



CARTA DEI VINI

LE BOLLICINE

FRANCOIS CHEVALIER Spumante Extra Dry Millesimato - GAZZOLA **20**
Uve: Pinot Nero, Chardonnay
Colore giallo brillante, profumo delicato con sentori floreali e fruttati. Sapore morbido, intenso ed equilibrato.

I VINI BIANCHI

Gewürztraminer DOC - VILLA PICCOLA - TRENTO **26**
Uve: Traminer Aromatico
Colore giallo dorato con profumo aromatico intenso, note speziate e di salvia. Sapore aromatico, fine, complesso.

Sauvignon Blanc DOC - BUTUSSI - FRIULI **24**
Uve: Sauvignon
Colore giallo paglierino con profumi delicatamente erbacei, di peperone verde, pesca. In bocca è raffinato, avvolgente.

KRET Pinot Grigio Ramato DOC - BUTUSSI - FRIULI **19**
Uve: Pinot Grigio
Colore leggermente ramato con bouquet elegante che ricorda i fiori d'acacia, frutta fresca. Il sapore è complesso, morbido con giusta acidità.

Ribolla Gialla IGP - ISOLA AUGUSTA - FRIULI **18**
Uve: Ribolla
Giallo paglierino con impianto olfattivo delicato e floreale, agrumato. Al palato è fresco, con note sapide, piacevole.

BACCIUS Ribona DOC - TENUTE MURÒLA - MARCHE **18**
Uve: Ribona
Giallo paglierino si apre al naso con fini sentori di pera, susina, frutto della passione, fiori bianchi. Sapore fresco e sapido, persistente.

- PERLA Passerina del Frusinate IGT - ANTICHE CANTINE MARIO TERENCEI - LAZIO 18
 Uve: Passerina
 Giallo paglierino con caratteristico profumo varietale, abbastanza intenso e persistente di fiori bianchi e frutta gialla. Abbastanza morbido, di buona acidità, fresco, equilibrato.
- CAPARBIO IGT - EREI DEI PAPI - LAZIO 20
 Uve: Malvasia Puntinata, Grechetto Gentile
 Mineralità e carattere del Grechetto si impongono all'inizio per poi fondersi con l'aromaticità e la persistenza della Malvasia. Vino spiccatamente equilibrato e sorprendente.
- DONNALUCE IGT - POGGIO LE VOLPI - LAZIO 26
 Uve: Malvasia del Lazio, Greco, Chardonnay
 Giallo dorato con bouquet ricco e intenso, avvolto da note dolci di miele, nocciola e frutta esotica che si accostano a sentori floreali e di erbe aromatiche, con leggeri tocchi minerali. Al palato spicca la persistenza fruttata.
- PAGLIAIA Bombino Bianco IGT - CONTE SPAGNOLETTI ZEULI - PUGLIA 18
 Uve: Bombino Bianco
 Vino dal colore giallo paglierino e dal profumo fresco, ricco di profumi fruttati e di fiori di campo. Al gusto si rivela erbaceo, con buona acidità e mineralità.
- NEVAIA Fiano IGT - CONTE SPAGNOLETTI ZEULI - PUGLIA 20
 Uve: Fiano
 Vino giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto è intenso con sentori agrumati, di frutta gialla e fiori di campo, esaltati grazie alla vendemmia notturna ed alla maturazione in tonneaux di acacia. Al palato si presenta equilibrato, morbido e con sentori di nocciola sul finale.

I VINI ROSATI

- COLOMBAIO DOCG - CONTE SPAGNOLETTI ZEULI - PUGLIA 20
 Uve: Bombino Nero Gr. Alc. 12,5%
 Rosato secco dal bouquet fruttato con note di piccoli frutti rossi. Fresco e sapido, dal gusto morbido con aromi ben bilanciati.
- GIROFLE Salento IGP - GAROFANO - PUGLIA 20
 Uve: Negroamaro
 Fiori primaverili, frutti rossi e melograno rendono il profumo piacevole e penetrante; caldo e ricco, nitido e croccante. Persistente.

I VINI ROSSI

- Ribolla Nera IGP - ISOLA AUGUSTA - FRIULI **18**
Uve: Ribolla Nera (Schioppettino)
Rosso con riflessi violacei dal profumo intenso, erbaceo, vinoso. Sapore deciso e leggermente tannico.
AFFINAMENTO: 4 mesi in bottiglia
- Barbera d'Alba DOC - FATTORIA SAN GIULIANO - PIEMONTE **22**
Uve: Barbera
Colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso è ampio, vinoso con ricordo di fiori e frutta fresca. Il sapore è secco, equilibrato e gradevolmente sapido.
AFFINAMENTO: minimo 8 mesi in botti grandi, 4 mesi in bottiglia
- Valpolicella Amarone DOCG - MONTE TONDO - VENETO **50**
Uve: Corvina, Rondinella
Colore rosso rubino con riflessi granati. All'olfatto è molto intenso e persistente, con note fruttate di ciliegia sotto spirito, prugna secca e frutta secca come la nocciola e la mandorla. Nel tempo si liberano profumi speziati con note di tabacco, goudron e cannella. In bocca è subito avvolgente, con una elevata struttura e una elegante morbidezza dei tannini che danno un grande equilibrio duraturo nel tempo.
AFFINAMENTO: minimo 30 mesi in barrique, 10 mesi in bottiglia
- SOLATUS Chianti DOCG - ROCCA DI CISPIANO - TOSCANA **18**
Uve: Sangiovese, Colorino
Colore rubino carico. Profumo intenso con note di frutta rossa matura con dettagli di vaniglia. Al palato è suadente con sentori di marmellata, tabacco e spezie, con un corpo notevole.
AFFINAMENTO: 6/8 mesi in botti di legno, 8 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia
- CECAPECORE IGT - FAVARONI - UMBRIA **18**
Uve: Cabernet, Merlot, Sagrantino
Colore rosso intenso, violaceo. Al naso spiccano note di frutta rossa fresca. Al palato risulta caldo e corposo.
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia
- Cesanese IGP - COPPI - LAZIO **18**
Uve: Cesanese di Affile
Rosso rubino tendente al granato. Note floreali con ricordo di viole e frutti di sottobosco. Fresco e giustamente tannico, elegante.
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia
- DON FERDINANDO Primitivo IGT - CONTE SPAGNOLETTI ZEULI - PUGLIA **18**
Uve: Primitivo
Colore rosso rubino con riflessi granati. Bouquet di ciliegia, amarena e fieno. All'olfatto si presenta ampio ed intenso, con sentori di frutta rossa, ciliegia, mora, prugna, con lievi sensazioni tostate. Al gusto è intenso, pieno e morbido, con tannini di grande qualità.
AFFINAMENTO: 6 mesi in botti di rovere, 3 mesi in bottiglia
- DON ANTONIO IGT - COPPI - PUGLIA **30**
Uve: Primitivo
Rosso rubino intenso con note di frutta rossa, macchia mediterranea, spezie, caffè, cioccolato, balsamico. Al palato è caldo e avvolgente con tannino morbido.
AFFINAMENTO: 6 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia

ELOQUENZIA Copertino DOP - GAROFANO - PUGLIA

20

Uve: Negroamaro

Ricco, dalle note di spezie dolci, cioccolato e piccoli frutti rossi, sentori balsamici sul finale. Rotondo ma beverino e morbido, di lunga persistenza.

AFFINAMENTO: 24 mesi in vasca, 4 mesi in bottiglia

SHADIR IGP BIO - TODARO - SICILIA

18

Uve: Nero d'Avola

Colore rosso rubino. Al naso prevalgono profumi di piccoli frutti a bacca nera uniti a delicate note di pepe nero. Al palato rivela un tannino presente ma non invadente unito ad un piacevole finale speziato.

AFFINAMENTO: 6/8 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia