

BOLLICINE

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG – Casa Farive			€ 15
Uve: Glera 100%	Zona: Veneto - Valdobbiadene	Alcool: 11	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la bassa presenza di zuccheri e la buona struttura, che gli consentono i più ampi abbinamenti. Ottimo in apertura con antipasti di salumi.			
Brut Rosè Particolare – Tenuta del Buonamico			€ 19
Uve: Sangiovese, Syrah	Zona: Toscana - Montecarlo	Alcool: 12	
PERCHE' SCEGLIERLO: per lo scatto immediato e piacevolmente corposo. Ottimo sia come aperitivo che a tutto pasto, è dotato di notevole persistenza e gradevoli profumi.			
F A I V Blanc de Blancs – Cantina Marchisio			€ 23
Uve: Arneis 100%	Zona: Piemonte - Cuneo	Alcool: 13	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la sorprendente complessità e morbidezza. Matura per ben otto anni sui lieviti prima di essere sboccato, ciò conferisce al sorso ampiezza e profondità davvero uniche. Per me è tra i migliori spumanti in rapporto al prezzo. Una bolla diversa dal solito assolutamente da provare.			
ZERO INFINITO - Metodo Classico Ancestrale – Pojer e Sandri			€ 26
Uve: Solaris 100%	Zona: Trentino Alto Adige - Faedo	Alcool: 12	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la sua assoluta unicità. Naturalmente frizzante e naturalmente torbido, senza alcun tipo di additivo anche grazie alla tipologia di vitigno resistente alle malattie. Rifermenta in bottiglia con i lieviti che restano al suo interno e ciò gli conferisce un bouquet ricchissimo che spazia dal floreale al minerale. Il perlage è fine e molto leggero.			
UNO - Franciacorta DOCG Dosaggio Zero – Andrea Arici			€ 34
Uve: Chardonnay. 90%, Pinot nero 10%	Zona: Lombardia - Franciacorta	Alcool: 12,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per l'equilibrio: buona acidità e grande sapidità bilanciate da una ricca e persistente morbidezza. Mai aggressivo o sgraziato, è uno dei miei Franciacorta preferiti. L'azienda produce solo vini non dosati, provenienti da vigne di cinquant'anni.			
Brut Nature Cuvee 36 mesi – Casa Caterina in Franciacorta			€ 38
Uve: Chardonnay 100%	Zona: Lombardia - Franciacorta	Alcool: 12	
PERCHE' SCEGLIERLO: per l'autenticità e la finezza. Vino naturale, a zero solfiti, matura sui suoi lieviti per 36 mesi. Non dosato e non filtrato, questo Blanc de Blancs di casa nostra molto elegante al gusto, si fa apprezzare per i sentori di "boulangerie", di salvia e di agrumi, nonché per il sottilissimo perlage.			

Champagne Brut Tradition - Boulard Bauquaire			€ 56
Uve: P. Noir 40%, Chard. 40%, P. Meunier 20%	Zona: Francia - Cormicy	Alcool: 12	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la stupefacente, meravigliosa finezza. Il classico blend composto dai tre vitigni. Brillante con perlage fine, sensazioni ampie (pane, melone, agrumi, ananas) e sorso molto piacevole con freschezza e mineralità evidente.			

Champagne Brut Grand Cru – TH Petit			€ 63
Uve: P. Noir 80%, Chardonnay 20%	Zona: Francia - Ambonnay	Alcool: 12,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la personalità conferitagli dal Pinot nero. Champagne che ha ottenuto grandi riconoscimenti a livello mondiale, si distingue per la complessità, la persistenza e il bilanciamento perfetto.			

BIANCHI E ROSATI

Verdicchio di Jesi Classico Superiore 2018 – Fattoria Nanni			€ 13
Uve: Verdicchio 100%	Zona: Marche - Macerata	Alcool: 12,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la beva facile e piacevole. Leggero e profumato, adatto come accompagnamento da aperitivo o su antipasti non strutturati, trova il suo collocamento migliore con la nostra Scrocchina e i suoi ingredienti gourmet. Vino biologico.			

Montecarlo Bianco 2018 – Tenuta Buonamico			€ 14
Uve: Trebbiano, Pinot bianco, Sauvignon	Zona: Toscana - Montecarlo	Alcool: 12,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la versatilità. Leggero e fruttato, ben si abbina, dall'aperitivo al pasto completo, con piatti delicati di pesce o di verdure, oppure con carni bianche o salumi non molto grassi. Fermenta in acciaio a temperatura controllata.			

Bianco Erta di Radda 2018 – Erta di Radda			€ 15
Uve: Trebbiano, Malvasia	Zona: Toscana – Radda in Chianti	Alcool: 12,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per il corpo e per l'ampiezza dei profumi. Vino dall'ottimo rapporto qualità/prezzo, trova spazio con molti piatti, anche strutturati, sia di carne che di pesce. Sorprende per ricchezza e persistenza, nonostante la gradazione relativamente bassa.			

Montesei Soave Classico 2018 – Le Battistelle			€ 15
Uve: Garganega 100%	Zona: Veneto - Verona	Alcool: 12,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la personalità decisa ma gentile. Al palato è fresco, scattante, e al contempo morbido. Le uve sono raccolte e lavorate interamente a mano e il vino resta sulle sue fecce fini per quattro mesi. Ideale per aperitivi o antipasti, supporta bene anche primi di pesce, carni bianche e formaggi a breve stagionatura.			

Vermentino di Luni 2017 – Il Monticello			€ 16
Uve: Vermentino 100%	Zona: Liguria - Sarzana	Alcool: 12,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per il piglio deciso e il frutto . 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.			

Chardonnay 2018 – La Magnolia			€ 16
Uve: Chardonnay 100%	Zona: Friuli – Colli orientali	Alcool: 13	
PERCHE' SCEGLIERLO: per i profumi e la freschezza . Da una delle più votate zone d'Italia per la produzione di bianchi arriva questo chardonnay tanto facile quanto picevole. Si affianca con piatti poco strutturati di mare e terra, ideale con pesce e molluschi al vapore.			

Roero Arneis 2018 – Angelo Negro			€ 17
Uve: Arneis 100%	Zona: Piemonte – Monforte d'Alba	Alcool: 13,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per il gusto ricco e senza sbavature . La sua caratteristica principale è la permanenza sulle fecce per sette mesi: questo gli conferisce profumi che vanno dalla pesca bianca, alla nocciola, all'anice. Si abbina con piatti di pesce e formaggi poco stagionati.			

Rosato di Bolgheri 2017 – La Cerretella			€ 17
Uve: Cabernet 100%	Zona: Toscana – Bolgheri	Alcool: 13,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per il frutto di ciliegia e fragole . Dalle uve coltivate tra Bibbona e Bolgheri, nasce questo rosato sapido e fresco che subisce un breve passaggio in barrique. Si abbina a sformatini di verdure, piatti di pesce, primi piatti anche strutturati e carni bianche.			

Palai 2018 - Pojer e Sandri			€ 18
Uve: Muller Thurgau 100%	Zona: Trentino - Faedo	Alcool: 12	
PERCHE' SCEGLIERLO: per gli aromi e la finezza . Le vigne sono su antichissimi terreni vulcanici a 700 metri di altezza. Per le caratteristiche climatiche è una delle massime rappresentazioni del vitigno. In bocca è elegante, aromatico e piacevolmente acidulo. Si accosta a piatti leggeri di pesce e verdure e con pietanze aromatizzate alle erbe fresche.			

Pinot Grigio ramato 2018 – Valentino Butussi			€ 18
Uve: Pinot grigio 100%	Zona: Friuli – Colli orientali	Alcool: 13	
PERCHE' SCEGLIERLO: per i profumi dovuti alla macerazione sulle bucce . Parte delle uve, lavorate a mano, vengono vinificate a contatto con le bucce: ciò conferisce il colore ramato, tipico del vitigno, ma soprattutto grande varietà di aromi. Dal gusto secco, pieno e piacevolmente amarognolo, si accosta a salumi, formaggi, primi piatti e carni bianche.			

Nebula Gialla 2018 – Poggio Cagnano			€ 20
Uve: Vermentino 100%	Zona: Toscana – Maremma	Alcool: 12,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la finezza . Vino biologico che matura in anfora e acciaio, si distingue per un impatto in bocca secco ma non aggressivo, per poi sfoderare sapidità e mineralità nel corso della sua notevole persistenza.			

Gewurztraminer 2018 - Tiefenbrunner			€ 22
Uve: Gewurztraminer 100%	Zona: Alto Adige - Bolzano	Alcool: 14	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la struttura e la persistenza . Vitigno aromatico e fruttato per eccellenza, questo di Tiefenbrunner affascina per il bouquet di uva matura e per le note delicate di miele e spezie orientali. È un vino armonico e pieno che si abbina con crostacei, cucina di pesce e verdure anche speziata. Affina in cemento per quattro mesi sui lieviti.			

Trebbiano 2016 - Tenuta di Capezzana			€ 28
Uve: Trebbiano 100%	Zona: Toscana - Carmignano	Alcool: 13°	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la ricchezza e la complessità . Viene vendemmiato tardivamente in modo da ottenere un mosto molto ricco, fermenta e si affina in botti piccole di rovere francese in cui acquista eleganti profumi secondari e si presta a un lungo invecchiamento. Si abbina con primi piatti strutturati di pesce, carne e verdure, con zuppe di pesce e formaggi.			

Sophie 2017 - Manincor			€ 36
Uve: Chardonnay 100%	Zona: Alto Adige - Caldaro	Alcool: 13	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la morbidezza e la persistenza . La bellissima acidità iniziale lascia pian piano spazio all'avvolgenza del miele, dell'arancio e dell'ananas maturo nel corso di una persistenza infinita. Questo grande bianco fermenta in legno con lieviti indigeni e matura in botti di rovere. Lavorazione in biologico.			

Tannenberg 2017 - Manincor			€ 38
Uve: Sauvignon 100%	Zona: Alto Adige - Caldaro	Alcool: 13	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la forza e la classe . Sicuramente uno dei migliori bianchi sotto tutti i profili gustativi. Bianco di punta (insieme al fratello Sophie) della cantina Manincor, questo Sauvignon rientra nella fascia dei grandi vini, impeccabili in bocca dall'inizio alla fine. Fermenta e matura in botti di rovere. Lavorazione in biologico.			

ROSSI

Montecarlo Rosso – Tenuta del Buonamico			€ 13
Uve: Sangiovese, Canaiolo, Syrah	Zona: Toscana - Montecarlo	Alcool: 13	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la facile e piacevole beva. E' un vino moderno e fresco da abbinare con primi saporiti e carni alla griglia. Fermenta in tini di acciaio in maniera controllata e non subisce affinamento in legno.			

Barco Reale 2017 – Tenuta di Capezzana			€ 16
Uve: Sangiovese, Cabernet	Zona: Toscana - Carmignano	Alcool: 13	
PERCHE' SCEGLIERLO: per l'equilibrio generale. Il Barco Reale di Capezzana è senz'altro uno dei rossi toscani più riusciti anche in virtù dell'ottimo rapporto qualità/prezzo. Al naso è dolce e fruttato, in bocca è ampio e intenso. Merita sempre di essere ribevuto.			

Casa e Chiesa 2017 – Tenuta Lenzini			€ 18
Uve: Merlot 100%	Zona: Toscana - Lucca	Alcool: 13	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la naturale espressività. Il Merlot è un'uva tanto difficile quanto affascinante, che in questo vino biodinamico trova la sua riuscita: un succo godibile e fresco, vinificato in acciaio e cemento, capace di regalare un sorso artigianale, rustico e sincero.			

Chianti Classico 2017 - Erta di Radda			€ 18
Uve: Sangiovese, Canaiolo	Zona: Toscana – Radda in Chianti	Alcool: 13,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per il carattere. Chianti Classico prodotto alla maniera di una volta, ovvero esclusivamente con vitigni toscani e senza nulla concedere a lavorazioni volte a rendere "ruffiano" il risultato finale. Quindi gusto asciutto, bella acidità e giusta speziatura.			

Ciliegiolo 2017– Antonio Camillo			€ 18
Uve: Ciliegiolo 100%	Zona: Toscana – Maremma	Alcool: 13	
PERCHE' SCEGLIERLO: per il frutto giovane e morbido. Stupisce per la piacevolezza e la freschezza. Vivissimi i sentori di ciliegie e amarene senza rinunciare ad una bella acidità e ad un'ottima struttura. Buono anche fresco in abbinamento a pizze e scrocchine.			

Rosso di Bolgheri 2017 - Micheletti			€ 18
Uve: Cabernet, Merlot	Zona: Toscana - Bolgheri	Alcool: 13	
PERCHE' SCEGLIERLO: per il legno non invadente. Un Bolgheri equilibrato in cui l'utilizzo del legno è ridotto al minimo, prevalgono infatti il frutto e la parte acida rispetto alla "pesantezza", per una beva più facile e scorrevole. Si abbina a carni alla brace, salumi con buona parte grassa e primi strutturati.			

Nebbiolo 2018 – Angelo Negro			€ 19
Uve: Nebbiolo 100%	Zona: Piemonte – Monforte d'Alba	Alcool: 14	
PERCHE' SCEGLIERLO: per l'eleganza e la finezza. Il Nebbiolo ben fatto resta sempre un ottimo vino e questo non fa eccezione. Agli antipodi dei vini "inchiostro", il suo colore scarico fa già intendere la leggiadria con cui si lascerà bere. Non matura in legno ed è lavorato in biologico. Si abbina a carni rosse marezzate cotte alla brace, a brasati e cacciagione.			

Rosso di Montalcino 2015 – Podere San Giacomo			€ 22
Uve: Sangiovese Grosso 100%	Zona: Toscana - Montalcino	Alcool: 14,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la complessità e la speziatura. Questo rosso di Montalcino può tranquillamente essere scambiato per un ottimo Brunello: è stupefacente il livello di qualità, percepibile dalla finezza e dal nerbo riscontrati al palato. Da provare.			

Pinot Nero 2018 - Pojer e Sandri			€ 22
Uve: Pinot nero 100%	Zona: Trentino Alto Adige - Faedo	Alcool: 12,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la tipicità e la versatilità. È il vitigno noto per racchiudere in sé sia la freschezza dei bianchi che il corpo dei rossi, per questo si presta ad essere abbinato anche su piatti di pesce di una certa struttura: può mettere d'accordo tutti a prescindere da ciò che è stato ordinato.			

Chianti Classico Riserva 2014 Caparsino – Az. Agr. Caparsa			€ 24
Uve: Sangiovese 100%	Zona: Toscana – Radda in Chianti	Alcool: 13,5	
PERCHE' SCEGLIERLO: per la sua autenticità. Chianti ruspante, biologico, vero e per niente ruffiano. Vino del contadino, ma di pregio, dai tannini ancora freschi che regala esplosioni di frutto e spezie. Matura in botte grande per un anno.			

Il Bruciato 2017 – Marchesi Antinori			€ 32
Uve: Cabernet, Merlot, Syrah	Zona: Toscana - Bolgheri	Alcool: 14	
Perché sceglierlo: per la morbidezza. Famosissimo vino di Bolgheri, le sue uve sono coltivate nella celebre tenuta "Guado al Tasso". La barrique gli conferisce eleganza e struttura, in bocca è rotondo e persistente con tannini vellutati			

Le Volte 2017 – Tenuta Ornellaia			€ 32
Uve: Merlot, Cabernet, Sangiovese	Zona: Toscana - Bolgheri	Alcool: 14	
PERCHE' SCEGLIERLO: per il corpo e l'intensità. Rispetto ad altri Bolgheri simili è meno legnoso, più fruttato e più "sveglio". Si abbina sportivamente a primi piatti saporiti, arrostiti, carni alla brace e formaggi stagionati. Affina nelle barrique usate per l'Ornellaia.			

