



CARTA DEI VINI

LE BOLLICINE

CUVÈE VITTORIA Spumante Extra Dry Millesimato - CASA COLLER **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.

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 TERENCEZI - 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.
- ROMA CAPOCCIA DOC - TENIMENTI LEONE - LAZIO 30
Uve: Malvasia Puntinata 50% - Verdicchio 25% - Bellone 15% - Chardonnay 10%
Colore giallo paglierino intenso. Il naso è dominato da fragranti sentori di fiori bianchi e agrumi accompagnato da una componente delicatamente speziata. Complesso, morbido ed avvolgente. Traccia salina e minerale nel retrogusto.
- CORE IGP BIO - TENIMENTI LEONE - LAZIO 28
Uve: Malvasia Puntinata 85% - Greco 15%
Colore giallo paglierino. Sentori fruttati di ananas, scorza di agrumi, interferenze di macchia mediterranea. In bocca è fresco, polposo, piacevolmente minerale e di buona persistenza salina.
- NEVAIA Fiano IGT - CONTE SPAGNOLETTI ZEULI - PUGLIA 20
Uve: Malvasia Puntinata 85% - Greco 15%
Colore giallo paglierino. Sentori fruttati di ananas, scorza di agrumi, interferenze di macchia mediterranea. In bocca è fresco, polposo, piacevolmente minerale e di buona persistenza salina.

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 - CIFERO - 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
- PISCHELLO IGP BIO - TENIMENTI LEONE - LAZIO 25
Uve: Syrah 60% - Merlot 10% - Cesanese d'Affile 30%
Rosso mediterraneo con riflessi granati. Buona struttura, asciutto e fresco. Lievemente tannico, ritorno di pepe nero e spezie nel finale.
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
- CAPOMUNNI DOC ROMA BIO - TENIMENTI LEONE - LAZIO** **30**
Uve: Montepulciano 50% - Syrah 35% - Merlot 15%
Colore rosso intenso e profondo. Al naso sprigiona sentori di visciola, spezie e tabacco. Piacevole ed elegante con un'ottima persistenza gustativa, esalta le proprie qualità se aperto qualche minuto prima di essere consumato.
AFFINAMENTO: 2 mesi in acciaio, 12 mesi in botte e barrique di rovere francese, 6 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