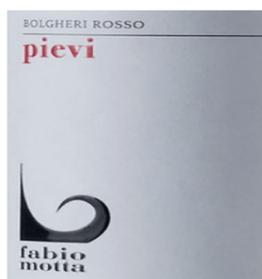




DA·DI ANFORA 2019 750 ml € 24
 Avignonesi - Montepulciano - Toscana

Sangiovese

Fermentazione con lieviti indigeni, macerazione di 45 giorni, 5 mesi di affinamento in anfore di terracotta. In bocca è pieno, fruttato e abbastanza tannico. Finale fresco e morbido.



BOLGHERI ROSSO 2019 750 ml € 25
 Fabio Motta - Bolgheri - Toscana

Merlot, Cabernet, Sangiovese

Fermentazione e affinamento in cemento, malolattica svolta, lieviti indigeni. La morbidezza del Merlot e l'eleganza del Cabernet bilanciano il Sangiovese. Ricco e succoso. Formaggi stagionati, ragù, carni rosse.



CAMPO AL MARE 2019 750 ml € 32
 Tenute Folonari - Bolgheri - Toscana

Merlot, Cabernet

Macerazione di 20 giorni a temperatura controllata e affinamento di un anno in botti di rovere. Lo stile è morbido e strutturato, in bocca è pieno e rotondo, balsamico e persistente.



PINOT NERO 2019 750 ml € 28
 Tiefenbrunner - Trentino Alto Adige

Pinot Nero

Di colore rosso rubino chiaro, trasparente. Profumi di frutti di bosco, palato di bella densità con un mirtillo netto e pulito. Si accompagna anche al pesce, ad esempio con primi piatti saporiti ai frutti di mare e frittura.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2015 750 ml € 65
 Podere San Giacomo - Montalcino - Toscana

Sangiovese grosso

Uve selezionate in vigna, macerazione tradizionale di 15 giorni e maturazione di 36 mesi in botti grandi di rovere. Potente, superbo e austero, è un vino da meditazione di infinita ampiezza e persistenza.

Carta dei vini

(a cura di Fabio Masi)

“Questa carta vorrebbe essere non il solito elenco, bensì una guida alla scelta del vino più adatto a voi ed alla vostra cena, per questo ve li racconto uno ad uno.”

Indice

Bollicine italiane.	pag. 2
Bollicine francesi.	pag. 3
Vini bianchi	pag. 4
Vini rosati.	pag. 6
Vini rossi	pag. 7

BOLLICINE ITALIANE



PROSECCO BRUT 750 ml € 16
Cantine Leone Alato - Veneto

Glera

Prosecco moderno, dal perlage fine e persistente dovuto alla presa di spuma di 30 giorni. Morbido e fresco, è ottimo come aperitivo o a tutto pasto. Si abbina con antipasti anche di salumi, pizza, pesce.



PROSECCO BRUT ROSE' 750 ml € 16
Cantine Leone Alato - Veneto

Glera, Pinot Nero

La presenza del pinot nero conferisce a questo Prosecco rosato maggiore struttura e profumi ricchi e persistenti. Ideale con carni bianche, sformati di verdure, pizze gourmet e pesce saporito.



BRUT ROSE' PARTICOLARE 750 ml € 20
Tenuta Buonamico - Colline Lucchesi - Toscana

Sangiovese, Syrah

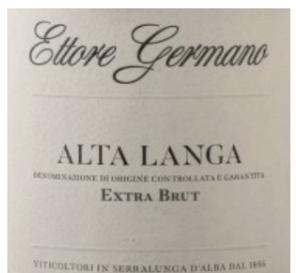
Spumante metodo Charmat delle colline Lucchesi, in bocca è fresco, dallo scatto immediato e piacevolmente corposo. Ottimo sia come aperitivo che a tutto pasto, è dotato di notevole persistenza e gradevoli profumi.



FRANCIACORTA BRUT SATEN 750 ml € 28
Cascina Clarabella - Lombardia

Chardonnay

Fermentazione in acciaio e barrique, minimo 24 mesi di affinamento sui lieviti. Equilibrato ed elegante, morbido e delicato, si abbina a piatti di pesce non troppo elaborati.



ALTA LANGA EXTRA BRUT 750 ml € 36
Ettore Germano - Piemonte

Pinot Nero, Chardonnay

Spumante metodo classico. Uve raccolte a mano, fermentazione in legno, 30 mesi sui lieviti. Spuma fine e cremosa, profumi di fiori selvatici, crosta di pane e frutta secca. In bocca è persistente e con ottima acidità.

VINI ROSSI



SGRETOLI ROSSO - 2019 750 ml € 16
Podere Sgretoli - Colline Lucchesi - Toscana

Sangiovese, Cabernet, Merlot

Versatile e ben fatto, semplice ma non banale. Si abbina a piatti di terra anche di buona struttura. Tra i migliori in rapporto al prezzo, è un vino locale totalmente artigianale. Non subisce passaggi in legno.



BARCO REALE 2019 750 ml € 19
Tenuta di Capezzana - Carmignano - Toscana

Sangiovese, Cabernet, Canaiolo

Prodotto sulle colline di Carmignano, è morbido e di struttura equilibrata. Si abbina a carni alla brace e primi piatti di terra. Vinificazione in acciaio e affinamento in botte grande per sei mesi.



CHIANTI CLASSICO 2019 750 ml € 20
Ormani - Val d'Elsa - Toscana

Sangiovese

Chianti vecchio stile, asciutto e pulito. Uve selezionate e fermentazione con lieviti autoctoni, macerazione di 1 mese e svinatura decisa previo assaggio. Il vino affina 10 mesi in barriques usate.



CILIEGIOLE 2020 750 ml € 20
Antonio Camillo - Maremma - Toscana

Ciliegiole

Vinificato artigianalmente con lieviti indigeni. Al naso è vivace e moderno, con frutta rossa e spezie leggere che precedono uno sfondo mentolato. Il tannino è ben gestito, per un finale persistente e di grande piacevolezza.



SELVOSO 2016 750 ml € 26
Poggio Cagnano - Maremma - Toscana

Ciliegiole, Sangiovese

Uvaggio tipico del suo territorio. Al palato è pieno e strutturato con sentori selvatici, prugna secca, ginepro e pepe. Vinificato e affinato in cemento, è prodotto in appena 2.000 bottiglie.

VINI ROSATI



PIVUAN ROSATO IGT 2021 750 ml € 18
Pantaleone - Marche

Montepulciano

Fermentazione controllata in acciaio. Di colore simile alla peonia, è un vino sapido e intenso con aromi di ciliegia e ribes. Si abbina a zuppe di pesce, formaggi non stagionati, crostacei.



ROSATO GRIGIO FUMO 2020 750 ml € 20
Sandro De Bruno - Veneto

Pinot Grigio

È un rosato dal gusto pulito ed elegante, prodotto con uve Pinot Grigio. Grazie ai suoli vulcanici, gode di una spiccata nota minerale e sapida. È un vino leggero e fresco, adatto su aperitivi e piatti delicati.



SCALABRONE 2021 750 ml € 24
Antinori - Bolgheri - Toscana

Cabernet, Merlot, Syrah

Rosato morbido ed elegante della celebre Tenuta Guado al Tasso. Prodotto con una breve macerazione e fermentazioni separate delle tre uve. Affina in acciaio. Si abbina a piatti di pesce e verdure di media struttura.



ROSA DEL ROSA 2021 750 ml € 28
Proprietà Sperino - Piemonte

Nebbiolo, Vespolina, Croatina

Macerazione separata per vitigno, fermenta in acciaio e permane 5 mesi sulle fecce fini. Al naso fragola e viole, in bocca saporito, gustoso e minerale. Si abbina a piatti di pesce strutturati, carni bianche, verdure gratinate.

BOLLICINE FRANCESI



CREMANT DU JURA BRUT ZERO 750 ml € 34
Domaine de Montbourgeau - Jura

Chardonnay

Pressatura soffice, non dosato, fermentazione in acciaio e malolattica svolta. Aromaticamente incantevole, passa dai frutti di bosco, agli agrumi, alle erbe. Finale pieno ed energetico. Carbonara di mare e carni bianche.



CREMANT BRUT NATURE ROSE' 2018 750 ml € 42
Dirlor Cadè - Alsace

Pinot Noir

Fermentazione in acciaio e almeno 20 mesi sui lieviti. Non dosato. Tagliente ma equilibrato, fresca acidità e lungo finale. Massima espressione del territorio. Tagliata di tonno e risotto al nero di seppia.



CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS 750 ml € 56
Alain Couvreur - Prouilly

Chardonnay

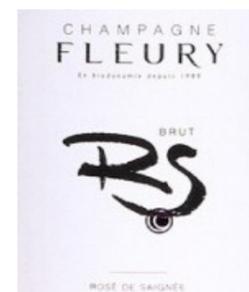
La Maison produce champagne da 7 generazioni. Vinifica in acciaio e barrique e svolge la malolattica. 50% con vini riserva. Fine, raffinato e fruttato, non teme piatti anche impegnativi di pesce e frutti di mare.



CHAMPAGNE ZERO BRUT NATURE 750 ml € 75
Tarlant - Oeuilly

Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

Sei mesi in barrique, no malolattica, no filtrazione né chiarifica. Affina minimo 6 anni sui lieviti in bottiglia. Strutturato e fresco, persistente e sapido. La maestria del non dosato.

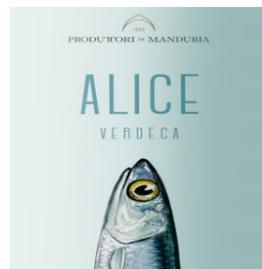


CHAMPAGNE ROSE' DE SAIGNEE BRUT 750 ml € 90
Fleury - Reims

Pinot Noir

Maison biodinamica dal 1989. Lieviti indigeni, macerazione variabile, malolattica svolta, non filtrato. Brillante, fruttato, intenso e infinito. Ideale su salumi, cacciucco, pesce al forno anche speziato.

VINI BIANCHI



ALICE - SALENTO IGT 2020 750 ml € 15
Produttori di Manduria - Puglia

Verdeca

Vitigno autoctono pugliese, regala deliziosi profumi di biancospino e acacia, cedro e pompelmo giallo affiancano note saline. Piatti di pesce leggeri, carpacci, verdure al vapore. Affinamento in acciaio.



SOAVE SUPERIORE DOCG 2020 750 ml € 16
Sandro De Bruno - Veneto

Garganega

Grazie ai terreni vulcanici che ospitano i vigneti, risulta decisamente minerale. Al naso agrumi ed erbe aromatiche. È un vino fresco e avvolgente, perfetto per aperitivi e piatti a base di pesce. Affinamento in acciaio.



VERMENTINO DI LUNI 2021 750 ml € 20
Il Monticello - Liguria 375 ml € 12

Vermentino

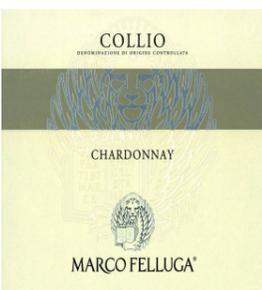
Le uve rimangono alcune ore sulle bucce e fermentano senza lieviti aggiunti. Il gusto è brillante e deciso all'inizio, per poi ricadere in un finale morbido ed equilibrato. Si abbina a piatti di pesce anche strutturati.



RIBOLLA GIALLA 2020 750 ml € 20
Butussi - Friuli Colli orientali

Ribolla gialla

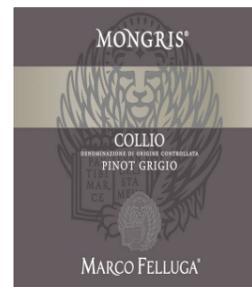
In bocca è asciutto, fresco e leggero. Armonico nella struttura, profumo floreale caratteristico e marcato. Accompagna antipasti freddi, frittore, zuppe, perfetto sui frutti di mare. Nessun passaggio in legno.



CHARDONNAY 2021 750 ml € 22
Marco Felluga - Friuli Collio 375 ml € 13

Chardonnay

Macerazione a freddo, vinificazione e affinamento in acciaio. Al naso prevalgono ananas e mela, in bocca buona struttura e freschezza. Si abbina a piatti di pesce e verdure e a formaggi molli.



MONGRIS - 2021 750 ml € 22
Marco Felluga - Friuli Collio

Pinot grigio

Colore giallo dorato con sfumature ramate. Il profumo è spiccato di fiori di acacia, ginestra e mela. Il gusto è elegantemente fruttato, corposo e persistente. Non effettua passaggi in legno.



SAUVIGNON - 2021 750 ml € 28
Russiz Superiore - Friuli Collio

Sauvignon

Bianco di buona struttura da cui spiccano profumi di pesca matura e mela, fiori di campo e ginestra. In bocca sensazioni ricche e polpose. Affina in acciaio sulle sue fecce fini senza passaggi in legno.



GEWURZTRAMINER 2021 750 ml € 24
Tiefenbrunner - Trentino Alto Adige

Gewurztraminer

Bouquet di uva matura e canditi, note di miele, spezie orientali, salvia e petali di rosa. È un vino armonico e pieno, con un finale persistente. Ideale su crostacei e piatti di pesce anche speziati, verdure in umido e carni bianche.



VERMENTINO DI BOLGHERI 2021 750 ml € 28
Antinori - Toscana

Vermentino

Uve selezionate a mano, fermenta in acciaio. Al naso agrumi e fiori gialli. In bocca è elegante ed equilibrato con un finale lungo e piacevolmente sapido. Perfetto su primi ai frutti di mare, frittore di pesce, molluschi e pesci al forno.



ETNA BIANCO 2020 750 ml € 28
Tenuta Setteporte - Sicilia

Carricante

Uve selezionate a mano, fermenta in acciaio. Al naso agrumi e fiori gialli. In bocca è elegante ed equilibrato con un finale lungo e minerale. Perfetto su primi ai frutti di mare, frittore di pesce, molluschi e pesci al forno.