crosta di pane. Da veri intenditori!

**Euro 28.00**



**Oltrepò Pavese Metodo Classico "Nature"**

**Monsupello**

Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%

13% Vol.

Un grande Metodo Classico, espressione pura del potenziale del Pinot Nero nell'Oltrepò. Monsupello è azienda leader per qualità e affidabilità. Prodotto in acciaio, dopo 36 mesi sui lieviti offre un colore paglierino brillante con riflessi ramati, il perlage è fine e persistente. I profumi sono invitanti e golosi, di crosta di pane, lievito, cassis, fragolina, nocciola. Ottima freschezza e acidità che lo rendono ideale a tutto pasto, dai salumi ai pesci, dai fritti alla carne d'agnello!

**Euro 28.00**

**Veneto**



**Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Brut 2016**

**Azienda Agricola San Giuseppe**

Prosecco (Glera) 100%

11% Vol.

Un prosecco che non smetteresti mai di bere! Colore paglierino tenue ma brillante, perlage di media finezza e schiuma morbida e cremosa. Profumi di biancospino, acacia, agrumi, frutta bianca. Gusto fresco nel quale i toni citrini si uniscono alla sapidità e alla dolcezza in un insieme molto piacevole, mai stucchevole.

**Euro 15.00**

**Emilia Romagna**



♥ **Sorbara Metodo Classico "Rosè" 2013**

**Cantina della Volta**

Lambrusco di Sorbara 100 %

12,5% Vol.

Una scoperta straordinaria. Un Lambrusco di Sorbara Metodo Classico che ridefinisce i canoni produttivi di questo vitigno antico e spesso, a torto, sottovalutato. Christian Bellei è l'autore di questo capolavoro che, dopo 4 anni sui lieviti, si presenta rosa buccia di cipolla ed è uno spettacolo di equilibrio e finezza. Lampone, fragolina, rosa e melograno legati da una raffinata sapidità e da una freschissima acidità.

**Euro 26.00**



**Metodo Classico Christian Bellei "Bianco" 2013**

**Cantina della Volta**

Lambrusco di Sorbara 100 %

12,5% Vol.

Questo incredibile Lambrusco di Sorbara Metodo Classico vinificato in bianco (!!) della Cantina della Volta di Bomporto è un vino unico, frutto del coraggio di Christian Bellei. Prodotto in acciaio, riposa per 34 mesi sui lieviti. Colore paglierino con riflessi verdolini, ha profumi floreali pulitissimi, poi di mela golden, con freschezza e finezza esemplari. Dall'aperitivo ai formaggi freschi e morbidi, predilige i piatti di pesce.

**Euro 26.00**

## Marche



### **Verdicchio Metodo Classico Extra Brut 2013**

**Collestefano**

Verdicchio di Matelica 100 %

12,5% Vol.

Un originale ed eccellente verdicchio spumante Metodo Classico, prodotto a Matelica da Collestefano con le uve provenienti dai vigneti più alti e freddi. Fresco e “crocante”, con una vivace acidità, è davvero una “chicca” per intenditori, curiosi di provare un’ottima bollicina al di fuori delle zone classiche.

**Euro 24.00**

## Lazio



### **Metodo Classico “Kius” Brut 2014**

**Marco Carpineti**

Bellone 100 %

12,5% Vol.

In una zona poco nota al grande pubblico, in quel di Cori in provincia di Latina, nel basso Lazio, Marco Carpineti porta avanti la sua idea di vino, basata sulla valorizzazione di uve autoctone dimenticate e sull’agricoltura biologica e naturale. Questo Metodo Classico da uve Bellone in purezza è una sfida vinta e si pone tra le più interessanti bollicine italiane. 24 mesi sui lieviti, colore giallo chiaro con qualche riflesso dorato, offre profumi nitidi di frutta gialla, con una sapidità rinfrescante e una beva golosa.

**Euro 24.00**



### **♥ Metodo Classico “Kius Rosè” Extra Brut 2014**

**Marco Carpineti**

Nero Buono di Cori 100 %

13% Vol.

In una zona poco nota al grande pubblico, in quel di Cori in provincia di Latina, nel basso Lazio, Marco Carpineti porta avanti la sua idea di vino, basata sulla valorizzazione di uve autoctone dimenticate e sull’agricoltura biologica e naturale. Questo Metodo Classico da uve Nero Buono di Cori in purezza è una uno spumante sorprendente, di livello altissimo. 32 mesi sui lieviti, colore rosa salmone tenue ma brillante, ha meravigliosi profumi agrumati, con una freschezza e una lunghezza da vero fuoriclasse.

**Euro 34.00**

## Sicilia



### **♥ Grillo Metodo Classico Brut “Nature” 2014**

**Terzavia (De Bartoli)**

Grillo 100%

11,5% Vol.

Una novità dirompente nel panorama delle bollicine italiane. Un Metodo Classico originale e insolito prodotto con uve Grillo, da una vigna praticamente in riva al mare appena sotto Marsala. Renato De Bartoli firma un vino naturale, complesso, particolarissimo e, secondo noi, eccezionale. Ha poco da invidiare ai più grandi Champagne. E, come i grandi Champagne, si abbina con qualsiasi cosa!

**Euro 32.00**

## Francia – Champagne



### ♥ Champagne "Roses de Jeanne" Cote de Val Vilain

**Cedric Bouchard**

Pinot Nero 100%

12,5% Vol.

Stella nascente nel panorama dei grandissimi produttori di champagne d'élite, Cedric Bouchard, nella zona dell'Aube, firma autentici capolavori. Da un vigneto di circa 1 ettaro, questo Roses de Jeanne è un Pinot Nero in purezza da uve biologiche che si pone ai vertici della produzione enologica mondiale, per complessità, finezza, lunghezza e profondità. Secondo noi, un fuoriclasse assoluto. Vino del cuore.

**Euro 80.00**



### Champagne "R" de Ruinart

**Ruinart**

Chardonnay 40%, Pinot Nero 55%, Pinot Meunier 5%

12% Vol.

Questo famosissimo champagne della mitica *maison* Ruinart è uno dei vini di maggior successo al mondo. Paglierino dorato cristallino, ha nell'equilibrio e nella bevibilità la sua forza e la sua unicità. Pera, nocciola, mandorla, fiori bianchi e note di pasticceria, cenni gessosi. Un grande classico, per tutto e per tutti.

**Euro 76,00**



### ♥ Champagne Brut "Les 7 crus"

**Agrapart**

Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

12% Vol.

Agrapart è situato ad Avize, nel cuore della Côte de Blancs, regno dello chardonnay. Di tratta di un produttore d'eccellenza, che fin dal 1894 fa dell'eleganza la sua cifra stilistica distintiva. Dai 7 vigneti più vocati, ecco uno champagne che, dopo 36 mesi sui lieviti, si propone in tutta la sua classe. Note di liquirizia, zenzero, mela verde, pesca bianca e limone, fine mineralità "gessosa". Adatto a tutto il pasto.

**Euro 80.00**



### Champagne Brut Premier Cru

**Aubry**

Pinot Meunier 60%, Chardonnay 20%, Pinot Nero 20%

12,5% Vol.

Storico produttore tradizionale, Aubry si distingue per l'elevatissima qualità di tutta la sua gamma. Questo champagne "base" è veramente eccellente. Pesca bianca e fragolina su uno sfondo minerale, sapido e fresco. Un aperitivo d'eccezione, ma anche un compagno ideale per tutto il pasto. Una certezza, un champagne classico e senza tempo.

**Euro 48.00**

### ♥ Champagne "Recolte Noir" Zéro Dosage

**Dosnon**

Pinot Nero 100%

12,5% Vol.

Nell'Aube, a parere di chi scrive, si concentrano oggi le aziende più innovative della Champagne, alla ricerca di una via nuova per interpretare il Re dei vini. Dosnon produce questo Pinot Nero in purezza che, dopo quasi 3 anni in barrique, riposa per 5 anni sui lieviti. Un dosaggio zero, senza zuccheri aggiunti, di potenza eccezionale e di complessità stupefacente. Spezie, agrumi, frutti tropicali anche canditi, frutti rossi, salinità. Non facile, non per tutti. Certamente indimenticabile. Accompagna qualsiasi grande piatto, anzi lo completa.

**Euro 80.00**



# *I Vini Bianchi*

## Trentino Alto Adige



### *"T Cuvée" Bianco 2016*

*Cantina Termeno*

Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

12,5% Vol.

Dalla straordinaria cantina di Termeno, ecco un vino "base" che ha poco da invidiare ai bianchi più blasonati e costosi. Un vino giovane, fresco e profumato, con note di fiori bianchi e mela.

Ideale per aperitivi. Si abbina facilmente a piatti di pasta, risotti, verdure e pesce.

*Euro 15.00*



### *Pinot Bianco "Plattenriegl" 2016*

*Girlan*

Pinot Bianco 100%

14,5% Vol.

Vinificato in acciaio e in parte (25%) in legno, questo eccellente Pinot Bianco della magnifica cantina Girlan, particolarmente riuscito in quest'annata, ha sentori di agrumi, ananas, mela golden e fiori. Ha una grande freschezza e una spiccata mineralità, ma anche un corpo pieno e fruttato.

*Euro 22.00*



### *Riesling 2015*

*Tenuta Falkenstein*

Riesling Renano 100%

13,5% Vol.



Dalla Val Venosta, in un clima simile a quello della valle del Reno, un grande Riesling dal colore giallo luminoso, ottima acidità, sentori di frutta gialla e agrumi (scorza di limone candito), note di idrocarburi, finale lungo e persistente in cui ritornano le note minerali e fruttate. Perfetto con i crostacei e i piatti di pesce, può accompagnare preparazioni con spezie quali lo zenzero e il curry.

*Euro 25.00*



### *Sauvignon "Voglar" 2013*

*Peter Dipoli*

Sauvignon Blanc 100%

13,5% Vol.



Un Sauvignon di grande classe, firmato dal maestro Peter Dipoli. Sentori complessi e maturi di pesca bianca, foglia di pomodoro, frutti tropicali, note minerali. Gusto morbido, pieno e maturo, senza note troppo vegetali, ottima acidità e lungo finale in equilibrio tra morbidezza e sapidità. Perfetto con il pesce, i primi piatti e il pollame, è in grado di reggere anche abbinamenti difficili, come quelli con il pomodoro e i carciofi.

*Euro 30.00*



### *Sauvignon "Lafoa" 2015*

*Colterenzio*

Sauvignon Blanc 100%

13,5% Vol.

Uno dei migliori Sauvignon italiani, sempre ai vertici della tipologia. Prodotto da Colterenzio, viene vinificato per metà in acciaio e per metà in barrique (quest'ultima parte fa anche la fermentazione malolattica). Dopo 8 mesi sui lieviti il vino va in bottiglia, dove resta per 1 anno almeno. Profumi tipici di sambuco, salvia, fiori di acacia, susina bianca, pesca, melone, lievi note derivanti dal legno. In bocca è sontuoso, in equilibrio tra dolcezza e acidità, sapidità e freschezza.

*Euro 35.00*



♥ **Gewurztraminer "Nussbaumer" 2015**

**Cantina Termeno**

Gewurztraminer 100%

15% Vol.

Spettacolare colore dorato e luminoso, profumi intensissimi di rosa canina, litchi, melone, mango, miele e spezie dolci, ad esempio cannella. Grande corpo ma anche buona freschezza, finale lunghissimo, dove ritornano i sentori iniziali e una lieve nota di mandorla. Anche se il Nussbaumer non ha più bisogno di presentazioni, è uno dei nostri vini "del cuore" e, a nostro parere, il più grande Gewurztraminer italiano e, forse, del mondo!

**Euro 35.00**



**Chardonnay "Kreuth" 2016**

**Cantina Terlano**

Chardonnay 100%

13,5% Vol.

Dalla mitica cantina di Terlano uno Chardonnay esemplare. Dopo la raccolta e la selezione manuale delle uve, il vino fermenta e matura per 8 mesi in botte grande di rovere. Frutta esotica, agrumi, pietra focaia, lieve nota cremosa, ottimo corpo, buona acidità e sapidità.

**Euro 25.00**



♥ **Muller Thurgau "Feldmarschall" 2013**

**Tiefenbrunner**

Muller Thurgau 100%

13,5% Vol.

Un Muller Thurgau unico e inimitabile, premiatissimo dalle Guide. Uno dei più grandi bianchi italiani e non solo, da un vecchissimo vigneto a circa 1.000 metri di quota che produce pochissima uva eccezionale. Giallo paglierino con riflessi verdi, profumi complessi e profondi di pesca bianca, albicocca, gelsomino e salvia, oltre ad una mineralità unica. Un capolavoro, per tutto il pasto.

**Euro 38.00**

## Piemonte



**Erbaluce di Caluso "Le Chiusure" 2016**

**Favaro**

Erbaluce 100%

13% Vol.

A nostro avviso il miglior Erbaluce sul mercato. Un vitigno sottovalutato, che in questo caso riesce ad esprimere un grande potenziale. Vinificato in acciaio a temperatura controllata e successivamente affinato in botte grande, ha colore paglierino limpido, profumi di prugna gialla e pesca bianca, note burrose e floreali. Al gusto è pieno ma molto fine, con un'elegante chiusura ammandorlata. Ottimo a tutto pasto, è particolarmente indicato con antipasti, primi e con il pesce.

**Euro 22.00**

## Lombardia



**Oltrepò Pavese "Germogli bianchi" Vivace 2016**

**Monsupello**

Pinot Nero 100%

12% Vol.

Un Pinot Nero vinificato in bianco di grande pulizia e bevibilità. Pressatura soffice, separazione delle bucce, fermentazione in acciaio a bassa temperatura, poi presa di spuma in autoclave, innescata da mosto dolce e lieviti selezionati. Paglierino con riflessi verdolini, offre sentori floreali, di ribes e di mela verde, e una beva fresca e invitante. Perfetto con salumi e primi piatti.

**Euro 15.00**



### *Lugana "Brolettino" 2015*

Turbiana 100%

Ecco un grandissimo vitigno autoctono lombardo, la Turbiana che, grazie al superlativo lavoro di Cà dei Frati, è alla base di uno dei più grandi bianchi italiani. Vinificazione in legno perfetta, sentori complessi di pesca, mela, rosa, potenza, sapidità e freschezza in magico equilibrio.

*Euro 26.00*

*Cà dei Frati*

13.5% Vol.



### *Lugana "I Frati" 2016*

Turbiana 100%

Il Lugana "base" di Cà dei Frati mette d'accordo tutti. Il vitigno Turbiana, detto anche Trebbiano di Lugana, è alla base di un bianco piacevolissimo, fresco ed elegante. Vinificazione in acciaio, ha sentori di mela, fiori bianchi, albicocca, agrumi e una buona sapidità.

*Euro 20.00*

*Cà dei Frati*

13% Vol.

## Veneto



### ♥ *Soave Classico "Calvarino" 2012*

Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%

Pieropan è forse il più importante e storico produttore di Soave e il Calvarino è probabilmente il suo fuoriclasse più splendido e longevo. Profumi freschi, floreali, sentori di nespola, sambuco, mela, pera, su fondo di nocciola e mandorla. Un grande Soave dal gusto elegante, profondo, sapido e lungo. Vinificato e affinato in acciaio, è da sempre ai vertici tra i grandi bianchi italiani.

*Euro 26.00*

*Leonildo Pieropan*

12.5% Vol.



### ♥ *Soave Bertani "Vintage Edition" 2015*

Garganega 100%

Un Soave importante, frutto di un progetto di recupero di quel Soave che, fin dagli anni '30, ha fatto conoscere il vino italiano di qualità nel mondo. Doppia vendemmia, la prima a settembre e la seconda, con macerazione sulle bucce, a fine ottobre. Vinificazione in vasche di cemento. Vino luminoso e complesso, profumi di pesca, albicocca, fiori, menta. Freschezza e sapidità esemplari.

*Euro 22.00*

*Cav. G.B. Bertani*

13% Vol.



### *Custoza Superiore "Amedeo" 2015*

Garganega, Fernanda, Trebbiano, Trebbianello

L'azienda Cavalchina è la bandiera del Custoza e l'Amedeo ne è la massima espressione. La diversa maturazione dei singoli vitigni, i differenti passaggi in legno, creano un vino complesso e raffinato, con frutta esotica, fresche note floreali e ottima sapidità minerale. Un fuoriclasse.

*Euro 22.00*

*Cavalchina*

13.5% Vol.



### ***Colli Euganei Fior d'Arancio Bianco "Infinito" 2015***

***Maeli***

Moscato Giallo 100%

12.5% Vol.

Nel cuore di Colli Euganei, Elisa, una donna coraggiosa, produce questo splendido Moscato Giallo secco. Colore giallo paglierino, colpisce per aromaticità ed eleganza. Al naso presenta note floreali di magnolia, di zagara e fruttate di pesca gialla, di agrumi e di erbe aromatiche. Morbidezza e ricchezza di aromi sono ben bilanciate da una vena acida e da una chiusura sapida che rende il vino complesso e molto piacevole. Elegante e persistente, è adatto a tutto pasto.

***Euro 22.00***

## **Friuli Venezia Giulia**



### ***Collio Bianco Zuani "Vigne" 2016***

***Zuani***

Tocai Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio

14% Vol.

Vinificato in acciaio, questo grande e pluripremiato vino ha un colore giallo carico, pur senza alcun passaggio in legno, profumi fruttati intensi ed eleganti note minerali di buona lunghezza. Gusto caldo e ampio, sapido e persistente. Grazie ad un corpo di notevole spessore, è adatto a tutto pasto, perfetto con sformati di verdure, pesce, ma anche con la pasta e con le carni bianche.

***Euro 25.00***



### ***Friulano 2015***

***Franco Toros***

Friulano 100%

14% Vol.

Franco Toros, nel cuore del Collio, firma questo capolavoro enologico. Vendemmia manuale, pressatura soffice e vinificazione in acciaio. Verde-oro brillante, profumi di ananas, mela, pera, cedro, classica nota di mandorla fresca. Cremoso ma vivissimo al palato, ottima corrispondenza gusto-olfattiva grande mineralità. Con i piatti di pesce, e con i salumi, prosciutto crudo su tutti.

***Euro 30.00***

### ***♥ Pinot Bianco 2015***

***Franco Toros***

Pinot Bianco 100%

14,5% Vol.

Altro grande prodotto firmato Toros. Vendemmia manuale, pressatura soffice e vinificazione in acciaio con frequenti *batonnage*. Paglierino con riflessi verdolini, profumi di agrumi, kiwi, melone, confetto, crosta di pane. Mordibezza e freschezza in perfetto equilibrio, con un altrettanto coerente corrispondenza gusto-olfattiva e un'ottima mineralità. Con pesce, verdure, risotti.

***Euro 30.00***



## **Marche**



### ***♥ Verdicchio di Matelica 2016***

***Collestefano***

Verdicchio di Matelica 100%

12% Vol.

Prodotto solo in acciaio, questo grandissimo vino "finto semplice" è ormai giunto a notorietà non solo nazionale. Profumi sottili, profondi, complessi ed eleganti, di agrumi, cereali, anice e mela; ottima freschezza, buona acidità e lungo finale minerale e ammandorlato. Rapporto qualità/prezzo senza rivali. Più volte premiato come miglior vino italiano per rapporto qualità/prezzo, secondo noi tra i migliori bianchi italiani in assoluto. Vino "del cuore".

***Euro 15.00***



### *Verdicchio dei Castelli di Jesi "Campo delle Oche" 2013*

*Croгнаletti*

Verdicchio di Jesi 100%

15% Vol.

L'azienda San Lorenzo è gestita da Natalino Croгнаletti nel totale rispetto della sua terra e alla ricerca della massima qualità. Agricoltura biodinamica, vendemmia a fine ottobre, 1 grappolo per pianta (!), vinificazione in acciaio, 24 mesi sui lieviti (solo indigeni), imbottigliato praticamente senza filtrazioni. Uva matura, cereali (avena, grano), fiori, agrumi, spezie, zafferano; complessità straordinaria, dolcezza e sapidità. Un vino di grande intensità e potenza, da tutto pasto.

*Euro 28.00*

## Lazio



### *Il Moro 2016*

*Marco Carpineti*

Greco Moro 80%, Greco Giallo 20%

14,5% Vol.

In quel di Cori in provincia di Latina, Marco Carpineti porta avanti la sua idea di vino, basata sulla valorizzazione di uve autoctone dimenticate e sull'agricoltura biologica e naturale. Colore giallo paglierino, intensi profumi di pesca, mandorla, note mediterranee, sapore asciutto, corposamente armonico, sapido, con intense note minerali. Una grande sorpresa!

*Euro 20.00*

## Campania



### *Falanghina 2016*

*Pietracupa*

Falanghina 100%

13.5% Vol.

L'ennesimo capolavoro di Sabino Loffredo. Una Falanghina impressionante, buonissima, fresca, beverina, ma anche grassa, piena di frutto maturissimo e di una irradiante salinità. L'annata 2016 è ottima e Pietracupa con questo vino l'ha interpretata al meglio. Aperitivo strepitoso, può accompagnare tutto il pasto, soprattutto e ovviamente se a base di pesce.

*Euro 18.00*



### ♥ *Greco di Tufo 2016*

*Pietracupa*

Greco 100%

13% Vol.

Pietracupa è a nostro avviso una delle migliori realtà in Italia nella produzione di vini bianchi. Sempre ai vertici tra i grandi bianchi italiani, questo Greco di Tufo vinificato in acciaio ha un colore giallo dorato, intense note di agrumi, cereali, mandorla fresca e macchia mediterranea (ad esempio, origano). Corpo pieno, fresca acidità e intensa salinità. Si abbina alla cucina mediterranea, ai primi piatti, paste ripiene e verdure.

*Euro 24.00*



### ♥ *Fiano di Avellino 2015*

*Pietracupa*

Fiano di Avellino 100%

13% Vol.

Secondo noi un grandissimo. Vinificato in acciaio, giallo paglierino carico, ha profumi di frutta bianca, pesca e gelsomino, mandorla, nocciola e lavanda. Come sempre nei vini di Pietracupa, la freschezza e la mineralità affumicata, tipica del Fiano, bilanciano il corpo pieno e la dolcezza del frutto. Un altro "vino del cuore". Eccellente con i piatti di pesce e con le carni bianche.

*Euro 22.00*



### ***Fiano di Avellino 2013***

***Marsella***

Fiano di Avellino 100%

13,5% Vol.

Nel cuore dell'Irpinia, a Summonte, oltre gli 800 metri di quota, Guido Marsella produce questo Fiano magistrale. Vendemmia a fine ottobre, solo acciaio, questo Fiano perfetto e personale ha colore giallo paglierino intenso. Profumi di frutta esotica, melone, pesca, erbe di campo, note fumé e di incenso. Freschissimo, avvolgente ed equilibrato al gusto con finale floreale e di albicocca secca. Molto longevo. Eccellente con i piatti di pesce, non disdegna accostamenti più ardit.

***Euro 26.00***

## **Sicilia**



### ***Etna Bianco "Contrada Calderara" 2015***

***Cottanera***

Carricante 100%

12,5% Vol.

Un bianco importante da uve Carricante, vitigno autoctono dell'Etna. Vinificato e affinato in parte in rovere e in parte in cemento per 12 mesi sui propri lieviti. Gli aromi spaziano dalla vaniglia agli agrumi freschi, dal gelsomino al miele, fino a note sapide che con l'invecchiamento acquisiscono caratteri quasi da riesling, con sentori minerali che ricordano la pietra focaia. Buon corpo, viva acidità, rara freschezza e lunghezza. Adatto a tutto il pasto.

***Euro 34.00***



### ***Etna Bianco 2016***

***Graci***

Carricante 70%, Catarratto 30%

12,5% Vol.

Graci è Etna allo stato puro. La magica alchimia del Vulcano più grande d'Europa, della sua sabbia lavica e della straordinaria abilità di questo produttore sono all'origine di questo grande vino italiano. Le sue decise note sapide, i richiami minerali sempre presenti e il lungo finale fruttato di ananas e pesca giallo lo rendono un vino davvero notevole.

Piatti di pesce, anche elaborati.

***Euro 24.00***

## **Sardegna**



### ***♥ Vermentino "Ventu de Ma" 2015***

***U Tabarka***

Vermentino 100%

15% Vol.

Da un'interessante azienda di Carloforte, patria del tonno rosso, sull'isola di San Pietro, nel sud ovest della Sardegna, ecco un Vermentino di grande qualità. Da una delle poche vigne su terreno sabbioso ancora a "piede franco", il vino è prodotto in acciaio e ha una spiccata salinità marina che si bilancia con un frutto prepotente e un finale tipico di mandorla fresca. Adatto a tutto pasto.

***Euro 22.00***



### ***Isola dei Nuraghi "Perdigiournou" 2016***

***U Tabarka***

Vermentino, Moscadeddu, Nasco e altri vitigni autoctoni

15,5% Vol.

Da un'interessante azienda di Carloforte, patria del tonno rosso, sull'isola di San Pietro, nel sud ovest della Sardegna, ecco un bianco solare da uve autoctone, intenso, fresco e piacevole. Sentori di frutta gialla, albicocca in particolare, si fondono a note floreali e di mandorla dolce e alla intensa salinità del Mar Mediterraneo e del suo vento principe, il Maestrale.

***Euro 20.00***

## *I Vini Rosati*

### Alto Adige



#### **"448" Rosè 2016**

Lagrein, Pinot Nero, Schiava

Un vino delicato e piacevole, che ha nella freschezza fruttata e nella gioventù i suoi punti di forza. Prodotto in acciaio, colore rosa luminoso, offre evidenti sentori di frutti di bosco e fragola e ha una buona acidità. Si abbina benissimo alla cucina mediterranea, dai salumi alle zuppe, fino al pesce e alla carne bianca.

**Girlan**

13% Vol.

**Euro 15.00**

### Sicilia



#### **Etna Rosato 2016**

Nerello Mascalese 100%

Il rosato secondo Graci! Da uve Nerello Mascalese provenienti da vigneti a "piede franco" della zona di Passopisciaro, nel nord est dell'Etna, un vino prodotto in vasche di cemento con una sosta di 6 mesi sui lieviti. Veramente piacevole, morbido, fruttato e minerale, ma anche dotato di un buon corpo, è in grado di accompagnare l'intero menù, sia di mare che di terra .

**Graci**

13,5 % Vol.

**Euro 24.00**

### Sardegna



#### **Isola dei Nuraghi Rosato "Flamingo" 2016**

Carignano del Sulcis 100%

Da un'interessante azienda di Carloforte, patria del tonno rosso, sull'isola di San Pietro, nel sud ovest della Sardegna, un rosato prodotto con sole uve Carignano da una vigna "a piede franco", con una breve macerazione sulle bucce. Prende il nome dal colore rosato simile a quello del fenicottero (flamingo), volatile che ritroviamo stilizzato nell'etichetta. Fruttato e salino, elegante ma intenso, con sentori di mirto, cannella e pepe, è un vino da tutto pasto.

**U Tabarka**

13,5% Vol.

**Euro 16.00**

# *I Vini Rossi*

## Trentino Alto Adige



### *Lago di Caldaro "Keil" 2016*

*Tenuta Manincor*

Schiava 100%

13% Vol.

Una Schiava buonissima, fermentata e affinata 6 mesi in botte grande, dal colore rosso rubino. Ha profumi puliti e freschi di frutti rossi, ciliegie in particolare. Molto equilibrata, ha veramente una straordinaria bevibilità. Dai salumi in poi, per tutto il pasto, pesce compreso, se servita più fresca.

*Euro 22.00*



### *Lagrein "Di ora in ora" Riserva 2015*

*Ferruccio Carlotto*

Lagrein 100%

14% Vol.

A noi piace tantissimo questo Lagrein di un piccolo grande produttore ancora poco conosciuto. Grande eleganza e finezza; frutto dolce e maturo, lamponi, more, prugne, cioccolato, polvere di cacao amaro e caffè, lieve nota agrumata, tannini finissimi, bella mineralità e buona freschezza.

*Euro 28.00*



### *Pinot Nero "Filari di Mazzon" 2014*

*Ferruccio Carlotto*

Pinot Nero 100%

13,5% Vol.

Un eccellente Pinot Nero, questo di Ferruccio Carlotto, piccolo produttore altoatesino. Uno dei pochissimi Pinot Nero italiani in grado di rivaleggiare con le migliori etichette internazionali e capace anche di lungo invecchiamento. Da una vigna di soli 1,5 ettari. Colore rubino scarico, sentori di fragola, ribes nero e lampone su una base tannica molto fine ed elegante, vellutate note balsamiche e speziato. 12 mesi in botte. Adatto a tutto pasto.

*Euro 35.00*



## Trentino



### *Teroldego Rotaliano "Vigilius" 2015*

*De Vescovi Ulzbach*

Teroldego 100%

14% Vol.

Il Teroldego è il re dei vitigni rossi trentini ed è strettamente imparentato col Lagrein e con il Syrah. Il Vigilius ne è una delle migliori espressioni. 18 mesi in barrique. Rubino scuro, ricco, potente, speziato, ha intense note di frutti rossi, mirtilli e mora in particolare, pepe. Con le carni.

*Euro 36.00*

## Piemonte



### *Ruchè "Laccento" 2016*

*Montalbera*

Ruchè 100%

14% vol.

Prodotto a Castagnole Monferrato da Montalbera, questo Ruchè, stella emergente del Monferrato, è un vino modernissimo. Secondo Luca Maroni, più volte miglior vino d'Italia, per la nitida purezza del suo frutto dolce, ma anche per la sua complessità, fatta di frutti di bosco in confettura, note di rosa e di caramella alla violetta, cenni balsamici. Rosso rubino scuro con riflessi violacei, ha sapore caldo e setoso. Un vero fuoriclasse tra i vini-frutto!

*Euro 22.00*



♥ **Barbaresco "Bricco Neive" Riserva 2010**

**Dante Rivetti**

Nebbiolo 100%

14,5% Vol.

Un Barbaresco tradizionale, elegante, addirittura regale, fine, lunghissimo. Colore granato con note aranciate, sentori di frutti di bosco, mora matura in confettura, rosa, china, rabarbaro, tabacco dolce. 4 anni in botte grande di Slavonia. Finezza, naturalezza di beva, puro, senza forzature. L'abbinamento ideale è con le carni importanti e con i grandi formaggi.

**Euro 42.00**



**Barbaresco "Basarin" Riserva 2011**

**Adriano**

Nebbiolo 100%

15% Vol.

4 Viti AIS per questo Barbaresco emozionante, classico, prodotto dai fratelli Adriano in una zona poco nota delle Langhe, la piccola valle di San Rocco Seno d'Elvio. Colore granato luminoso, offre sentori di viola, rosa, lampone, liquirizia e polvere di caffè. Potente ma anche sapido e fresco, affina 24 mesi in botte grande e per 2 anni in bottiglia. Il Nebbiolo, al suo meglio. Con le carni.

**Euro 28.00**



**Barolo 2013**

**Massolino**

Nebbiolo 100%

14.% Vol.

Una delle più blasonate e premiate aziende delle Langhe, un nome noto in tutto il mondo. Massolino produce questo Barolo di grande classe dal colore rubino granato brillante, con intense note di frutti rossi di bosco e di rosa appassita. Gusto potente, caldo, giustamente tannico. Il "Re" dei vini è il compagno ideale delle carni e dei grandi formaggi.

**Euro 42.00**



♥ **Barbera d'Asti Superiore "Sichivej" 2013**

**Bel Sit**

Barbera 100%

13,5% Vol.

Ecco una vera rarità, davvero eccezionale! Una Barbera affinata in legno, lungamente invecchiata, prodotta da uno degli uomini più straordinari nella storia del vino italiano, il Cavalier Ezio Rivella, l'uomo che più di ogni altra ha contribuito a creare il mito del Brunello di Montalcino. Oggi il Cav. Rivella, nella sua piccola e bellissima tenuta Bel Sit, nell'Astigiano, a due passi dalle Langhe, produce piccoli grandi capolavori per il godimento dei veri appassionati.

**Euro 24.00**



**Barbera d'Alba Superiore 2015**

**Adriano**

Barbera 100%

14% Vol.

Una Barbera meravigliosa, prodotta con grande cura in botte grande. Frutto dolce e maturo di mora e ciliegia, grande freschezza e bevibilità per una Barbera deliziosa, con un ottimo rapporto qualità prezzo. Assolutamente da tutto pasto, magari servita leggermente fresca.

**Euro 16.00**



### *Nebbiolo d'Alba "Piadvenza" 2011*

Nebbiolo 100%

Un ottimo Nebbiolo, molto piacevole e beverino, affinato in botti grandi per non alterarne la tipicità e il timbro floreale caratteristico del vitigno. La lunga maturazione in bottiglia gli dona grande equilibrio e bevibilità. Frutta rossa, note di violetta, spezie. Da tutto pasto.

**Euro 20.00**

*Casavecchia*

14% Vol.



### *Dolcetto di Dogliani "San Luigi" 2016*

Dolcetto 100%

Da un'azienda simbolo del "Dogliani", ecco un Dolcetto giovane e invitante. Prodotto in acciaio, ha colore rubino carico e profumi di frutti di bosco, mora in particolare, ma anche grafite e china, tipiche del territorio di Dogliani. Vino per tutti e per tutto, si esalta con i formaggi.

**Euro 18.00**

*Pecchenino*

13,5% Vol.

## Lombardia



### *Sassella Riserva "Rocce Rosse" 2007*

Nebbiolo Chiavennasca 100%

Ar.Pe.Pe produce vini davvero speciali, addirittura "eroici" e unici, non facili, mai banali. Il Rocce Rosse è un vino complesso, finissimo, etereo e affascinante nei profumi, affinato per lungo tempo in botti grandi di castagno e di Slavonia; colore granato, profumi maturi quasi da Borgogna, lampone, fragola, cuoio, terra, liquirizia, menta. Sviluppo "verticale" lunghissimo, tannini fini e aristocratici. Ideale con le carni nobili e i formaggi, servito fresco anche con pesci saporiti.

**Euro 65.00**

*Ar.Pe.Pe*

13% Vol.



### *Sassella "Ultimi Raggi" 2009*

Nebbiolo Chiavennasca 100%

Ar.Pe.Pe è l'azienda Valtellinese che fa della purezza e della finezza le sue bandiere. Questo grande nebbiolo di montagna da vendemmia tardiva (non uno Sforzato!) viene prodotto con uve raccolte a metà novembre già lievemente appassite in pianta, 30 giorni di macerazione e almeno 5 anni in botti grandi e cemento. Nasce un vino speciale, dove la dolcezza della frutta rossa e nera matura si sposa con le note più complesse della china, del rabarbaro, del tabacco dolce, senza inutili e stucchevoli dolcezze. Un grande vino da bere con i grandi piatti della cucina di montagna.

**Euro 75.00**

*Ar.Pe.Pe*

14% Vol.



### *Rosso di Valtellina 2015*

Nebbiolo Chiavennasca 100%

Ar.Pe.Pe è l'azienda Valtellinese che fa della purezza e della finezza le sue bandiere. Questo rosso è un vino apparentemente semplice, dalla beva facile e invogliante. Di magnifica essenzialità, in bocca sorprende per la pulizia e la freschezza dei suoi aromi fruttati e floreali. 6 mesi in botte grande poi lungo affinamento in bottiglia. Adatto a tutti i piatti tradizionali del nord Italia.

**Euro 24.00**

*Ar.Pe.Pe*

12,5% Vol.



### ***Bonarda "Possessione di Vergomberra" 2016***

***Verdi***

Croatina 100%

14% Vol.

Dal nostro amico Paolo Verdi ecco probabilmente la miglior Bonarda vivace sul mercato. La 2016 è veramente strepitosa. Uve perfette vengono immerse nel crio-vinificatore Nectar, dove fermentano a bassissima temperatura. Poi questo succo d'uva viene posto in autoclave per la presa di spuma con gli zuccheri presenti nell'uva di partenza. Risultato? Rubino porpora vivace, effervescenza vellutata, fragoline e frutti di bosco, ciliegia marasca, tannino lieve. Una goduria.

***Euro 15.00***



### ***Rosso "Cavariola" Riserva 2013***

***Verdi***

Croatina 55%, Barbera 25%, Uva Rara 10%, Ughetta di Canneto 10%

14,5% Vol.

Il capolavoro prodotto dal nostro amico Paolo Verdi. Un rosso di livello internazionale, un vero "cru", prodotto con vitigni autoctoni dell'Oltrepò. Fermentazione in tonneau, poi due anni in barrique. Frutto dolce di mora e ciliegia, note di sottobosco, cannella e noce moscata. Potenza e bevibilità si coniugano alla perfezione. Assolutamente da tutto pasto, con piatti importanti.

***Euro 28.00***

## **Veneto**



### ***Amarone della Valpolicella Classico 2008***

***Cav. G.B. Bertani***

Rondinella e Corvina Veronese

15% Vol.

L'amarone è uno dei più grandi vini del mondo e Bertani ne è straordinario ambasciatore. L'Amarone Bertani è uno dei simboli dell'Amarone. Uve perfette, lasciate appassire nei fruttai per 120 giorni. 6 anni di maturazione in botti grandi di Slavonia. Il risultato è un vino unico, che può invecchiare oltre mezzo secolo. Prugna, ciliegia, frutta secca, foglia di tè, liquirizia e spezie, vaniglia, in perfetto equilibrio con acidità e note tanniche. Un trionfo!...per meditare sull'esistenza.

***Euro 90.00***

## **Emilia Romagna**



### ***Lambrusco "Del Fondatore" 2016***

***Chiarli***

Lambrusco di Sorbara 100%

11,5% Vol.

Un capolavoro questo Sorbara di Chiarli, sempre premiatissimo. Un grande Lambrusco fermentato in bottiglia secondo il metodo "ancestrale". Secco, sapido, fruttato di fragolina e lampone, floreale, finissimo e fresco, minerale, mai stucchevole. Da servire fresco, con i piatti classici della tradizione emiliana, dai salumi, alle paste, al bollito ecc.

***Euro 18.00***

## **Toscana**



### ***Chianti Classico "Berardenga" 2014***

***Fèlsina***

Sangiovese 100%

13.5 %Vol.

Un vero classico, questo Chianti, vinificato in acciaio e affinato per 1 anno in botte grande. Colore rubino intenso, profumi eleganti, fini e fruttati dove predominano i frutti di bosco e complesse note speziate. Freschezza e tannicità tipiche del Sangiovese di toscana. Perfetto con le carni.

***Euro 22.00***



### ***Brunello di Montalcino 2012***

Sangiovese grosso 100%

Un Brunello sempre perfetto e affidabile, sempre di grande livello, prodotto da una delle più famose aziende di Montalcino azienda. Uve perfette, fermentazione naturale in acciaio, poi maturazione di 43 mesi in barrique nuove a tostatura media, infine 1 anno di bottiglia, danno un vino dal colore rubino intenso, possente, ricco di frutto e di tannini, complesso, ma anche di grande equilibrio e finezza, dal tannino setoso. Ideale con le carni e con i grandi formaggi.

***Euro 60.00***

***Casanova di Neri***

14.5 %Vol.



### ***Brunello di Montalcino 2012***

Sangiovese grosso 100%

Da un piccolo produttore, ecco un Brunello autentico, prodotto nell'area sassosa a sud-ovest di Montalcino. Dopo la fermentazione e la malolattica, il vino si affina per 30 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. In vino ha colore rubino con riflessi granati, è potente, giustamente tannico, ma anche morbido e fruttato, con sentori speziati dei legni nobili in cui affina. Perfetto con le carni.

***Euro 48.00***

***Tornesi***

14 %Vol.



### ***Brunello di Montalcino 2009***

Sangiovese grosso 100%

Un produttore storico, un Brunello di assoluta eccellenza, oggi in una fase evolutiva ideale. Vendemmia manuale, cernita manuale dei singoli grappoli, fermentazione in acciaio, poi affinamento per 36 mesi in botti grandi di rovere francese, infine un anno in bottiglia. Morbido e fruttato, sfodera tannini setosi, mineralità e speziatura esemplari per una beva veramente appagante e di gran classe. Per un vino così importante, servono piatti strutturati.

***Euro 60.00***

***Mastrojanni***

14,5 %Vol.

## **Lazio**



### ***♥ "Apolide" 2012***

Nero Buono di Cori 100%

Marco Carpineti, in provincia di Latina, persegue la sua idea di vino e di valorizzazione delle uve autoctone del suo bellissimo territorio, alcune delle quali praticamente sconosciute. E' il caso del Nero Buono di Cori, Con il quale produce un rosso di livello internazionale, ma che non assomiglia a nessun altro. Vendemmia a ottobre, 24 mesi in barrique, colore rubino intenso tendente al granato, frutta rossa maturissima, toni speziati e complessi. Una vera scoperta.

***Euro 32.00***

***Marco Carpineti***

15% Vol.

## **Abruzzo**



### ***Montepulciano "Mammot" 2014***

Montepulciano 100%

Il Montepulciano è una grandissima uva, un vitigno tra i più antichi e importanti, dal quale derivano alcuni dei più grandi vini italiani, spesso molto costosi. Noi abbiamo deciso di proporlo in una versione più diretta, ma non per questo meno buona. Rosso rubino cupo, sentori di ciliegia, frutti di bosco, prugna secca. Corpo pieno e morbido. Da tutto pasto; ideale con carni rosse.

***Euro 25.00***

***La Cascina del Colle***

15% Vol.

## Campania



### ♥ *Taurasi 2012*

Aglianico 100%

L'Aglianico è il più importante vitigno del sud Italia. Il Taurasi ne è l'espressione più classica. Questa versione firmata Pietracupa, nostra "cantina del cuore", è magistrale. Colore rubino granato, aroma complesso, con frutti rossi, liquirizia e prugna secca. Fresco in bocca, ha grinta ed energia, sino al finale, dove riappaiono note speziate. Un vino importante per piatti di struttura.

*Pietracupa*

14% Vol.

*Euro 42.00*

## Puglia



### ♥ *Primitivo di Manduria "ES" 2015*

Primitivo di Manduria 100%

Da anni ai vertici delle classifiche tra i più grandi vini italiani, il Primitivo di Manduria ES di Gianfranco Fino è un vino estremo, inimitabile. Potenza fruttata esplosiva e freschezza di beva incredibile. 16,5 gradi alcolici sono bilanciati da una complessità aromatica che stordisce, da una freschezza minerale esemplare e da una persistenza che ha pochi equali. Rese minime in vigna (20q), da alberelli di 60 anni. Barrique. Un vanto dell'enologia italiana. Da gustare, con stupore!!

*Gianfranco Fino*

16,5% Vol.

*Euro 65.00*

## Sicilia



### *Etna Rosso 2015*

Nerello Mascalese 100%

A 700 metri di quota, sul versante nord est dell'Etna, nella zona di Passopisciaro, su un terreno lavico eccezionalmente vocato per la viticoltura, ecco un ottimo Etna Rosso. Prodotto da vigne a piede franco, vinificato e affinato in vasche di cemento, offre un frutto pulitissimo e fine oltre a note minerali molto nitide. Eleganza e facilità di beva. Adatto a tutto il pasto.

*Graci*

14% Vol.

*Euro 22.00*



### ♥ *Etna Rosso "Arcuria" 2014*

Nerello Mascalese 100%

L'Arcuria è il vino top della cantina Graci. Vino dal colore rosso rubino, ricco di note balsamiche e fruttate, con la pesca che si avverte al naso, insieme a ribes, origano e mirto. Al palato è fresco, sapido, potente e profondo, con ottimi tannini vellutati e morbidi, piacevole e di notevole persistenza. Viene vinificato con lieviti autoctoni e affinato per 24 mesi in grandi tini di rovere. E' un rosso di caratura internazionale, un fuoriclasse assoluto.

*Graci*

14,5% Vol.

*Euro 50.00*



### *"Maquè" 2016*

Nero d'Avola e Perricone

Un *blend* di Nero d'Avola, arcinoto e modaiolo, e Perricone, storico vitigno autoctono siciliano poco noto al grande pubblico, tutto giocato sulla freschezza e sulla bevibilità, un vino veramente naturale. Botte grande e pochissimi solfiti. Sa di mora e lampone, con una bella nota floreale ed eleganti tocchi speziati. Fragante e vellutato, è adatto ad accompagnare tutto il pasto.

*Porta del vento*

13% Vol.

*Euro 20.00*

## *I Vini Dolci e Passiti*

### Piemonte



#### **Moscato d'Asti 2016**

**Paolo Saracco**

Moscato Bianco Canelli 100%

5,5% Vol.

Secondo noi il miglior Moscato classico in assoluto, una vera delizia! Il Moscato d'Asti per eccellenza, colore giallo paglierino limpido, profumi finissimi e tipici del Moscato. Fiori d'arancio, pesca, salvia e timo in evidenza. Gusto fine, elegante e persistente. Equilibratissimo, dolce ma molto fresco, con un'acidità piacevole. Sia con i dessert che per chiudere in allegria.

**Euro 18.00**



#### **Moscato d'Asti "d'autunno" 2016**

**Paolo Saracco**

Moscato Bianco Canelli 100%

5,5% Vol.

Il Moscato "d'Autunno" di Paolo Saracco è probabilmente la massima espressione esistente di questo vitigno. Paglierino brillante, è un concentrato di profonde note agrumate e di frutta candita, pesca, con freschi sentori finemente balsamici che anticipano una chiusura elegante di timo e salvia. Densità e dolcezza sono perfettamente bilanciate da una freschezza paradigmatica in un equilibrio tipico dei fuoriclasse. Molto longevo, accompagna i dessert oppure può essere sorseggiato da solo.

**Euro 22.00**



#### **Moscato d'Asti 2017**

**Bel Sit**

Moscato Bianco 100%

5% Vol.

La Bel Sit del cavalier Ezio Rivella ci offre questo moscato esemplare e pulitissimo. Fresco, giovane, incredibilmente beverino: Prodotto in autoclave secondo il metodo Charmat, ha note di pesca bianca, salvia, miele, con una grande freschezza che lo rende piacevolissimo e mai stucchevole. E' perfetto con quasi tutti i dolci, magari non al cioccolato, e addirittura con la frutta.

**Euro 15.00**

### Trentino Alto Adige



#### **Gewurztraminer Passito "Terminum" 2011 (0,375 l.)**

**Cantina Termeno**

Gewurztraminer 100%

10% Vol.

Un mito. Le particolari caratteristiche dell'annata hanno contribuito allo sviluppo della muffa nobile, che permette di creare un grande passito. Il vino si presenta dorato, profumo intenso, floreale e fruttato, con note di miele e cannella, su un fondo molto morbido e dolce ma fresco e mai stucchevole. Vino di grande struttura con lunga persistenza. Semplicemente, secondo noi, il Terminum è uno dei migliori passiti del mondo.

**Euro 60.00**

## Emilia Romagna



### *Malvasia Passita 2015 (0,500 l.)*

*Il Negrese*

Malvasia di Candia Aromatica 100%

12% Vol.

Ormai considerata uno dei migliori passiti italiani, colore dorato, profumi intensi di fichi, frutta secca e confettura di agrumi, questa Malvasia passita offre al palato una dolcezza diffusa controbilanciata da una fresca acidità, perfetto equilibrio e lunghissima persistenza aromatica. Con tutti i dessert, ma anche col *foie gras* e con i formaggi stagionati ed erborinati.

*Euro 25,00*

## Sicilia



### *Malvasia delle Lipari "Punta Aria"*

*Azienda Agricola Pollastri*

Malvasia 100%

14,5% Vol.

La malvasia delle Lipari è uno dei vitigni più antichi al mondo. Pare sia stato introdotto nelle Eolie dai Micenei circa 1.500 anni prima di cristo. Da uve appassite al sole, la Malvasia Punta Aria è una malvasia esclusiva e rara, prodotta a Vulcano in pochissime pregiate bottiglie. Di colore ambrato, ha naso di splendida eleganza e intensità con note di cedro candito, uva sultanina, datteri, capperi (!), mentre al palato è dolce, ma per nulla stucchevole, fresca e sapida, di lunghissima persistenza. Si abbina a pasticceria secca ed è un grande vino da meditazione. Emozionante.

*Euro 36,00*



### *Passito di Pantelleria "Sole d'Agosto" 2012 (0,500 l.)*

*De Bartoli*

Zibibbo 100%

14,5% Vol.

Marco De Bartoli diceva sempre che il sole d'agosto (insieme al vento) è l'elemento fondamentale per la perfetta maturazione delle uve a Pantelleria. Ed ecco qui un grandissimo passito, da uve provenienti dal mitico vigneto Bukkuram. Doppia vendemmia, appassimento parziale delle uve, vinificazione in acciaio e maturazione in barrique, poi ancora in acciaio. Un passito intenso e possente, ma anche fresco e giovane, mai troppo dolce. Fichi secchi, uva passa, datteri, cedro candito, elicriso, cenni iodati... Grande, coi dolci o da solo.

*Euro 50,00*



### *Marsala "Vecchio Samperi" Ventennale (0,500 l.)*

*De Bartoli*

Grillo 100%

17,5% Vol.

Qualcosa di veramente unico, il vino italiano di fama mondiale forse più antico. Il Marsala è noto in tutto il mondo già nel '700. Non è semplicemente un vino: è storia, cultura. Il Vecchio Samperi è un mito, prodotto senza aggiunta di alcol – quindi davvero "vergine" - dal grande Marco De Bartoli e oggi dai suoi figli. 20 hl di resa per ettaro vendemmiati l'ultima decade di settembre. Selezione manuale delle uve, spremitura soffice, sedimentazione naturale, fermentazione tradizionale in fusti di rovere e castagno a temperatura ambiente. Invecchiamento per una media di 20 anni, con un'aggiunta del 5% di vino più giovane ogni anno, utilizzando il tradizionale metodo perpetuo Solera. Secco, per nulla dolce, agrumi canditi, noce, fichi, perfetta nota "rancida", di grande complessità e di persistenza infinita. Per veri intenditori.

*Euro 60,00*

