



CARTA DEI VINI

VINI NATURALI BIANCHI

Sarraiola 2017 Azienda Raica • Vermentino di Gallura Docg • 15%

28

Vermentino 100%. Da un vigneto di circa 40 anni e solo due ettari, a pochissimi chilometri in linea d'area dal mare, vicino Olbia e alla costa ovest della Gallura. Risente molto del vento carico di sale (Maestrale), che si deposita sulle bucce e gli conferisce la sua caratteristica sapidità. Affinato per 12 mesi in solo acciaio, viene da una vendemmia 2017 anticipata e leggermente surmatura a causa di un'estate siccitosa, piena di sole e temperature oltre i 40 gradi. Un Vermentino che è un unicum per carattere e corpo, da abbinare con grande soddisfazione a ragù bianchi, carni bianche, formaggi e funghi.

Note di Bianco 2017 • Azienda agricola Alessandro Viola • 12,5 %

24

Grillo 100%. Lavorato in purezza, per 6 mesi solo in acciaio e senza macerazione delle bucce. Un vino dalla grande bevibilità e dalla splendida freschezza, con una grande acidità solo leggermente ammorbidita dalla fermentazione malolattica spontanea. Con vigneti in conduzione biologica, su terreno argilloso-calcareo che dona al vino una bella mineralità, tipica espressione del terroir di Alcamo (Sicilia). Vino che si abbina perfettamente a formaggi di media stagionatura, carni bianche, ragù bianchi, fritti e tempura e preparazioni con funghi

“In Terra” Albana Romagna DOCG • Tenuta la Viola • Emilia Romagna • 2018

34

Albana 100%. Selezione delle migliori uve in vigna. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in anfore Georgiane sotto terra e macerazione sulle bucce per circa 6 mesi.

Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso note di pesca bianca matura, fiori bianchi intensi, miele e fieno. In bocca caldo, morbido, equilibrato e armonico. Ottimo per accompagnare formaggi anche a pasta dura e da aperitivo.

VINI NATURALI ROSSI

“Coclo” IGP Calabria • Cretapaglia • Calabria • 2017

26

Magliocco 50% e Guarnaccia Nera 50%. Breve macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea con lieviti indigeni in botti di Slavonia da 500ml. Vino non filtrato. Si presenta rosso rubino intenso, al naso frutti di bosco, mirtili e piccoli frutti rossi. In bocca spiccata secchezza, buon tannino, fresco e persistente. Ottimo per accompagnare carni rosse arrosto o alla griglia, primi con sughi di carne e piatti speziati.

“Bastian Contrario” Igp Marche • La Marca Di San Michele • Marche • 2017

24

Montepulciano 100%. Macerazione per circa 2 mesi e fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di acciaio inox. Vino non filtrato. Rosso rubino molto intenso, al naso frutti di bosco e amarena accompagnati da una piacevole nota di pepe nero e liquirizia. In bocca corpo leggero, ottima freschezza e tannino presente ma non fastidioso. Accompagna piacevolmente carni rosse con cotture in umido, risotti con funghi, selvaggina.

Nero Di Troia Igp Puglia • Valentina Passalacqua • Puglia • 2018

24

Nero di Troia 100%. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per circa 14 giorni. Affinamento in parte su fecce nobili in vasche di acciaio inox e in parte in botti grandi di rovere. Rosso rubino carico con riflessi purpurei, al naso piccoli frutti di bosco, ciliegia e note vegetali e calcaree. In bocca tannino vellutato, fresco, buona sapidità e buon corpo. Ottimo per accompagnare carni rosse con cotture veloci, primi con sughi rossi di carne e formaggi a pasta dura.

Regent Trocken • Bruder Dr. Becker • Assia Renana (Germania) • 2016

24

Regent 100%. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di acciaio inox e macerazione sulle bucce per circa 1 mese. Affinamento in parte in acciaio e in parte in botti grandi di rovere. Rosso rubino tendente al porpora, al naso frutti di bosco, fiori rossi e note speziate di liquirizia, tabacco e cacao. In bocca caldo, buona acidità e ottima persistenza retro-olfattiva. Accompagna selvaggina, primi con sughi di carne, formaggi molto stagionati.

BOLLICINE BIOLOGICHE

Spumante Cuvée Brut Nature DOC Treviso • Bortoluz • Veneto • 2017 • 11,5%

5

16

Glera 100%. Uve raccolte a mano in microzone del Valdobbiadene. Giallo paglierino con perlage fino e persistente. Sentori floreali, pesca bianca e agrume. Zero residuo zuccherino. Adatto ad aperitivi con formaggi freschi o medio stagionati.

BIANCHI BIOLOGICI

Gewurztraminer DOP Val D'aosta • Le Clocher • 2018 • 14%

26

Gewurztraminer 100%. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Dal colore giallo paglierino luminoso, note varietali di pesca e mela, con accenni minerali e spezie delicate. In bocca avvolgente con chiusura piacevolmente minerale. Ottimo come vino a tutto pasto, si sposa perfettamente con formaggi erborinati, primi con fondute e con carni bianche.

Catarratto di Sicilia "Munir" IGT Bio • Valdibella • Sicilia • 2018 • 12%

5

18

Catarratto 100%. Breve macerazione a contatto con le bucce. Fermentazione a temperatura controllata e malolattica. Di colore giallo paglierino al naso molto fruttato con sentori di agrumi, fiori bianchi e leggere note di vaniglia. È possibile abbinarlo anche a carni bianche accompagnate da erbe aromatiche per la sua freschezza e morbidezza.

Pinot Grigio IGP Venezie • Venchiarezza • Friuli Venezia Giulia • 2018 • 13%

5

20

Pinot Grigio 100%. Macerazione a freddo per 48 ore. Fermentazione con lieviti selezionati e affinamento sui lieviti per 6 mesi. Vino ramato, freschissimo al naso e in bocca, con un retrogusto sapido. Ottimo con formaggi e tagliere di salumi o con fritti e salse speziate.

ROSSI BIOLOGICI

Barbera d'Asti DOCG "Tabaren" • Icardi • Piemonte • 2017 • 13%

20

Barbera 100%. Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio inox. Rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso si presenta intenso, con ricordi di ciliegia. In bocca caratterizzato da una notevole struttura e un tannino dolce. Si sposa perfettamente con primi con sughi di carne, tartufo, formaggi dal sapore intenso.

Morellino Di Scansano DOCG • Montecivoli • Toscana • 2016 • 14,5%

5

20

Sangiovese 95% e Alicante 5%. Macerazione per circa venti giorni. Invecchiamento in acciaio per 6 mesi e in barriques di Allier per 9 mesi. Affinamento per almeno 3 mesi in bottiglia. Rosso rubino tendente al porpora, al naso marasca, tabacco e cuoio. In bocca corpo e struttura con un tannino vivo, classico del Sangiovese. Vino lunghissimo. Ottimo con primi di carne e selvaggina speziata.

Montepulciano D'Abruzzo DOC • Jasci • Abruzzo • 2016 • 12,5%

5

17

Montepulciano 100%. Macerazione sulle bucce per almeno dieci giorni seguita da un affinamento in acciaio e in botti grandi di rovere. Rosso rubino, al naso presenta note di confettura, vaniglia e cannella. Armonico con una nota tannica piacevole si sposa perfettamente con legumi, agnello e coniglio.

Rosso Umbria IGT "Terre Di Giano" • Omero Moretti • Umbria • 2017 • 13,5%

5

17

Sagrantino, Ciliegiole e Merlot. Breve macerazione sulle bucce, fermentazione termocontrollata e affinamento in vasche di acciaio inox. Si presenta rosso rubino con riflessi violacei, al naso frutta rossa e ciliegia. In bocca rotondo, morbido e con buona persistenza aromatica, si accompagna piacevolmente a primi piatti con sughi di carne e formaggi e salumi medio stagionati.

Negroamaro IGT Salento • Perrini • Puglia • 2016 • 13%

17

Negroamaro 100%. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in acciaio inox e in bottiglia. Caratterizzato da un elegante rosso rubino, frutti di bosco al naso, ciliegia e spezie. In bocca sapore pieno, buon corpo e tannini piacevoli. Accompagna molto bene formaggi saporiti, primi conditi con sughi di carne, torte rustiche salate, zuppe e carne di agnello.

"Monte Tabor" DOC Valpolicella • Fidora • Veneto • 2015 • 12,5%

26

Corvina 65%, Corvinone 25%, Rondinella 10%. Fermentazione termocontrollata e affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio inox. Colore rosso rubino luminoso, note di ciliegia fresca e rosa al naso, con finale pepato. In bocca secco e fresco con tannino vivace. Accompagna molto bene zuppe di stagione, salumi mediamente stagionati e carni bianche come pollame.

ROSSI STRUTTURATI

Montefalco Rosso DOC • Omero Moretti • Umbria • 2016 • 14% **26**

Sangiovese, Merlot, Sagrantino. Raccolta manuale, macerazione per 15 giorni sulle bucce e fermentazione per 15 giorni. Affinamento per 6 mesi su fecce nobili e successivi 12 mesi in tonneau di rovere francese. Rosso rubino intenso, al naso frutti di bosco, violetta, spezie dolci. In bocca ottima struttura, tannino presente ma vellutato e buona morbidezza. Accompagna molto bene primi con sughi di carne, carni arrosto o alla griglia e formaggi stagionati.

Chianti Superiore DCG "Casina Di Badia" • Sorelle Palazzi • Toscana • 2016 • 14% **26**

Sangiovese 100%. Raccolta manuale delle uve, fermentazione con rimontaggi giornalieri in vasche di cemento. Affinamento in botte grande di rovere per circa 1 anno e ulteriori 6 mesi in bottiglia. Rosso rubino vivace tendente al granato. Al naso frutti rossi maturi, chiodi di garofano e noce moscata. In bocca asciutto ed armonico con tannino ricco e piacevole. Si sposa perfettamente con fiorentina al sangue, tagliate di manzo ma anche formaggi stagionati dal sapore deciso.

Rosso Di Montalcino DOC • La Magia • Toscana • 2018 • 13,5% **28**

Sangiovese 100%. Raccolta manuale delle uve, pre-macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione in acciaio termocontrollata e macerazione post-fermentativa per 2 settimane. Affinamento in acciaio e in tonneau di rovere francese per circa 9 mesi. Rosso rubino carico, al naso frutti rossi di sottobosco, note minerali e boisè. In bocca elevata freschezza e ottima acidità con tannino presente ma leggero. Si accompagna molto bene a carni rosse al sangue, selvaggina e cacciagione, formaggi stagionati e dal sapore intenso.

Montefalco Sagrantino DCG • Omero Moretti • Umbria • 2015 • 14,5% **45**

Sagrantino 100%. Macerazione per venti giorni sulle bucce, contatto con le fecce fini per circa sei mesi. Affinamento di 12 mesi in tonneau e 6 in bottiglia. Il colore è un rosso rubino intenso, se invecchiato tendente al granato. Al naso frutta rossa matura, spezie, radici di liquirizia, cuoio e tabacco. In bocca potente e strutturato, dotato di un tannino importante e una buona persistenza. Predilige formaggi stagionati, selvaggina, carne alla griglia, carne rossa in umido.

Barbaresco DCG "Montubert" • Icardi • Piemonte • 2015 • 14% **45**

Nebbiolo 100%. Pigiatura soffice, fermentazione e macerazione sulle bucce in vasche di acciaio. Affinamento in legno e in bottiglia per circa due anni. Rosso granata intenso con toni aranciati tipici del Nebbiolo, complesso al naso con sentori di violetta e frutti rossi maturi, in bocca secco, bel corpo e piacevole tannino. Elegante. Predilige i brasati e stufati di carni rosse e selvaggina, ottimo anche con primi piatti ricchi e potenti a base di tartufo o funghi porcini.

Brunello Di Montalcino DCG • La Magia • Toscana • 2013 • 14% **58**

Sangiovese 100%. Raccolta manuale delle uve, macerazione sulle bucce per circa 30 giorni e fermentazione in acciaio e in tronconi di legno. Affinamento in tonneau di rovere di primo e secondo passaggio e ulteriore affinamento in bottiglia. Rosso rubino tendente al granato, al naso frutta rossa matura, spezie delicate, note minerali e fiori rossi appassiti. In bocca acidità generosa, tannino vellutato e grande persistenza. Accompagna perfettamente a carni rosse alla brace, cinghiale in agrodolce e carni con lunghe cotture.

"Monte Tabor" Amarone Della Valpolicella DCG • Fidora • Veneto • 2011 • 16% **68**

Corvina 65%, Corvinone 25%, Rondinella 10%. Appassimento delle uve su graticci di legno per circa 3 mesi. Fermentazione termocontrollata in vasche di acciaio inox e affinamento per circa 32-40 mesi in tonneau di rovere francese e poi in bottiglia. Rosso rubino intenso con sfumature granate, al naso complesso, frutta matura, spezie, frutta essiccata, cioccolato e liquirizia. Gusto secco, caldo e intenso, con finale piacevole e persistente. Abbinamento perfetto con la carne grigliata, arrosto o brasata. Predilige sapori forti, agnello e selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati e molto interessante con piatti della cucina mediorientale.

VINI DOLCI

Montefalco Sagrantino Passito "Argo" • Omero Moretti • Umbria • 2014 • 14% **6**

Sagrantino 100%. Appassimento delle uve su graticci in zona areata naturalmente. Una volta appassite, le uve vengono pressate, fatte fermentare in legno e affinate in tonneau di rovere per 12 mesi. Si propone come un nettare di ciliegia, fiori appassiti, caffè. Caldo e vellutato al palato, perde ogni nota rustica. Delizioso con dolci secchi con confetture di frutti rossi, cioccolato fondente o dolci al caffè.

Passito "DRACONTION" IGT • Monti Cecubi • Lazio • 2016 • 14,5% **6**

Falanghina 50% e Fiano 50%. Raccolta manuale delle uve stramature in pianta con ulteriore appassimento su graticci areati. Pressatura soffice, fermentazione termocontrollata e affinamento in barriques di acacia per circa due anni. Giallo dorato tendente all'ambrato, sentori di albicocca, miele e spezie dolci. Al palato dolcezza equilibrata dall'acidità, sapore ampio e di buona persistenza aromatica. Ottimo a fine pasto con dessert con frutta secca, miele, formaggi stagionati e/o erborinati.