



LAMONTANARA

RISTORANTE - BRACERIA - LOUNGE EXPERIENCE

SINCE  2023

I VINI





CAMPANIA



A. CAGGIANO TAURI AGLIANICO IRPINIA 2019 35€

L'Aglianico di Taurasi Tauri è un vino campano composto al 100% da uve Aglianico. I vigneti, siti nel comune di Taurasi, crescono sul terreno argilloso-calcareo tipico della zona. La vendemmia avviene a mano, tra la fine di ottobre e le prime settimane di Novembre. Le uve vengono poi diraspate, pigiate e sottoposte alla fermentazione. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese per 6-8 mesi. Dal colore rosso rubino brillante, questo vino presenta al naso profumi di piccoli frutti rossi e neri, una nota speziata (pepe nero) e di peperone verde. In bocca ha un gusto robusto e tannini ben percepibili. Il finale è abbastanza lungo e aromatico. Il vino si beve in abbinamento a piatti saporiti di carne e a colture importanti, come arrosti, brasati e carni allo spiedo.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Barrique di rovere francese 6/8 mesi.



A. CAGGIANO TAURASI 2019 45€

Il Taurasi Vigna Macchia dei Goti, prodotto dalla cantina Caggiano, si origina presso l'omonima contrada – Macchia dei Goti – situata nei pressi del comune di Taurasi, in Campania. Si compone di uve a varietà Aglianico in purezza, provenienti da terreni argilloso-calcarei a quota 350 metri, sulle colline circostanti. Tra fine ottobre e inizio novembre avviene la vendemmia, una delle più tardive di tutta Italia. In seguito alla raccolta manuale dei grappoli, il mosto ottenuto tramite diraspatura e pressatura è avviato alla fermentazione alcolica. Segue la fermentazione malolattica ed un affinamento in barrique di rovere francese per un periodo di 12-18 mesi. Di colore rosso rubino, apre al naso un bouquet di frutti di bosco, liquirizia, terra ed una leggerissima traccia vanigliata. In bocca è possente nella sua impronta aromatica e nelle sensazioni gustative, che passano attraverso un tannino marcato ed un corpo ricco.

Ideale per accompagnare un petto di piccione con composta di ciliegie.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: Fermentazione in acciaio. Affinamento in barriques di rovere francese.



LUIGI MOIO FIANO DI AVELLINO DOCG EXULTET 2022 QUINTODECIMO 80€

Exultet è il nome di una antica pergamena rinvenuta a Mirabella Eclano, dove ha sede Quintodecimo, l'azienda vinicola del professor Luigi Moio, che ha scelto di battezzare con questo nome la sua magistrale interpretazione del Fiano di Avellino. Nato da uve provenienti da una sola vigna di Fiano situata a Lapio, e maturato in parte in piccole botti di rovere, Exultet è dotato di grande armonia ed eleganza, oltre che di una longevità straordinaria per un bianco, dato che può evolvere, rimanendo giovane, vent'anni e più. Fruttato e minerale all'olfatto, fresco e persistente al palato, racchiude tutta la scienza, la conoscenza, la poesia e l'amore del professor Moio per il suo territorio, la vite, il vino.

Uvaggio: 100% Fiano

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Breve permanenza, durante la fermentazione, in piccole botti di rovere.



LUIGI MOIO AGLIANICO DOC TERRE D'ECLANO 2020 QUINTODECIMO 80€

Aglianico Terre D'Eclano Quintodecimo ha un colore rosso rubino profondo e di buona consistenza. Olfatto ampio ed intrigante, dotato di sensazioni terrose, humus, felce, cenni selvatici, foglie secche e terra bagnata e a seguire aromi fruttati di visciola, prugna, ginepro, mora di gelso e ciliegia, tabacco da pipa, grafite ed incenso. Sorso austero, dotato di tannino vivo, in perfetto equilibrio con la rinfrescante freschezza e la nota glicerica. Vinificazione e maturazione tra acciaio e barrique, dove sosta per diciotto mesi.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 14%

Vinificazione: Acciaio e barrique 18 mesi.



MARISA CUOMO FURORE ROSSO 2020 60€

Il "Furore Rosso" della cantina Marisa Cuomo è un vino estremo non tanto per le sue caratteristiche organolettiche ma perché proviene da un territorio impervio, qual è la costiera amalfitana, dove i vigneti sono coltivati su minuscoli terrazzamenti di terra strappati alle rocce e al mare. Il "Furore" Marisa Cuomo è un vino rosso ottenuto da uve Piediroso e Aglianico, provenienti da vigne situate su terrazzamenti costieri a un'altitudine che varia tra i 200 e i 550 metri di altezza con pendenze che talvolta superano il 60%.

Uvaggio: 50% Aglianico, 50% Piediroso

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Barrique a temperatura controllata per circa 12 giorni. Successivamente affina in barriques per altri 6 mesi.



MARISA CUOMO FURORE ROSSO RISERVA 2019 90€

La Riserva Furore Rosso firmata dalla cantina Marisa Cuomo si annuncia, sin dai primi sorsi, come una bottiglia identitaria, in cui due vitigni autoctoni campani, Aglianico e Piediroso, concorrono, ciascuno con la stessa percentuale, nel realizzare un'etichetta di qualità, frutto di un affinamento in legno di 12 mesi. Un vino che necessita in tavola di abbinamenti importanti, meglio se di carne rossa e selvaggina, in grado di valorizzarne l'ottima struttura.

Uvaggio: 50% Aglianico, 50% Piediroso

Gradazione: 14%

Vinificazione: Un anno di barrique, successivamente bottiglia.



MARISA CUOMO FIOR D'UVA 2020 150€

Tre uve concorrono alla creazione di un simile capolavoro, fenile, ginestra e ripoli, raccolte a mano per preservarne le preziose caratteristiche organolettiche, creano un nobile nettare dalle sfumature dorate che regala alla vista una gioiosa rappresentazione del sole che bacia la Costiera Amalfitana. È qui che le vigne di Marisa Cuomo crescono, accarezzate dal vento carico dei profumi del Mar Mediterraneo, dove le uve si arricchiscono preziosamente di nuances voluttuose e fresche che ritroviamo in degustazione. La dolcezza dei profumi regala sorsi romantici e sapidi che non lasciano il palato indifferente alla fine morbidezza con cui il Furore Bianco Fiorduva di Marisa Cuomo accarezza la bocca.

Uvaggio: 30% Fenile, 30% Ginestra, 40% Ripoli

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Barrique, affinamento in bottiglia



LUIGI MAFFINI KRATOS 2022 40€

Il "Kratos" è un Fiano fresco ed elegante, di bella personalità. Profumi tipici di mandorle, nocciola, tiglio e ginestra, insieme a sfumature balsamiche, accompagnano un sorso di buona freschezza e sapidità, dinamico e sorprendente

Uvaggio: 100% Fiano

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione alcolica in acciaio 4 mesi.



LUIGI MAFFINI KLEOS 2021 40€

L'Aglanico "Kleos" si offre con un corredo olfattivo balsamico e agrumato prima di lasciare lo spazio a note speziate. In bocca è asciutto e autorevole, succoso e ricco di profumi che derivano dall'affinamento in barrique di rovere. Una grande struttura per un vino dall'eccellente rapporto qualità/prezzo

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura e fermentazione in acciaio per 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere.



MASTROBERARDINO HISTORIA TAURASI 2015 120€

Il Taurasi "Naturalis Historia" di Mastroberardino è un Aglianico prodotto a partire da uve provenienti da un vigneto di 40 anni di età. Affinato per 24 mesi in barrique e 30 mesi in bottiglia, si presenta intenso e complesso al naso con sensazioni di sottobosco, chinotto, liquirizia, tabacco e spezie orientali; al palato è ricco e vigoroso con un tannino perfettamente integrato nel sorso e una lunga persistenza di erbe aromatiche

Uvaggio: 100% Fiano

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Breve permanenza, durante la fermentazione, in piccole botti di rovere.



PIPPO GRECO SAUCÒ 2020 30€

Vivo e luminoso il colore rosso rubino nel bicchiere. Al naso si propone un timbro olfattivo esplosivo di coriandoli ottimamente profumati di sottobosco, di viola mammola, di terra smossa, di goudron, di minerali, di sale marino e di erbe aromatiche.

Allungo sulle fasce di spezie orientali. Sorso vibrante, vigoroso, strutturato e scalpitante, ma anche morbido, fresco, rotondo ed empireumatico. Cesellata l'ottima trama tannica. Allure sensuale che infittisce il gusto, anticipando il progressivo finale a lungo raggio. Piatti di carne arrosto e formaggio pecorino.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: Maturazione in acciaio e poi in barriques per tredici mesi.



PIPPO GRECO SALECARO 2022 25€

Vivo e luminoso il colore rosso rubino nel bicchiere. Al naso si propone un timbro olfattivo esplosivo di coriandoli ottimamente profumati di sottobosco, di viola mammola, di terra smossa, di goudron, di minerali, di sale marino e di erbe aromatiche.

Allungo sulle fasce di spezie orientali. Sorso vibrante, vigoroso, strutturato e scalpitante, ma anche morbido, fresco, rotondo ed empireumatico. Cesellata l'ottima trama tannica. Allure sensuale che infittisce il gusto, anticipando il progressivo finale a lungo raggio. Piatti di carne arrosto e formaggio pecorino.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: Maturazione in acciaio e poi in barriques per tredici mesi.



PIPPO GRECO ACQUAVIVA 2020 30€

Blend di aglianico all'80% e saldo di merlot. Acciaio e vetro per otto mesi. Luminoso e giovane il colore rosso rubino screziato di porpora. Naso pulito e subito allertato da un bouquet variegato e complesso.

Respiri dolcemente fruttati di amarena, di mirtillo e di ribes, che vanno a fondersi poi con aliti di violetta e di delicate e soavi spezie. Il palato riceve un sorso materico, esuberante, rotondo ed equilibrato. Trama tannica in bella evidenza. Gusto fresco, morbido, balsamico, mentolato e seducente. Slancio finale abbastanza persistente. Su piatti di carne, formaggi semistagionati e zuppa di pesce.

Uvaggio: 80% Aglianico, 20% Merlot

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Acciaio inox a temperatura controllata, lieviti selezionati.



PIPPO GRECO ACQUACHIARA 2022 30€

Il colore che si scorge nel bicchiere è segnato da un delicato giallo paglierino tenue. Al naso salgono penetranti profumi di bella frutta fresca e matura, in modo particolare pesca bianca, mandarino e susina. Poi ecco che si propongono sussurri variegati che svolazzano verso il limpido mare di Agropoli (acqua chiara appunto). L'attacco del sorso in bocca disegna un arco fresco, morbido, elegante, affusolato, cristallino e felpato. Pregevole il fraseggio finale. Da spendere sulla classica cucina marinara cilentana.

Uvaggio: 100% Fiano

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Acciaio inox a temperatura controllata, lieviti selezionati.



PIPPO GRECO ACQUAROSA 2022 30€

Colore rosa salmonato. Fini sentori di terriccio, di sabbia, di acqua di mare, di purezze fruttate di sottobosco, di bacche mediterranee e di sapida mineralità. Elegante, gradevole, intrigante e prezioso l'accostamento palatale. Guizzi acidi; ricchezza di pervasivi ricami, compostezza evolutiva, naturalezza espressiva, slancio avvolgente, stuzzicante finezza ed armonia. Chiusura tonica, reattiva e voluttuosa.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 13%

Vinificazione: Acciaio e boccia



POLITO FALANGHINA 2020 25€

Campania Falanghina I.G.P. è un vino bianco di colore giallo paglierino con riflessi dorati, maturato in acciaio per 4 mesi, delicato, floreale, con sentori di agrumi, al gusto è morbido persistente, ben strutturato, matura bene nel tempo.

Si abbina bene con pesci, carni bianche e formaggi cremosi.

Uvaggio: 100% Falanghina

Gradazione: 13%

Vinificazione: Acciaio per 4 mesi.



IL COLLE DEL CORSICANO PATRINUS PAESTUM IGP 2021 30€

Pian di Stio Evoluzione non è soltanto un vino, ma un progetto di valorizzazione del territorio e dei vitigni autoctoni campani. Le uve fiano provengono da un "cru" specifico del vigneto a Stio, scelto di anno in anno, dove selezioniamo pochi grappoli per singola parcella che danno delle uve eccellenti. Dopo questa ulteriore selezione. Parte della massa del mosto svolge la fermentazione e successivamente un'affinamento in barriques di rovere francese. Questa fase tende a smussarne le parti più verticali, rendendolo più morbido, senza comprometterne l'acidità. Un vino completamente nuovo e strepitoso. Una EVOLUZIONE. Un Fiano evoluto e di grandissima complessità e generosità dopo due anni di affinamento in bottiglia. Un concetto di rispetto e valorizzazione di un vitigno che deve evolvere per equilibrarsi ed esprimersi al massimo.

Uvaggio: 95% Aglianico, 5% Primitivo

Gradazione: 14%

Vinificazione: Dopo un'accurata selezione delle uve in vigna, i grappoli vengono diraspati e pigiati. Fermentano per circa 15 giorni ad una temperatura di 25-28 °C. Successivamente il vino segue un affinamento di 3-4 mesi in barrique di rovere di 2° e 3° passaggio.



COBELLIS VIGNA DEI RUSSI AGLIANICO DOP CILENTO RISERVA 2013 40€ COBELLIS VIGNA DEI RUSSI AGLIANICO DOP CILENTO 2013 30€ - 2016 25€

Vino di punta dell'azienda Cobellis. Si presenta con un colore rosso rubino molto concentrato, quasi impenetrabile. Al naso esprime complesse note floreali e di frutta rossa matura, prugna, sottobosco con sfumature balsamiche di vaniglia e tostatura. In bocca è caldo, etero, corposo con una trama fittissima, molto potente e morbida. Finale lungo e persistente.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura e macerazione per 21 giorni in vasche d'acciaio termocondizionate.



TOMMASONE VINI ISCHIA BIANCOLELLA 2022 35€

100% Ischia Biancolella, ha un profumo elegante e intenso, floreale e fruttato, fragrante, di gran classe e continuità, con nota tipica che ricorda la mandorla amara. Si snoda su note di pesca gialla, banana e fiori di ginestra. A palato si presenta intenso e pieno, con agile corpo rispecchiando la caratteristica varietale. Asciutto e sapido, grazie al tipo di vinificazione risulta piacevolmente fresco. Il lungo finale è caratterizzato dal tipico ed inconfondibile sentore di mandorla amara che esalta la tipicità del vitigno.

Uvaggio: 100% Biancolella

Gradazione: 13%

Vinificazione: Le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene decantato staticamente ad una temperatura di circa 8-10 gradi. Dopo la decantazione il mosto viene sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (12 °C) per circa 15 giorni. La maturazione continua in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di battonage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato.



VILLA MATILDE PIEDIROSSO 2021 25€

La storia di Villa Matilde comincia negli anni Sessanta con Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che, incuriosito dai racconti di Plinio e dai versi di Virgilio, Marziale ed Orazio sul vinum Falernum, decise di riportare in vita il leggendario vino scomparso al principio del secolo scorso. Coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, individuò, dopo anni di studio, le viti che avevano dato vita al Falerno in epoca romana: pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della fillossera di fine Ottocento vennero ripiantati, con l'aiuto di pochi contadini locali, proprio nel territorio del Massico dove un tempo erano prosperati e fondò Villa Matilde.

Uvaggio: 100% Piediroso

Gradazione: 12,5%

Vinificazione: Le uve diraspate dopo la pigiatura e la macerazione a freddo delle vinacce fermentano a 24°C per circa 15 giorni, segue la svinatura e il completamento della fermentazione malolattica.



BORTONE SELVA DELLE MORE IGP AGLIANICO 100% 2021 25€

Vino rosso dalla notevole intensità aromatica che spazia dalla violetta fino alle spezie dolci come cannella, in bocca sinuoso come solo l'aglianico in Cilento sa fare.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 14%

Vinificazione: Vendemmia manuale e vinificazione in acciaio con fermentazione a temperatura controllata, 30% affinamento in barriques, fermentazione malolattica integralmente svolta.



BORTONE PRIMULA ROSATO 2022 IGP 25€

Vino color rosa cipria. Note di frutta rossa appena matura, lieve nuance floreale. Fine e delicato con un finale minerale.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 12%

Vinificazione: Raccolto a mano a perfetta maturazione, vinificato e macerato a freddo con pressature soffice.



BORTONE LE GINESTRE FIANO IGP 100% 2022 25€

Vino fine ed elegante con un ampio bouquet che parte da frutti tropicali con piccole striature vegetali classiche del fiano.

Uvaggio: 100% Fiano

Gradazione: 13%

Vinificazione: Vendemmia manuale e pressatura soffice delle uve, fermentazione in acciaio a bassa temperatura.



TERREARSE MU SERA PAESTUM ROSATO 100% AGLIANICO 2022 30€

Uve provenienti da vigne, esposte a sud ovest, nel comune di Perito (Sa)

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 13%



TERREARSE AR' ANNASÀ CILENTO AGLIANICO 100% 2021 30€

Uve 100% aglianico provenienti da vigne, esposte a sud ovest, nel comune di Perito (Sa)

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 14,5%



ERMMA' LOCUS AMOENUS 100% AGLIANICO CILENTO DOP 2013 80€ - 2015 60€ - 2017 45€

L'Aglianico del Cilento Locus Amoenus di Ermmà è prodotto da una vigna situata nel comune di Ascea, in località "Valline del Principio". L'impianto risale al 1990, siamo su terreni calcareo-argillosi, a circa 210-240 metri di altitudine, con esposizione Nord/NordEst. La vinificazione avviene in acciaio, dove il vino rimane poi per i primi 8 mesi; seguono 12 mesi in barrique di rovere francese e ulteriori 12 in bottiglia.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: 12 Mesi In Barrique Di Rovere E Almeno 12 Mesi In Bottiglia



SAN SALVATORE CERASO AGLIANICO PAESTUM 2022 18€

Ceraso è un vino rosso Aglianico Paestum IGP dell'Azienda Agricola San Salvatore, realizzato a partire da uve di aglianico coltivate nella tenuta di Capaccio - Paestum (in Cilento). È un vino elegante, molto persistente grazie alla sua mineralità.

Alla vista si presenta di colore rosso violaceo, al naso il profumo è caratterizzato da note di frutta fresca. In bocca è giustamente corposo e ricco.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 14%

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio.



SAN SALVATORE PALINURE BIANCO PAESTUM 2022 18€

Colore giallo paglierino lucente. Percezioni olfattive oltremodo gradevoli, che regalano in primis un ampio caleidoscopio profumato di banana, ananas, mela, pesca bianca, albicocca e pera. Calibrate le odorose captazioni di fiori bianchi, eucalipto, muschio ed acacia. In bocca arriva un sorso gentile e stuzzicante che fa le fusa al palato, proponendo sospiri freschi, succosi, dinamici, morbidi, sapidi e gaudenti. Tattilità omogenea, intrigante e soave. Allungo finale registrato su toni avvincenti e persistenti.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio.



SAN SALVATORE GILLO DORFLES 2017 80€

Omaggio a Gillo Dorfles è il vino da uve aglianico, nato dall'amicizia che ha legato per anni, il patron dell'azienda San Salvatore 1988, Giuseppe Pagano a Gillo Dorfles, critico d'arte italiano, in passato frequentatore della zona di Paestum e del Cilento. Bellissima idea di interazione tra vino e arte.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: Fermentazione acciaio a temperatura controllata per 30 giorni.



SAN SALVATORE PIAN DI STIO EVOLUZIONE 2019 100€

Pian di Stio Evoluzione non è soltanto un vino, ma un progetto di valorizzazione del territorio e dei vitigni autoctoni campani. Le uve fiano provengono da un "cru" specifico del vigneto a Stio, scelto di anno in anno, dove selezioniamo pochi grappoli per singola parcella che danno delle uve eccellenti. Dopo questa ulteriore selezione. Parte della massa del mosto svolge la fermentazione e successivamente un'affinamento in barriques di rovere francese. Questa fase tende a smussarne le parti più verticali, rendendolo più morbido, senza comprometterne l'acidità. Un vino completamente nuovo e strepitoso. Una EVOLUZIONE. Un Fiano evoluto e di grandissima complessità e generosità dopo due anni di affinamento in bottiglia. Un concetto di rispetto e valorizzazione di un vitigno che deve evolvere per equilibrarsi ed esprimersi al massimo.

Uvaggio: 100% Fiano selezionate per parcella, raccolte alle primi luci dell'alba e risSelectedionate in cantina

Gradazione: 13%

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione 20 % in barriques di rovere francese di 1° passaggio ed 80 % in serbatoi di acciaio.



SAN SALVATORE PIAN DI STIO FIANO BIO 2020 55€

Pian di Stio è un fiano biologico che nasce da piccole parcelle selezionate del vigneto di Stio a 650 mt d'altezza. In luoghi dove le montagne innevate toccano il cielo ed il tempo rallenta. Il clima fresco, le forti escursioni termiche e i terreni vocati di matrice calcareo-argillosa, consentono di produrre eccellenti uve. Al termine della vendemmia manuale in piccole cassette, i grappoli selezionati sono sottoposti a un processo di criomacrazione per 6 ore. Prima della messa in bottiglia, il vino riposa sulle fecce fini per sei mesi in acciaio.

Uvaggio: 100% Fiano

Gradazione: 14%

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio.



SAN SALVATORE JUNGANO 2020 35€

L'Aglianico Jungano di San Salvatore è un vino rosso campano di ottima intensità e struttura, affinato per 12 mesi tra barrique, tonneau e vasche di acciaio inox: si presenta con un colore rubino pieno ed esprime all'olfatto note sudenti di frutta rossa e nera matura, come ciliegie e more di rovo, con dettagli speziati e balsamici a incorniciare. Nell'area del Cilento, l'Aglianico ha trovato terreni e clima per esprimersi su ottimi livelli qualitativi, che ne sottolineano le grandi potenzialità enologiche. La vinificazione delicata e un affinamento solo parziale in legno regalano un rosso armonioso e morbido, capace però di conservare una piacevole verve giovanile, che si esprime con un frutto intenso, fragrante e un sorso caratterizzato da una bella tensione espressiva.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: Fermentazione in serbatoi di acciaio.



SAN SALVATORE VETERE 2022 30€

Il Paestum Rosato IGP Vetere dell'azienda agricola San Salvatore nasce da vigneti coltivati, in regime biologico, in provincia di Salerno. Macerato a bassa temperatura e poi affinato in acciaio, è un vino elegante, di piacevole compostezza e molto persistente grazie alla sua intensa mineralità.

Alla vista si presenta uno scintillante colore rosa buccia di cipolla. Bouquet intensamente profumato di piccoli frutti del sottobosco, intersecati insieme con nuances di amarena, melagrana, rosa canina, violetta, glicine ed erbe aromatiche, afflato sapido, brezze mediterranee. Congiunzione gustativa leggiadra, sospirosa e piacevolmente fresca. Silhouette morbida, elegante, intrigante e suadente. slancio finale appagante e duraturo.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 12%

Vinificazione: Pressatura ultra soffice.



TEMPA DI ZOE XA 2020 45€ - 2022 45€

Nato da una selezione delle migliori uve Fiano provenienti da tre zone diverse del Cilento: dal mare, dalle colline a ridosso e dall'entroterra. È un vino di carattere, complesso, sapido e dalle notevoli potenzialità di invecchiamento.

Uvaggio: 100% Fiano

Gradazione: 12,5%

Vinificazione: 12 mesi botte di rovere francese, 12 mesi in bottiglia



TEMPA DI ZOE ZERO 2019 - 2020 75€

Zero nasce nel 1997 da 2 ettari di vigna, situati in Località Acqua di Costanza nel comune di Torchiara, coltivati ad Aglianico. Una zona l'Alto Cilento che sente l'influenza del Tirreno e del clima decisamente solare.

Il progetto enologico parte da uve leggermente appassite, con successiva fermentazione da lieviti spontanei ed affinamento in legno.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio.



TEMPA DI ZOE 18 DICIOOTTO 2021 - 2022 35€

Diciotto è un Aglianico cilentano ottenuto da una vigna del 2003, il cui nome celebra i diciotto anni della prima vendemmia dello Zero, primo vino prodotto dall'azienda. Il vigneto è composto da 1,4 ettari a 150 m sul livello del mare, su un suolo tipico per il Cilento come il Flysh, ricco di argille e calcari, che dà vita a una espressione unica e raffinata di questo vitigno.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: 12 mesi in barrique di rovere francese, minimo 3 mesi in bottiglia



TEMPA DI ZOE ROSÈ 30€

Si tratta di un Rosato «Della Costa», dalla spiccata personalità con sentori di agrumi, lampone, ciliegia bianca di grande impatto. Al palato è fresco e sapido, i sentori di frutta tornano abbondanti e persistenti.

Vino perfetto per gli antipasti di pesce crudo, i fritti, i crostacei, ideale con la tradizionale cottura del pesce all'acqua pazza.

Uvaggio: Aglianico e tracce varie di uve a bacca rossa

Gradazione: 13%

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura e macerazione per 21 giorni in vasche d'acciaio termocondizionate.



TEMPA DI ZOE ASTERIAS 35€

"Asterias" significa Stella Marina in lingua greca; si tratta del primo bianco dell'azienda ed è ottenuto da uve Fiano. Il simbolo della stella è una guida ma anche un riferimento: esso prende ispirazione dalla presenza del Monte Stella, un massiccio che sorge nel Parco Nazionale del Cilento, raggiungendo i 1131 metri sul mare, che svelta sul nostro vigneto, ed è incastonato tra la montagna ed il mar Tirreno.

Uvaggio: 100% Fiano

Gradazione: 13%

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura e macerazione per 21 giorni in vasche d'acciaio termocondizionate.



TERRADORA TAURASI DOCG ROSSO 2013 PAGO DEI FUSI 60€

L'Aglianico è uva che devi amare con tutte le forze e Pago dei Fusi è frutto dell'amore che stimola la conoscenza di questa varietà e che, vendemmia dopo vendemmia, firma l'indissolubile legame fra terra, vitigno e lavoro dell'uomo. L'armonico connubio fra l'Aglianico, i suoli e il clima dei vigneti che dominano i pendii delle colline sulla Riva Sinistra del Calore, danno al Pago dei Fusi forza e struttura di eccezionale eleganza, complessità e longevità. Per questo vino il nome rimanda al luogo natale e alla grande tradizione toponomastica romana dei distretti rurali, così celebrando territorio e fasti antichi del vitigno.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 13%

Vinificazione: il vino matura in barrique di rovere francese per minimo 24 mesi e continua l'affinamento in bottiglia per almeno 36 mesi.



TERRADORA IRPINIA AGLIANICO DOC ROSSO 2018 CORTE DI GISO 25€

L'Aglianico Corte di Giso di Terradora nasce nel vigneto Gesualdo, in provincia di Avellino.

È prodotto interamente da uve Aglianico, tutte raccolte e selezionate manualmente. La fermentazione avviene a temperatura controllata con macerazione di 6-8 giorni. Successivamente il vino affina in piccoli fusti di rovere francese per 12 mesi e per almeno 12 mesi in bottiglia.

Questo Aglianico è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con un bouquet fruttato, con note intense di ciliegia, cacao, tabacco e spezie. Il sorso è strutturato ed equilibrato, di lunga persistenza.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 13%

Vinificazione: in piccoli fusti di rovere francese per 12 mesi e per almeno 12 mesi in bottiglia.



TERRADORA IRPINIA AGLIANICO DOC ROSSO 2015 IL PRINCIPIO 30€

di colore rosso rubino, dagli intensi riflessi, ha profumi dalle note varietali di amarena, di mora selvatica e di prugna, per poi evolvere in sentori speziati e tostati. Elegante e morbido, ha una forte persistenza, con piacevoli note di frutti rossi, confettura di prugna, chiodi di garofano e pepe nero. Di notevole struttura, rotondo e armonico, è un vino adatto ad una lunga conservazione.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 13%

Vinificazione: il vino viene lasciato a maturare in piccoli fusti di rovere per 12-18 mesi, con successivo affinamento per almeno 24-30 mesi in bottiglia.



TERRADORA TAURASI RISERVA DOCG ROSSO 2007 CAMPORE 100€

TERRADORA TAURASI RISERVA DOCG ROSSO 2009 CAMPORE 80€

Il nome dell'etichetta, CampoRe, è ispirato alla contrada CampoRe di Lapio, dove è situata la nostra vigna. Voluto il gioco di parole che evoca la propensione alla viticoltura in questa campagna benedetta, tanto che avrebbe potuto essere la campagna di un re. Colline irte e ventilate e suoli di origine vulcanica, sono queste le perfette condizioni per la maturazione dell'Aglianico, vitigno particolarmente tardivo. Di lungo invecchiamento, il Taurasi Riserva ha incredibile complessità, tante sfumature e un tannino di estrema finezza, che rende il sorso del CampoRe un'esperienza mistica, seppur elegantemente austera.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 13%

Vinificazione: Maturato in piccoli fusti di rovere francese per 30 mesi, affina in bottiglia per almeno 3-4 anni.



VINO, VINO

E

TIRA A CAMPÀ ...

VINO, VINO ED AVANTI CON LA VITA...



PUGLIA



SAN MARZANO "IL PUMO" PRIMITIVO SALENTO 25€

Il Pumo è un oggetto decorativo che da secoli, in Puglia, adorna balconi e corrimano di antiche scalinate. Simbolo dell'abbondanza e generosità della natura, fatto dell'argilla che un tempo nutriva le vigne. Qui è uno spettro di colori, declinazione di varietà e denominazioni.

Il Pumo Primitivo Salento IGP. Un vitigno che nel mondo racconta la Puglia, un inconfondibile rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Profumo avvolgente, complesso

Uvaggio: 100% Primitivo

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni



SAN MARZANO "IL PUMO" NEGROAMARO SALENTO 25€

Colore rosso porpora con riflessi nero-violacei. profumo intenso e persistente, fruttato, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note di timo. Vino di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido.

Uvaggio: 100% Negroamaro

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Macerazione termocontrollata di circa 10 giorni, fermentazione alcolica con lieviti selezionati.



SAN MARZANO NACA PRIMITIVO IGP BIO 30€

Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Il bouquet è ricco e ampio, con chiare note di frutta matura come prugna e ciliegia ad accompagnare i toni di pepe e caffè. Al sorso è corposo, morbido ed armonico, con un finale piacevole e persistente.

Uvaggio: 100% Primitivo

Gradazione: 14%

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e lasciate in macerazione a temperatura controllata di 25°C per il tempo della fermentazione alcolica. La fase successiva è la pressatura soffice delle vinacce con un conseguente innesco di fermentazione malolattica.



SAN MARZANO TALÒ PRIMITIVO MANDURIA 25€

Talò è un vino rosso prodotto con uva Primitivo coltivata nel territorio di San Marzano (Taranto) su terreni a medio impasto argilloso, poco profondo e con buona compattezza. La vendemmia viene effettuata nella seconda settimana di settembre. Segue una macerazione termo-controllata di circa 10 giorni seguita da fermentazione alcolica con lieviti selezionati. Affinamento in barriques di legni francesi ed americani per 6 mesi.

Uvaggio: 100% Primitivo di Manduria

Gradazione: 14%

Vinificazione: Il processo di macerazione è di quello termo-controllato di circa 10 giorni, cui segue la fermentazione alcolica con alcuni lieviti selezionati.



SAN MARZANO TALÒ NEGROAMARO SALENTO 25€

Talò Negroamaro è un vino prodotto con uva Negroamaro da vitigni coltivati nel territorio di San Marzano (Taranto) su terreni a medio impasto argilloso, poco profondo e con buona consistenza. La vendemmia viene effettuata a metà settembre. Segue una macerazione termo-controllata di circa 10 giorni seguita da fermentazione alcolica con lieviti selezionati. Affinamento in barriques di rovere francese per 6 mesi.

Uvaggio: 100% Negroamaro

Gradazione: 14%

Vinificazione: in vasche di acciaio la cui maturazione continua per circa 6 mesi in barrique di rovere francese.



SAN MARZANO EDDA BIANCO IGP 35€

Dal mar d'argento degli olivi, dalle bianche pietre del meriggio, dai luminosi segreti delle trine, da languidi inviti di palazzetti barocchi, viene Edda, uva femminile, di tempra minerale ed eterna, ineffabile frutto in una terra di suggestioni.

Uvaggio: Prevalentemente Chardonnay con vitigni autoctoni a bacca bianca.

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e lasciate in criomacerazione per qualche ora. La fase successiva è la pressatura soffice delle vinacce seguita da una decantazione statica a freddo affinché avvenga in modo naturale. La fermentazione alcolica ha luogo in barrique di rovere francese.



SAN MARZANO 'SESSANTANNI' PRIMITIVO MANDURIA 65€

Il San Marzano Primitivo di Manduria Sessantanni nasce nella zona classica di produzione della d.o.c. Primitivo di Manduria, dalle vigne più vecchie dell'azienda, quasi centenarie! L'uva in avanzato stato di maturazione viene raccolta manualmente e dopo la vinificazione fa affinamento in barrique di rovere francese e americano per 12 mesi.

Uvaggio: 100% primitivo

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: L'uva in avanzato stato di maturazione viene raccolta manualmente e dopo la vinificazione fa affinamento in barrique di rovere francese e americano per 12 mesi.

ST'UINE È BELL'È GALÀND', A LA SALÙTA R'LI CÀPE VACÀND

QUESTO VINO È BELLO ED ELEGANTE, UN BRINDISI ALLE TESTE VUOTE





BASILICATA



CANTINE DEL NOTAIO - L' ATTO 2022 30€

Buono...come i Lucani.

Rosso rubino intenso. Al naso presenta sentori di frutti rossi freschi (amarena, prugna, mirtillo, mora e lampone), violetta, carruba e vaniglia. fresco, con note di amarena, prugna e mirtillo, tannini morbidi e finale persistente.

Uvaggio: uve Basilicata I.G.T.

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: in carati di rovere francese di terzo passaggio posti in grotte naturali di tufo vulcanico.



CANTINE DEL NOTAIO - IL SIGILLO 65€

Il morbido abbraccio del Vulcano.

Colore rosso rubino con riflessi granato, con note di frutti di bosco in confettura, cioccolato, pepe nero, viola appassita, carruba, tabacco, cannella, cipria, macis, cuoio, liquirizia, vaniglia e mentolo. Sapido, fresco, pieno, elegante con note di prugna, amarena e mora. Finale molto persistente, speziato con note di liquirizia e cioccolato fondente.

Uvaggio: 100% Aglianico del Vulture

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: macerazione di circa 30 giorni e fermentazione in acciaio. Carati e tonneaux di rovere francese posti in grotte naturali di tufo vulcanico per un periodo di almeno 24 mesi e ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia.



CANTINE DEL NOTAIO - IL REPERTORIO 45€

Come mio Nonno: un pò un po' ruvido, ma dal grande cuore!

Rosso rubino intenso con note di amarena, prugna, lampone, melagrana, mirtillo e mora, violetta, cioccolato, tabacco, vaniglia e mentolo. Dal sapore sapido, fresco, giustamente tannico con note di ciliegia, amarena, mora e prugna, con un finale persistente che ricorda la radice di liquirizia.

Uvaggio: 100% Aglianico del Vulture

Gradazione: 14%

Vinificazione: macerazione di circa 10 giorni e fermentazione in acciaio. Risponde ad un modello di lavorazione più

"tradizionale". Maturazione in carati e tonneaux di rovere francese di secondo passaggio poste in grotte naturali di tufo vulcanico, per un periodo di almeno 12 mesi.



CANTINE DEL NOTAIO - LA FIRMA 2021 80€

Un pugno di ferro in quanto di velluto.

Colore rosso rubino intenso con riflessi granato, impenetrabile. Al naso, piccoli frutti a bacca nera in confettura (amarena, mora, mirtillo, lampone e prugna), liquirizia, fieno greco, carrube, cannella, cuoio, violetta, tabacco, cacao, vaniglia e mentolo. Dal gusto intenso, fresco, giustamente tannico, finale lungo e balsamico.

Uvaggio: 100% Aglianico del Vulture

Gradazione: 14%

Vinificazione: macerazione di circa 20 giorni e fermentazione in acciaio. Maturazione in carati di rovere francese di primo passaggio posti in grotte naturali di tufo vulcanico per un periodo di almeno 12 mesi e ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia.



CANTINE DEL NOTAIO - IL ROGITO 2022 30€

Un gusto antico per i tempi moderni.

Di colore rosa ciliegia intenso dal profumo ai frutti rossi (ciliegia, lampone, mora, mirtillo e melograno), rosa, violetta, ciclamino e vaniglia. Sapore con ingresso morbido, fresco, sapido con finale di ciliegia, lampone e melograno.

Uvaggio: 100% Aglianico

Gradazione: 14%

Vinificazione: in acciaio con macerazione di un paio di giorni. Malolattica in acciaio. Maturazione in carati o tonneaux di rovere francese (già impiegati in più passaggi) posti in grotte naturali di tufo vulcanico.



CANTINE DEL NOTAIO - LA PROCURA 2021 60€

Rosso rubino con note di frutti rossi freschi (amarena, ciliegia, lampone e mora), erbe aromatiche, liquirizia e spezie dolci dal sapore sapido, fresco, con note di prugna, confettura di ciliegia, note di tabacco e spezie

Uvaggio: 100% Primitivo.

Gradazione: 14%

Vinificazione: macerazione di circa 7 giorni e fermentazione in acciaio. Maturazione in carati di rovere francese di primo passaggio posti in grotte naturali di tufo vulcanico, per un periodo di almeno 12 mesi.

NÀ BOTT À Ù CIRCHIU E NÀT À VUTT'

UNA BOTTA AL CERCHIO ED UN ALTRA ALLA BOTTE





SICILIA



CANTINA FINA - SIRAH TERRE SICILIANE IGT 30€

La Cantina Fina segue una tradizione di vinificazione iniziata migliaia di anni fa quando gli insediamenti greci e fenici sulla costa occidentale siciliana hanno iniziato la coltivazione dell'uva.

Le viti per il vino rosso di Syrah crescono nei vigneti di Cantina Fina negli altopiani fuori Marsala vicino al mare sulla costa occidentale della Sicilia ad un'altitudine di 350 m. I vigneti beneficiano quindi di due moderatori relativi al clima: la sua altitudine, dove può trarre vantaggio dalle brezze marine e dal significativo compensatore di temperatura, che è il mare stesso.

La raccolta viene eseguita manualmente seguita da un attento smistamento e dall'uva. La fermentazione viene eseguita sulle skin in serbatoi in acciaio inossidabile a temperatura controllata. La maturazione si svolge in parte in serbatoi in acciaio e in parte nelle barriques di quercia francese per 12 mesi.

Uvaggio: 100% sirah

Gradazione: 14%

Vinificazione: in parte in serbatoi in acciaio e in parte nelle barriques di quercia francese per 12 mesi.



CANTINA FINA - NERO D'AVOLA DOC 30€

Il rosso Nero d'Avola ha un volto giovane e dinamico ed è prodotto da uno dei più importanti protagonisti del panorama dei vini dell'area di Marsala. Cantina Fina è una realtà recente, che ha saputo affermarsi per la qualità dei suoi vini e per un'attenzione particolare alla valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani. S'inscrive in questa logica la produzione di un'etichetta di Nero d'Avola dal profilo tipicamente varietale e mediterraneo, che ben racconta il carattere del territorio. Le vigne sono coltivate vicino al mare e le uve maturano grazie a un clima caldo, secco e sempre ben ventilato. Proprio le favorevoli condizioni pedoclimatiche hanno permesso di abbracciare i principi dell'agricoltura biologica e di realizzare etichette dal gusto autentico, sano e genuino. Il vino Nero d'Avola di Cantina Fina nasce dalle uve di vigne coltivate nella zona di Contrada Bausa, a un'altitudine di circa 600 metri sul livello del mare. La fermentazione si svolge in serbatoi d'acciaio inox, con la classica vinificazione e macerazione sulle bucce. Il vino matura alcuni mesi in acciaio e completa il suo percorso d'affinamento con 6 mesi in bottiglia prima d'essere messo in commercio.

Si presenta di colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei, al naso si percepiscono sentori di piccoli frutti a bacca rossa, la ciliegia matura, sfumature leggermente speziate e cenni di erbe aromatiche della macchia mediterranea. In bocca è intenso, ricco, con tannini sottili e una trama succosa, che anticipa un finale fresco e persistente.

Uvaggio: 100% Nero D'Avola

Gradazione: 14%

Vinificazione: in acciaio, 6 mesi in botti da 3000 lt



DONNAFUGATA - BEN RYE - PASSITO DI PANTELLERIA DOC 2020 90€

Ben Rye 2020 ha un colore dorato con luminosi riflessi ambrati. Dal bouquet molto intenso che spazia da note fruttate di albicocca e scorza di arancia candita, a sentori di macchia mediterranea. In bocca si ritrovano le note fruttate e i sentori di erbe aromatiche, unite a dolci nuance di miele. Intenso e persistente, con uno straordinario equilibrio tra freschezza e dolcezza. Ben Rye è un Passito di Pantelleria ammaliante, tra i vini dolci più apprezzati al mondo. Residuo zuccherino 192 g/l

Uvaggio: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Gradazione: 14,27%

Vinificazione: in vasca per 8 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.



ALBERTO GRACI - ETNA ROSSO 2021 90€

L'Etna Rosso di Graci è un vino rosso di medio corpo, una inconfondibile espressione del territorio siciliano. Intensi sentori floreali e fruttati richiamano una struttura elegante e precisa, dotata di un tannino ben scolpito e di un delizioso retrogusto minerale

Uvaggio: 100% Nerello Mascalese

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: 12 mesi in vasche di acciaio.



ALBERTO GRACI - ETNA BIANCO 2021 90€

Sulle pendici dell'Etna, ad altitudini di centinaia di metri, si pratica una viticoltura eroica sfruttando la fertilità dei terreni sabbiosi di origine vulcanica, dai quali nasce un bianco di eccezionale virtù, che prende il nome dal vulcano stesso. Infatti da percentuali variabili di uve di Carricante, Catarratto, Minnella e di altri vitigni a bacca bianca coltivati lungo il vulcano si produce un vino dal bouquet floreale delicato, dal sapore fresco e minerale: l'Etna Bianco. La menzione di Superiore si applica alle bottiglie prodotte esclusivamente nel comune di Milo e costituito, per almeno l'80%, da Carricante. Affinato in acciaio oppure in botte, per un profilo aromatico più intenso, è un vino bianco con una lunga tradizione alle spalle. L'espressione gentile del grande vulcano.

Uvaggio: 70% Carricante 30% Catarratto

Gradazione: 12%

Vinificazione: 6 mesi sulle fecce fini in acciaio



CU' MANCIA E NUN VIVI, MAI SATURU SI CRIDI
CHI MANGIA E NON BEVE, MAI SAZIO SI CREDE.



MARCHE E UMBRIA



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOCG TENUTA SAN SISTO 2021 - FAZI BATTAGLIA 30€

Il Verdicchio Classico di Fazi Battaglia si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è giovane nelle note di mela e pera, fiorito con rimandi alla ginestra, e balsamico, con pennellate di anice. La bocca è fresca e sapida, con leggere note ammandorlate sul finale. Buono con ravioli ricotta e spinaci conditi in modo classico con burro e salvia.

Uvaggio: 100% Verdicchio

Gradazione: 12,5%

Vinificazione: serbatoio in acciaio



LUNGAROTTI RUBESCO ROSSO DOC 30€

osso dal corpo equilibrato, ha bel colore rubino e profumi tipicamente speziati con decisi richiami al pepe e al tabacco dolce e sottofondo di confettura rossa e violetta. Di piacevole bevibilità, ha buona concentrazione, tannino maturo e armonico con lungo retrogusto fruttato.

DOC fin dal 1968, è il più diffuso nel mondo dei vini Lungarotti. Il nome Rubesco è un marchio di fantasia, derivante dal verbo latino rubescere, arrossire: un significato perciò gioioso. In etichetta un bassorilievo raffigurante la vendemmia, particolare della Fontana Maggiore di Perugia, la più bella fontana di piazza del XIII sec.

Uvaggio: Sangiovese e Colorino allevate a cordone speronato e raccolte tra settembre e ottobre

Gradazione: 14%

Vinificazione: Fermentato in acciaio con macerazione sulle bucce per 15 giorni; affinato 1 anno in botte e 1 in bottiglia dopo leggera filtrazione.





LO VÌ FA TRE MOSSE: JÒ LA PANZA,
SU LA TESTA, TRA LE COSSE!
IL VINO VA IN TRE POSTI: NELLA PANCA, SULLA TESTA E TRA LE COSCE.

NON SE PO AVÉ LA BOTTE PIENA E LA MOJE 'MBRIACA!

TOSCANA



VAL DI SUGA BRUNELLO DI MONTALCINO 2016 75€

Il Brunello di Montalcino nasce in vigneti situati in località Val di Cava, nel comune senese di Montalcino; in Toscana, è un vino prodotto con uve Sangiovese in purezza, raccolte e selezionate interamente a mano nella prima decade di ottobre. La fermentazione avviene, con macerazione di 20 giorni, in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 30°C. Successivamente il vino affina per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e per altri 12 mesi in vetro, prima di essere commercializzato di colore rosso rubino intenso con riflessi granato, si apre subito al naso ricco e complesso: con note di ciliegia scura, chinotto e violetta. In bocca si presenta fresco, setoso ed elegante, con una precisa struttura tannica. Il finale è molto persistente con un piacevole retrogusto di ciliegia e cioccolato.

Uvaggio: 100% Sangiovese

Gradazione: 14%

Vinificazione: In botti di Rovere di Slavonia da 50 hl per 36 mesi. 12 mesi di affinamento in bottiglia.



BOLGHERI SASSICAIA 2019 S.D.

Il Sassicaia 2019 è uno dei vini italiani più conosciuti nel mondo, un monumento enologico campione di equilibrio, è il fiore all'occhiello dell'enologia italiana, uno dei vini toscani che ha portato i SuperTuscan ad essere famosi nel mondo. Nasce da un'intuizione di Mario Incisa della Rocchetta che volle coronare il suo sogno di creare un vino come i grandi di Bordeaux, decise dunque di piantare vigneti di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon nella sua proprietà, la Tenuta San Guido.

Il Sassicaia Tenuta San Guido è diventato il simbolo della grande qualità della produzione vinicola italiana anche grazie a Giacomo Tachis, enologo della tenuta, che ha saputo renderlo grande e famoso in tutto il mondo. È un vino adatto ad ogni occasione, a cene sontuose o lunghi momenti di pace e meditazione, con un Sassicaia non sbaglia mai.

Uvaggio: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Affinamento in barrique per 24 mesi.



BOLGHERI ORNELLAIA ROSSO 2019 S.D.

Il Bolgheri Superiore 'Ornellaia' di Tenuta Ornellaia, è un cuvee di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, espressione fedele di un terroir unico da sempre in armonia con la natura. Raccolta manuale con selezione delle uve. Affinamento in barriques per 18 mesi, assemblaggio dopo i primi 12 mesi e sosta finale in bottiglia per ulteriori 12 mesi. Un vino mitico.

Uvaggio: 56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente.



BOLGHERI LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2020 120€

Bolgheri DOC Rosso

Nasce dagli stessi vitigni, sotto lo stesso cielo, dalla stessa filosofia. Le Serre Nuove dell'Ornellaia è un secondo vino fiero, ha il dono di anticipare il carattere dell'annata del vino simbolo della tenuta e, insieme, di offrire il proprio punto di vista. La gioia del suo sorso si evolve nel tempo aggiungendo all'energia della giovinezza il fascino della maturità.

Uvaggio: 44% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 13% Petit Verdot

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: barriques (25% nuove e 75% di secondo passaggio), 12 mesi in bottiglia



BOLGHERI SUPERIORE FRATINI 2017 480€ - 2018460€ S.D.

Fratini 2017 Bolgheri Superiore DOC rappresenta una gradita novità del panorama vinicolo toscano e si distingue per il suo tono deciso e per la sua innata eleganza. Il produttore, noto proprio per questo incredibile prodotto di nicchia, possiede 15 appezzamenti dedicati nel cuore di Bolgheri. Questa è una zona storicamente coltivata a vigneti pregiati grazie al territorio dolcemente collinare, all'irrigazione, al clima mite e temperato, tipico dell'entroterra toscano.

Fratini 2017 è prodotto con un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, che conferisce a questo vino un gusto eccezionale ed un aroma persistente, oltre ad una grande struttura. Questo rosso superiore matura e affina 18 mesi in botti di legno. Può essere consumato immediatamente, durante una cena importante, oppure affinare e migliorare col tempo, in cantina.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Gradazione: 14%

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano e selezionate. Gli acini iniziano la fermentazione con lieviti spontanei e lunga macerazione sulle bucce in cantina.



BOLGHERI TENUTA SAN GUIDO - LE DIFESE 2019 60€

Tra i tre vini che ogni anno escono dalla mitica cantina di Bolgheri, il Toscana IGT "Le Difese" è certamente quello meno ambizioso. Tuttavia questo blend di cabernet sauvignon e di sangiovese si è dimostrato negli anni grande vino rosso, sensazionale per costanza qualitativa ed affidabilità. Una bottiglia capace di esaltarsi a tavola e di raccontare perfettamente tanto l'annata quanto il territorio in cui viene prodotta.

Uvaggio: 70% Cabernet, 30% Sangiovese

Gradazione: 14%

Vinificazione: A temperatura controllata in acciaio Inox.



GUADA AL MELO GUADO JASSARTE 70€

Il Jassarte di Guado al Melo è un vero e proprio mosaico di 30 varietà di uve a bacca rossa coltivate (o per meglio dire complantate) in maniera sostenibile nello stesso vigneto-giardino sulle colline di Bolgheri. Vengono prodotte solo le annate migliori a partire dalla prima nel 2003, si pratica una vinificazione naturale e senza filtrazioni. Il risultato è un vino complesso, a cui bisogna dare il giusto tempo per rivelare tutta l'ampiezza e la varietà aromatica.

Al naso esprime note di frutta rossa, spezie dolci, sottobosco e menta. Al palato è elegante ed equilibrato, dalla piacevole freschezza.

Uvaggio: 30 varietà a bacca rossa

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: Vinificazione tradizionale.



GUADA AL MELO ATIS 90€

L'ATIS Bolgheri Superiore DOC di Podere Guado al Melo si presenta nel bicchiere con un ricco colore rosso rubino. Il bouquet si presenta con eleganti e complesse note multistrato di spezie, piccoli frutti di bosco, tabacco da pipa, liquirizia e note balsamiche, che continuano a svilupparsi più a lungo il vino rimane nel bicchiere. Il sapore è estremamente intenso, morbido, di bella struttura, con tannini compatti, rotondi ed equilibrati. Il finale è molto elegante, estremamente persistente e lungo.

Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: L'ATIS è vinificato prevalentemente con Cabernet Sauvignon, oltre a piccole percentuali di Merlot e Cabernet Franc. Le uve sono raccolte da microparcelle selezionate nei vigneti di proprietà di Campo Grande e Campo Ferro, sulle colline di Bolgheri.



TENUTA BISERNO BIBBONA 2019 330€

È un vino omonimo e rappresenta il simbolo identificativo della Tenuta. Nato come classico taglio bordolese, le sue uve provengono dai vigneti più vocati per il suo blend: il risultato è un vino notevole che nasce da una combinazione di caratteristiche che si trovano raramente: finezza, eleganza, complessità, densità, intensità, lunghezza e freschezza. Prodotto da uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot in parti uguali, con una piccola aggiunta di Petit Verdot.

Uvaggio: Cabernet Franc 28%, Merlot 32%, Cabernet Sauvignon 35%, Petit Verdot 5%

Gradazione: 14%

Vinificazione: Avviene in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 30 giorni a temperature piuttosto alte.



GAJA BRUNELLO DI MONTALCINO 240€

Il Brunello di Montalcino Santa Restituta nasce dalle uve Sangiovese Grosso provenienti da quattro vigneti della tenuta, matura un anno in barriques e un anno in botti di rovere, è un vino di grande finezza, profumato di fiori, frutti rossi ed erbe balsamiche, morbido e persistente al palato, che esprime in modo sublime l'eccellenza e la qualità dei vini Gaja.

Vino limpido, di colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Dal sapore consistente, intenso, complesso, caldo, tannico, con profumi di viola, prugna, cuoio e liquorizia. La cantina Gaja nasce nel 1859 a Barbaresco, nel cuore delle Langhe, ed è da sempre riconosciuta come uno dei nomi-simbolo nella produzione di Barbaresco.

Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: Fermentazione in acciaio inox, maturazione per dodici mesi in barrique e dodici mesi in botte grande.



LA VITE LUCENTE TOSCANA IGT 2020 TENUTA LUCE FRESCOBALDI 60€

L'inverno è stato prevalentemente secco e mite portando ad un precoce ma omogeneo germogliamento delle piante a partire dalla seconda settimana di marzo per il Sangiovese e dalla terza settimana per il Merlot. La primavera è stata soleggiata, accompagnata da alcune piogge nel mese di maggio e giugno, che hanno favorito il decorso di un'ottima fioritura, avvenuta con leggero anticipo nell'ultima settimana di maggio. L'estate è stata calda ed asciutta con escursioni termiche tra il giorno e la notte di buona entità. L'ultima settimana di agosto due piogge molto preziose hanno riportato sollievo alle piante e abbassato le temperature permettendo alle viti di portare a compimento la maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il tre settembre in condizioni ideali, con giornate assolate senza picchi di calore. Queste condizioni hanno permesso di ottenere uve di eccellente qualità, dall'ottima maturazione fenolica e dal grandissimo equilibrio aromatico.

Uvaggio: 75% Merlot, 25% Sangiovese

Gradazione: 14%

Vinificazione: Barrique in parte nuove in parte usate, minimo 12 mesi di affinamento, imbottigliamento Luglio 2022



LUCE DELLA VITE TOSCANA IGT 2019 TENUTA LUCE FRESCOBALDI 260€

L'annata 2019 è stata tardiva ed equilibrata. Dopo un inverno freddo e soleggiato, la primavera è stata caratterizzata da temperature medie basse e da piovosità elevata che hanno permesso la creazione di importanti riserve idriche nel terreno. Questa situazione di scarsa luminosità e piogge soprattutto concentrate nel mese di maggio, si è tradotta in un leggero ritardo di 10 giorni del ciclo vegetativo della vite. La fioritura si è completata in maniera omogenea nella prima settimana di giugno. La stagione è poi proseguita con un'estate calda, senza particolari picchi di calore, con alcune precipitazioni tra la fine luglio ed inizio agosto che hanno garantito un apparato fogliare vigoroso ed efficiente. Le temperature miti di settembre e un buon livello di idratazione dei terreni hanno favorito una lenta e regolare maturazione delle uve, che ha permesso di ottenere tannini perfettamente maturi, con elevata intensità e freschezza aromatica. La vendemmia è iniziata con un clima soleggiato il 12 settembre con i primi Merlot, ed è continuata con il Sangiovese a fine settembre inizio ottobre. I vini sono strutturati mostrando equilibrio, potenza e grande potenziale di invecchiamento.

Uvaggio: 50% Merlot, 50% Sangiovese

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: Barriques: 80% nuove, 20% di un anno, minimo 24 mesi di affinamento, imbottigliamento Dicembre 2020



TIGNANELLO ANTINORI 2016 250€

È stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barriques, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali (quali il Cabernet), e tra i primi vini rossi nel Chianti Classico a non usare uve bianche. Tignanello è una pietra miliare. È prodotto con una selezione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

L'etichetta fu disegnata da Silvio Coppola nel 1974, per l'uscita dell'annata 1971. Fu in una cena del 1973 al Castello della Sala che uscì fuori il nome di Coppola. Grafico e designer, famoso per le sue lampade essenziali, i mobili rigorosi, ma anche le copertine di tanti libri Feltrinelli, Coppola era il nome giusto per quel lavoro.

Il Marchese Piero Antinori, attuale Presidente Onorario, decise di far firmare l'etichetta di Tignanello a suo padre, Niccolò Antinori, come simbolo di riconoscenza per la fiducia dimostrataagli. Lo stemma storico della famiglia Antinori. Il "sole" di Tignanello stilizzato da Silvio Coppola.

Uvaggio: 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: 12-14 mesi in barrique



CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 90€

Questa cuvée 100% Sangiovese nasce a un'altitudine compresa fra 150 e 400 metri, su una collina esposta a sud-ovest. Per non marcare troppo i vini, l'invecchiamento avviene prima in foudre (grossi contenitori in legno) e poi in botti di rovere francese. Il risultato è davvero affascinante: il bouquet, pressoché perfetto, è caratterizzato da profumi di frutti neri, violetta e fiori di campo; la bocca è straordinariamente equilibrata, con tannini ben fusi che bilanciano una freschezza vivace e accattivante, il finale è aereo, puro e molto preciso. Un Brunello di alto profilo da degustare subito o conservare in cantina.

Uvaggio: 100% Sangiovese

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: Affina Circa 3 Anni In Botti Di Rovere Di Slavonia E Almeno 4 Mesi In Bottiglia



MARCHESI FRESCOBALDI NIPOZZANO VECCHIE VITI VARIETALI 2020 45€

Nipozzano Vecchie Viti 2020 alla vista è rosso rubino brillante, senza cedimenti. All'olfatto è ricco e complesso, note fruttate di ciliegia, mirtillo e mora si accompagnano alle tipiche note floreali di viola mammola e rosa selvatica. "Verticale" e variegato mostra il suo bouquet con note balsamiche, sentori di sottobosco e ricordi di mallo di noce. In bocca è armonico, con la componente acida ben bilanciata da un corpo generoso, grazie all'annata particolarmente favorevole. La tessitura tannica è serica come spesso nei migliori vini da vigneti più vecchi. Il finale è governato da una elegante mineralità che ne allunga la persistenza.

Uvaggio: 100% Sangiovese e varietà complementari tradizionali

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: 24 mesi in botte.



MARCHESI FRESCOBALDI CASTIGLIONI 2021 30€

Chianti Castiglioni 2021 ha un colore rosso rubino vivace. Si tratta di un vino piacevolmente fruttato all'olfatto, con note che ricordano il ribes rosso, il lampone, la marasca e la fragolina di bosco. Sul finale una bella sensazione floreale accompagnata da sentori speziati come il chiodo di garofano. In bocca vivace e fresco con un bel tannino presente ma mai invadente. Bello il finale, lungo, nitido e delicato.

Uvaggio: Sangiovese e piccole quantità di Merlot

Gradazione: 13%

Vinificazione: 6 mesi in acciaio e un periodo in bottiglia.



MARCHESI FRESCOBALDI CASTIGLIONI CHIANTI 2022 25€

Chianti Castiglioni 2022 alla vista si presenta di un bellissimo rosso rubino vivace. Nell'analisi olfattiva è gradevolmente fruttato, con note di piccoli frutti di bosco maturi, tra i quali emergono il ribes rosso, il lampone, la visciole e la fragolina di bosco. L'esplosione di frutta è seguita da sentori floreali e da sentori speziati di chiodo di garofano. In bocca è fresco e morbido con una piacevole trama tannica, ben presente, ma mai eccessiva. Anche il finale, lungo e pulito, è dominato dal suo carattere fruttato.

Uvaggio: Sangiovese e piccole quantità di Merlot

Gradazione: 13%

Vinificazione: 6 mesi in acciaio e un periodo in bottiglia.



MARCHESI FRESCOBALDI TENUTA PERANO 2020 35€

Il Chianti Classico Tenuta Perano nasce sulle colline di Gaiole in Chianti, da vigneti posizionati a 500 metri s.l.m. L'esposizione sud sud-ovest e soprattutto la forma ad anfiteatro dei vigneti, favoriscono l'insolazione e concentrano il calore. L'insieme di altimetria, esposizione, configurazione e pendenza dei vigneti rappresenta un'unicità qualitativa straordinaria, conferendo ai vini un colore violaceo brillante, profumi fruttati intensi e grande struttura tannica, permeata di un'elegante vibrazione, della tenuta e, insieme, di offrire il proprio punto di vista. La gioia del suo sorso si evolve nel tempo aggiungendo all'energia della giovinezza il fascino della maturità.

Uvaggio: Sangiovese e varietà complementari

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: 12 mesi in barrique e acciaio



MARCHESI FRESCOBALDI ALIE AMMIRAGLIA ROSÈ 2022 25€

Alie, figura della mitologia greca, una delle ninfe marine, simbolo di sensualità e bellezza. Alie, un elegante Rosé dal colore chiaro, puro, con tenui riflessi rubino. Un raffinato equilibrio tra Syrah e Vermentino, che trovano nella vicinanza con il mare la loro massima espressione. Aromi di fiori bianchi, fragoline di bosco e bucce di agrumi si fondono in una struttura delicata con punte di mineralità tipiche del territorio, che donano un lungo e ricco finale. Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia.

Uvaggio: Syrah, Vermentino

Gradazione: 12%

Vinificazione: 3 mesi in vasche d'acciaio



A CHI NON PIACE IL VINO, DIO GLI TOLGA L'ACQUA.



PIEMONTE



ANTINORI FIULOT BARBERA D'ASTI DOCG 30€

La Barbera Fiulot di Prunotto, azienda piemontese della famiglia Antinori, ci regala un'esperienza di beva schietta e giovane, proprio come indica il nome che in dialetto piemontese significa ragazzo. Il breve affinamento in acciaio preserva la freschezza dei profumi vinosi e fruttati. Al sorso è fragrante, immediato e piacevole.

Uvaggio: 100% Barbera

Gradazione: 14%

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 8 giorni a temperatura massima di 28°C. Affinamento per alcuni mesi in acciaio.



BORGOGNO BAROLO RISERVA 2015 300€

Il Barolo Riserva Borgogno è un rosso che esprime lo straordinario potenziale delle Langhe nel produrre vini eleganti, intensi e con grandi prospettive d'invecchiamento. Seguendo le più antiche consuetudini del territorio, le uve provengono da diversi cru della tenuta e il vino matura per ben 6 anni in botti grandi. Un lungo percorso di affinamento, che regala un'etichetta di grande classe, capace di unire struttura, potenza e concentrazione con finezza e raffinatezza espressiva. È una bottiglia da intenditori, riservata alle grandi occasioni.

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Gradazione: 14%

Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di cemento per circa 2 settimane con macerazione prolungata per altri 50 giorni. Senza filtrazioni.



FONTANA FREDDA 1LT BAROLO 100€

Barolo DOCG del comune di Serralunga d'Alba della cantina Fontanafredda: un vino davvero eccezionale, che rappresenta una vera chicca per gli appassionati, in questo formato da 1 litro. L'uva utilizzata per produrre questo vino nasce nelle colline di Serralunga, in vigneti situati a un'altitudine di 300/400 metri. Lo caratterizzano il vivace colore rosso rubino con riflessi granati, e un profumo netto e intenso, con sentori di vaniglia, spezie, rosa appassita e sottobosco. Composto da uve nebbiolo, il Barolo Serralunga DOCG è il Re dei rossi piemontesi, indistinguibile per il suo sapore pieno, vellutato e lungamente persistente.

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Gradazione: 14%

Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di cemento per circa 2 settimane con macerazione prolungata per altri 50 giorni. Senza filtrazioni.



MARCHESE GRESEY BARBARESCO 2018 120€

Il Barbaresco 'Martinenga' di Marchesi di Gresy nasce nelle Tenute Cisa Asinari dove si ottiene un pregiato Nebbiolo di rara complessità ed eleganza. La Menzione Geografica Aggiuntiva 'Martinenga' è una delle più vocale e si trova nel cuore del comune di Barbaresco, al confine con i celebri cru di Asili e Rabaja. È un vino rosso complesso e molto intenso, maturato per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia con breve passaggio in barrique. Spiccano note di frutti di bosco unite a intense sfumature speziate e a soffi minerali. Al palato è fresco e maestoso, ricco ed equilibrato, con tannini fitti ma eleganti.

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Gradazione: 14%

Vinificazione: Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso per 8/10 giorni a temperatura controllata e a cappello sommerso per 20/30 giorni.



MARCHESE GRESEY BARBARESCO 2016 210€

Il Barbaresco 'Martinenga' di Marchesi di Gresy nasce nelle Tenute Cisa Asinari dove si ottiene un pregiato Nebbiolo di rara complessità ed eleganza. La Menzione Geografica Aggiuntiva 'Martinenga' è una delle più vocale e si trova nel cuore del comune di Barbaresco, al confine con i celebri cru di Asili e Rabaja. È un vino rosso complesso e molto intenso, maturato per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia con breve passaggio in barrique. Spiccano note di frutti di bosco unite a intense sfumature speziate e a soffi minerali. Al palato è fresco e maestoso, ricco ed equilibrato, con tannini fitti ma eleganti.

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Gradazione: 14%

Vinificazione: Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso per 8/10 giorni a temperatura controllata e a cappello sommerso per 20/30 giorni.



MONTALBERA RUCHÈ 40€

Il Ruchè Laccento di Montalbera è un vino rosso di cui è impossibile non innamorarsi. Il colore delicato, i profumi intriganti e la morbidezza al palato sono le sue caratteristiche tipiche e uniche. Il Ruchè di Castagnole Monferrato è un vitigno autoctono piemontese che l'azienda Montalbera trasforma in un grande vino, piacevole e divertente da bere. Siamo a Castagnole Monferrato, dove nel 2010 il Ruchè ha ottenuto la Docg come ulteriore riconoscimento della qualità di questo vitigno; un vitigno in grado di dar vita a un vino dal corpo perfetto, dagli aromi equilibrati, dai sapori e dai profumi unici.

Uvaggio: 100% Ruchè

Gradazione: 15%

Vinificazione: Il 95% raccolto in sovra-maturazione e il 5% raccolto prima della maturazione ottimale.



PIO CESARE BARBARESCO 2019 120€

Questo Barbaresco DOCG, dove uno stile classico e tradizionale domina sia l'olfatto che la beva, regalandoci una bottiglia in grado di mettere sempre d'accordo i palati di tutti gli intenditori e appassionati. Viene realizzato dalla cantina Pio Cesare a partire da uve di Nebbiolo, un Barbaresco di stile molto classico: eleganza e finezza, frutto maturo e speziato, tannini importanti ma non sovrastanti, una buona struttura e concentrazione. Di lunghissima vita.

Non è un Barbaresco "base", ma rappresenta da sempre, e come da tradizione, l'espressione più fedele dei vari grandi terroirs della zona del Barbaresco. I grappoli, accuratamente selezionati in fase di vendemmia, fermentano in contenitori d'acciaio, macerando sulle bucce per circa 25-30 giorni. Dopo la vinificazione si passa all'affinamento, che dura 30 mesi e si svolge per lo più in botti grandi di rovere; una piccola parte della massa totale del vino matura infatti anche in barrique.

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Gradazione: 14%

Vinificazione: Avviene in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 30 giorni a temperature piuttosto alte.



PIO CESARE BAROLO 2018 120€

Un Barolo di stile classico, di corpo ed eleganza, di struttura e armonia, con tannini soffici ed un giusto frutto, austero ma suadente. Di lunghissima vita. Il Barolo è un grande vino di per sé e non deve essere sminuito nel suo pregio con l'appellativo di "base" o "generico" solo perché non è indicato in etichetta alcun vigneto o sottozona.

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: In acciaio. Macerazione sulle bucce per circa 30 giorni a temperature piuttosto alte.



PRUNOTTO NEBBIOLO 40€

Il Nebbiolo "Occhetti" di Prunotto è un vino rosso prodotto dal celebre e monimo cru sito a Monforte Roero. Un vino rosso corposo con sentori fruttati evoluti e complessi, balsamico, dai sentori di cacao e liquirizia, armonico, dal tannino delicato e dell'ottimo finale lungo.

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Gradazione: 14%

Vinificazione: Fermentazione alcolica in acciaio, macerazione di 7 giorni, malolattica svolta.



PRUNOTTO BAROLO 2018 150€

Il Barolo Prunotto si presenta di un colore rosso granato. Al naso è complesso e ampio con piacevoli sensazioni di petali di rosa, frutti rossi e note speziate. Al palato è pieno, molto ben equilibrato con tannini vellutati.

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Gradazione: 14%

Vinificazione: L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è decorsa in circa 8 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Il vino matura per almeno 18 mesi in botti di rovere di diversa capacità, capaci di conferire al Barolo un grande equilibrio.



SCARPA BARBERA 2021 30€

La Barbera d'Asti DOCG "Casa Scarpa" nasce a partire da uve provenienti dalla tenuta di proprietà "I Bricchi", sita al confine tra Castel Rocchero e Acqui Terme. Affinato dai 12 ai 14 mesi in acciaio, conquista grazie ad un carattere energetico e di spessore.

Uvaggio: 100% Barbera

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: fermentazione in tini tronco conici da 35 HI, 18-20 giorni di macerazione sulle bucce senza controllo della temperatura. Affinamento di circa 36 mesi in botte grande di rovere francese Allier da 50 HI, 24 mesi in bottiglia.



SCARPA LA BOGLIONA 2017 65€

La Bogliona è una Barbera d'Asti DOCG superiore prodotta dall'azienda Scarpa di Nizza Monferrato. Una barbera importante capace di mantenere le sue caratteristiche per 10, 20 e anche più anni, nelle sue annate migliori. Prima di essere imbottigliata in una borgognotta personalizzata nel design, fa un invecchiamento che può durare dai 18 ai 36 mesi in grandi botti di rovere francese di Allier. A seguire un affinamento in bottiglia che dura 2 anni.

Uvaggio: 100% Barbera

Gradazione: 14%

Vinificazione: fermentazione in tini tronco conici da 35 HI, 18-20 giorni di macerazione sulle bucce senza controllo della temperatura. Affinamento di circa 36 mesi in botte grande di rovere francese Allier da 50 HI, 24 mesi in bottiglia.



SCARPA LANGHE DOC NEBBIOLO BRIC DU NOTA 2021 65€

Il Nebbiolo d'Alba di Scarpa arriva dai vigneti che si trovano nel comune di Monforte Roero (CN)

Il Bric du Nota è realizzato con il 100% di uve nebbiolo.

Il passaggio di 12 mesi in botti grandi di rovere conferisce rotondità alla freschezza del vino. Altri 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

Come tutti i nebbioli ha una grande capacità di durare nel tempo ed infatti, se ben conservato, il Bric du Nota può mantenere le sue caratteristiche anche per 10 anni.

Anche il Bric du Nota è vestito con la bottiglia realizzata esclusivamente per Scarpa: borgognotta con collo allungato e il tipico colore ambrato.

Il vino si presenta rosso rubino con la classica tendenza a virare verso il granato. I profumi sono intensi e ricordano la viola e la polpa della pesca.

Il sapore è asciutto di tannino che col tempo diventa equilibrato ed elegante.

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: 12 mesi in botti grandi di rovere conferisce rotondità alla freschezza del vino. Altri 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.



GAJA BARBARESCO 2019 500€

Il Barbaresco di Gaja è un vino dotato di immensa ricchezza ed espressività, prodotto da una cantina leggendaria delle Langhe. Angelo Gaja è uno di quei nomi che fanno emozionare qualsiasi appassionato di vino, poiché le sue interpretazioni hanno dato vita a bottiglie immortali, che degustate oggi anche dopo 50 anni dalla vendemmia sono perfettamente integre e pronte. Una rivoluzione qualitativa, quasi pionieristica, dato che negli anni '60 l'idea di ridurre le rese per ettaro in modo da privilegiare una viticoltura di qualità non era affatto scontata. Una scelta che ha dato sicuramente ragione ad Angelo, visto l'incredibile e crescente successo dei suoi vini, oggi richiestissimi in tutto il mondo. Bottiglie di pregio, a cui riservare un posto d'onore in cantina, aprendole al momento giusto per godere appieno della loro pregevole complessità!

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: barrique e grande botte di legno



GAJA BAROLO DAGROMIS DOCG 2018 150€

Dagromis è il nome della famiglia da cui Gaja acquisì i vigneti, a metà degli anni novanta, in località La Morra. Nasce dalla vinificazione in purezza di uve Nebbiolo, matura un anno in barrique e un anno in botte grande: la sua complessità ed eleganza possono evolvere ed ampliarsi per molti e molti anni. Fruttato, speziato, balsamico all'olfatto, morbido, caldo e persistente al palato, è perfetto con corposi piatti della cucina tradizionale piemontese o anche da solo, come splendido vino da meditazione.

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Gradazione: 14%

Vinificazione: Affinamento per 12 mesi in barriques e 12 mesi in botti di rovere.



GAJA "GAIA & REY" BIANCO LANGHE DOP 2020 450€

Gaia, la figlia di Gaja, e Rey, la nonna, sono state l'ispirazione per questo impressionante Chardonnay: Gaia & Rey si adagia nel bicchiere come un gioiello dorato e dispiega un profumo balsamico di frutta, pesca gialla, melone e banana. Al palato, la componente alcolica e l'uso del legno sono perfettamente addomesticati da componenti minerali e speziali.

Uvaggio: 100% Chardonnay

Gradazione: 14%

Vinificazione: 12 mesi in barrique e almeno 6 in bottiglia



GAJA LANGHE BIANCO DOP "ALTENI DI BRASSICA" 2019 200€

Si presenta con un bellissimo colore giallo dorato. Fine e sottile il naso, dominato da note di frutta esotica e sensazioni erbee e vegetali, tipicamente varietali. All'assaggio è di ottimo corpo, intenso e armonico, con un sorso caratterizzato da una piacevole freschezza, che gli regala una beva appagante. Un vino da occasione importante, da abbinare a piatti di pesce. Risotti ai frutti di mare, tartare di gambero rosso, pesce in umido o affumicato.

Uvaggio: 100% Sauvignon

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: La fermentazione si svolge in piccoli botti di rovere francese, con affinamento per un periodo minimo di sei mesi.



GAJA SITO MARESCO 2019 110€

Il SITO Maresco di Gaja è un vino rosso ottenuto da uve Nebbiolo, Barbera e Merlot, che gli conferiscono rispettivamente eleganza, freschezza e morbidezza.

Al naso si avvertono sentori fruttati, di piccoli frutti rossi selvatici, e di note erbee e vegetali. Al palato denota una piacevole finezza, è armonico, dai tannini sottili ed equilibrati al sorso.

Uvaggio: 85% Nebbiolo, 10% Barbera, 5% Merlot

Gradazione: 14%

Vinificazione: 18 mesi in barrique



GAJA BAROLO 2014 900€

Il vigneto di Serralunga d'Alba, frazione Marenca-Rivetto, è di proprietà della famiglia Gaja dal 1988. Nel vino si avverte tutta la straordinaria purezza del terroir di Serralunga. Vino di grande consistenza, austero, con un'ottima componente fruttata di carattere varietale: amarena, caframe, un tocco di tartufo e liquirizia. In bocca mostra pienezza di corpo, tramo molto fitto, grande complessità. Vino molto longevo darà il meglio di sé dopo qualche anno in bottiglia.

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Gradazione: 14%

Vinificazione: La vinificazione avviene in tini di acciaio, la maturazione è svolta per circa 12 mesi in barriques e per altri 12 mesi in botte grande.



GAJA

BARBARESCO



GAJA

BARBARESCO



QUAND ÈL VEG A CHITA'L VIN,

VALU A SERCHÉ ANT L'AUTR MUND.

QUANDO IL VECCHIO SMETTE IL VINO, VALLO A CERCARE ALL'ALTRO MONDO.

VENETO OLTRE



BERTANI VALPOLICELLA VALPANTENA 35€

Il Valpolicella di Bertani nasce tra vigneti situati nella tenuta Novare, nel cuore della Valpolicella Classica, e altri adiacenti al comune di Grezzana, in Valpantena. È prodotto principalmente con uve Corvina Veronese e con uve Rondinella, raccolte interamente a mano nella terza decade di settembre. La vinificazione avviene tradizionalmente con pochi rimontaggi in modo da limitare la ricerca estrattiva. Successivamente il vino affina per circa 12 mesi in vasche di cemento rivestite di maltonelle di vetro.

Questo Valpolicella presenta un colore rosso rubino vibrante. Al naso si apre con intensi profumi di ribes rosso, prugna, lamponi e amarena, arricchiti da gradevoli note speziate di pepe e cannella. Al palato risulta leggero e sapido, con tannini freschi che invitano alla beva.

Uvaggio: 80% corvina veronese, 20% rondinella

Gradazione: 14%

Vinificazione: In vasche di cemento per circa 12 mesi, successivamente tre mesi in bottiglia.



BERTANI AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPOLICELLA 2020 110€

L'Amarone della Valpolicella Valpantena di Bertani nasce in vigneti immersi nello straordinario paesaggio collinare della Valpantena, in provincia di Verona.

È prodotto in prevalenza con uve Corvina Veronese e con uve Rondinella, raccolte interamente a mano a partire dalla metà di settembre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura che dai 4-5°C, raggiunge i 22°C, nella fase finale del processo. Successivamente il vino matura per 30 mesi in botti di rovere di Slavonia e barrique prima di essere imbottigliato ed affinare per ulteriori 6 mesi.

Presenta un colore rosso intenso, con riflessi violacei. Al naso si apre con evidenti sensazioni di ciliegia molto matura, amarena e frutti di bosco, arricchite da piacevoli note speziate e di frutta secca. In bocca si dimostra corposo e fruttato, con tannini morbidi.

Uvaggio: 80% corvina veronese, 20% rondinella

Gradazione: 16%

Vinificazione: n botti da 30, 54 e 75 ettolitri per 24 mesi, sei mesi in bottiglia.



SANTI AMARONE 2017 80€

Colore rosso cupo; profumo ricco e fragrante con note dominanti di confettura di ciliegia e mirtilli, accompagnati da sentori di prugna, frutta secca e cacao. In bocca corposo con tannini vellutati, rotondo, piacevolmente fresco e con un lungo retrogusto. Si avvertono i sentori di frutta rossa accompagnata da una piacevole sapidità.

Le operazioni di pigiatura sono iniziate nella terza settimana di dicembre. Grazie a un'iniziale macerazione a freddo di una settimana e alla lunga fermentazione di 4 settimane con temperature max di 20°C, sono state esaltate le peculiarità delle uve ottenendo così vini che sono la più autentica e esclusiva espressione del terroir di provenienza. Dopo la fermentazione il vino matura per 30 mesi in botti di rovere francese con una capacità media di 25 hl e in tonneau di rovere francese. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per 6 mesi.

Uvaggio: 50% corvina, 30% corvinone, 20% rondinella.

Gradazione: 16%

Vinificazione: 24 mesi in legni di diverse età.



SPERI AMARONE DELLA VALPOLICELLA SANT'URBANO 2009 250€

Simbolo indiscusso della famiglia Speri, l'Amarone Sant'Urbano è un eccellente esempio di finezza e classicità. Un vino straordinario di grande complessità e vigorosa struttura da sempre ai vertici per eleganza e qualità.

Selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 100 giorni, con calo ponderale del 40% circa. Pigiatura a gennaio con pigiadiraspatrice a rulli. Macerazione in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 35 giorni con rimontaggi e déstages periodici ad una temperatura di 16 - 18 gradi. Separazione delle bucce a metà febbraio e completamento della fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere da 50 hl.

Uvaggio: 70% Veronese e Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: 24 mesi in tonneau di rovere francese da 500 l.; a seguire 18 mesi in botti medio-grandi di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.



SPERI VALPOLICELLA RIPASSO 2020 35€

Prodotto con la tecnica del RIPASSO volutamente applicata in modo più restrittivo rispetto al disciplinare di produzione, si ottiene ripassando il Valpolicella Classico sulle vinacce di Amarone per una sola volta. Ne nasce un autentico vino di territorio che mostra con eleganza una bella complessità di aromi fruttati e toni speziati ben supportati da una buona acidità e un giusto tenore alcolico.

Uvaggio: 70% Veronese e Corvinone, 20% Rondinella, 10% Molinara

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: 12 mesi in botte di rovere di Slavonia da 20 hl. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 'MARCHESA MARIABELLA' MASSIMAGO BIO 35€

Il Marchesa Mariabella Valpolicella Ripasso Superiore di Massimago è un rosso veneto intenso e di grande struttura, dal colore rosso rubino brillante e dal ventaglio aromatico di frutti di bosco, ciliege mature e prugne essiccate su uno sfondo di chiodi di garofano. Al sorso è pieno ed equilibrato, dal tannino soffice e dal finale sapido e goloso.

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: 12 mesi in barrique e tonneau di rovere francese



MASSIMAGO AMARONE CONTE GASTONE DCG BIO 80€

"Nasce dal nostro desiderio di godere del piacere dell'Amarone nei momenti più semplici della giornata. Le sue note fruttate ricche ma gentili, lo rendono un vino lo rendono un vino generoso al palato e rinvigorente per l'anima. La sua eleganza e persistenza lo rendono un vino senza tempo. L'Amarone della tenuta Massimago è nato per stupire. Con la sua finezza e freschezza, aspira ad essere un vino contemporaneo, diventando un Amarone insieme del presente e del futuro."

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: Il vino affina successivamente in tonneau di rovere francese per 2 anni, con successivo affinamento di 12 mesi in bottiglia.

EL VIN L'È BON VECIO, MA LE DONE ZÒENE:
IL VINO È BUONO VECCHIO, MA LE DONNE GIOVANI





BERTANI



AMARONE

della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Classico

CANTINA SOC. COOP. BERTANI SOC. AGR. & S.R.L. - GORIZIANA - ITALIA - FRENTOLESE ITALIA

FRIULI



BASTIANICH VESPA ROSSO 2020 35€

Il Vespa Rosso della Cantina friulana Bastianich nasce da un blend di uve Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso allevate presso le colline di Premariacco, Cividale e Prepotto posti ad un'altitudine di 150-200 m slm su terreni di matrice eocenica a base calcarea. La vendemmia ha luogo tra la seconda metà di Settembre e la seconda decade di Ottobre: le uve vengono accuratamente selezionate e in seguito diraspate, pigiate e collocate in vasche di acciaio a temperatura controllata per la fase di fermentazione, durante la quale avviene giornalmente il rimontaggio. Una volta terminata la macerazione e la fermentazione alcolica avviene la torchiatura per far sì che ci sia unicamente l'estrazione dei tannini più dolci. Segue una breve fase di decantazione e successivamente il vino viene collocato in vasche di acciaio per la malolattica. L'affinamento richiede la permanenza in barriques di rovere per circa 18 mesi, seguito poi dall'imbottigliamento.

Uvaggio: 50% Merlot, 30% Refosco, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Gradazione: 13%

Vinificazione: permanenza in barriques di rovere per circa 18 mesi, seguito poi dall'imbottigliamento.



BASTIANICH VESPA ROSSO 2016 60€

Il Vespa Rosso della Cantina friulana Bastianich nasce da un blend di uve Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso allevate presso le colline di Premariacco, Cividale e Prepotto posti ad un'altitudine di 150-200 m slm su terreni di matrice eocenica a base calcarea. La vendemmia ha luogo tra la seconda metà di Settembre e la seconda decade di Ottobre: le uve vengono accuratamente selezionate e in seguito diraspate, pigiate e collocate in vasche di acciaio a temperatura controllata per la fase di fermentazione, durante la quale avviene giornalmente il rimontaggio. Una volta terminata la macerazione e la fermentazione alcolica avviene la torchiatura per far sì che ci sia unicamente l'estrazione dei tannini più dolci. Segue una breve fase di decantazione e successivamente il vino viene collocato in vasche di acciaio per la malolattica. L'affinamento richiede la permanenza in barriques di rovere per circa 18 mesi, seguito poi dall'imbottigliamento.

Uvaggio: 50% Merlot, 30% Refosco, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Gradazione: 13%

Vinificazione: permanenza in barriques di rovere per circa 18 mesi, seguito poi dall'imbottigliamento.



BASTIANICH RIBOLLA GIALLA 40€

La Ribolla Gialla di Bastianich è un omaggio al Collio Friulano e a questo vitigno autoctono, tipico della zona di confine tra Friuli e Slovenia, divenuto un simbolo della tradizione enologica locale. I suoli del Collio sono impreziositi dalla presenza della "ponca", particolare stratificazione di marne e arenarie che tende a disgregarsi facilmente dando origine a terreni minerali molto granulosi. In essa dimora il segreto della mineralità spiccata dei vini bianchi del Collio, alla quale questa Ribolla Gialla non fa eccezione. Joe Bastianich ha piantato qui i primi vigneti nel 1997 e oggi la sua tenuta si estende su una superficie di 35 ettari vitati, suddivisi in due differenti zone della denominazione. La sostenibilità è il criterio con cui si lavora in campo, nel massimo rispetto della natura e dell'ambiente. La scelta di concentrarsi in modo particolare sulle varietà autoctone è una conseguenza di questa visione.

Il vino bianco Ribolla Gialla nasce dalle omonime uve vendemmiate manualmente, svolgendo al contempo una prima cernita dei grappoli migliori che proseguirà poi in cantina. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, così come la maturazione di 6 mesi sulle fecce fini, rimesse in sospensione settimanalmente tramite la pratica del batonnage. Tutto questo per permettere al vitigno di esprimere al meglio la sua tipica e fresca personalità.

La Ribolla Gialla Bastianich è connotata da un corredo aromatico che vira su sentori floreali e fruttati di agrumi e frutta a polpa gialla, con un netto e perpetuo sfondo minerale che rivela chiaramente il luogo di provenienza. Al gusto questa mineralità è ben percepibile e si concretizza in una peculiare sapidità, molto fine ed elegante, in grado di apportare equilibrio con le altre componenti. Joe Bastianich crede fermamente nel fatto che il vino sia frutto di tradizione e di storia: la sua passione è calata nel lavoro e comunicata attraverso il calice.

Uvaggio: 100% Ribolla Gialla.

Gradazione: 12.5%

Vinificazione: 6 mesi sulle fecce fini in acciaio



CANTINA PUIATTI RIBOLLA GIALLA 35€

La Ribolla Gialla di Puiatti è stata ottenuta da uve 100% Ribolla Gialla cresciute nel territorio di Romans d'Isonzo (GO), in località Zuccole. La vendemmia è avvenuta manualmente a fine settembre. Il processo di vinificazione si è svolto a una temperatura costante di 12 °C nella modalità "in bianco", e dunque senza macerazione a contatto con le bucce e senza il ricorso alla fermentazione malolattica che ha il compito di smussare la struttura e gli spigoli aromatici del vino. Prima della commercializzazione, la Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT Lus 2018 si è affinata per alcuni mesi in acciaio inox e per un breve periodo in bottiglia.

La Ribolla Gialla di Puiatti si palesa allo sguardo di un colore giallo paglierino limpido in richiamo al nome del vino, Lus, che in dialetto friulano significa luce. Al naso esprime fragranti profumi di acacia e fiori bianche che si uniscono a decise note di pietra focaia. Al palato è equilibrato, fresco, piacevolmente minerale. Ottimo come aperitivo, a tavola si abbina bene a formaggi freschi e semi-stagionati, a piatti vegetariani e a ricette di mare a base di pesce bianco, molluschi e crostacei.

Uvaggio: 100% Ribolla Gialla.

Gradazione: 12.5%

Vinificazione: 4 mesi sulle fecce fini in acciaio



CANTINA PUIATTI SAUVIGNON BLANC FRIULI DOC 35€

Tre epoche di vendemmia: una precoce per ricercare le espressioni fresche ed erbacee. Una selezione per esaltare la componente tropicale del vitigno. Ed infine, una vendemmia più tardiva per avere la struttura cremosa e la sapidità del Sauvignon Blanc. Vinificazione in bianco alla temperatura di 12-14°C, malolattica non svolta. Maturazione in acciaio sulle fecce fini per quattro mesi. Vino di precisa espressione varietale. Sauvignon moderno, bilanciato con note di foglie di pomodoro, salvia e frutta tropicale. Al palato fresco, sapido, minerale e persistente.

Uvaggio: 100% Sauvignon

Gradazione: 12.5%

Vinificazione: in Bottiglia. In acciaio per 4 mesi.



CANTINA PUIATTI PINOT GRIGIO 35€

Un Pinot Grigio veramente da manuale della famosa azienda vinicola Puiatti del Friuli. Sì, questo vino si può sicuramente definire così, in breve.

Un rappresentante della varietà super pulito, proprio come lo si immagina. Grandi aromi di frutta abbinati a una fresca acidità che invita al sorso. Non troppo pesante, anzi, piuttosto leggero e con un enorme flusso di beva.

Uvaggio: 100% Pinot grigio

Gradazione: 12.5%

Vinificazione: Affinamento in Bottiglia. In acciaio per 4 mesi

TRENTINO



CAVIT PINOT NERO SUPERIORE 'BRUSAFER' 35€

Il Pinot Nero Superiore Brusafèr della Cantina Cavit è una corposa espressione trentina nata da un lungo affinamento in rovere francese. Nel bicchiere si presenta per un rosso rubino intenso con riflessi granati e un bouquet balsamico e fruttato, con cenni di ciliegia matura e incenso. Il sorso è strutturato e ben equilibrato, dai tannini ben disciolti e persistenza fruttata

Uvaggio: 100% Pinot Nero

Gradazione: 13%

Vinificazione: Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con contatto con le bucce per circa 10 giorni



CAVIT TERRAZZE DELLA LUNA GEWÜRZTRAMINER 60€

Colore giallo paglierino a volte anche leggermente carico. Profumo marcatamente aromatico (caratteristico), ma fine e delicato con sentori di spezie. Sapore piacevolmente secco, equilibrato in acidità, di grande stoffa.

Uvaggio: 100% Traminer

Gradazione: 13%



PFITSCHER HARDONNAY ARVUM ALTO ADIGE DOC 35€

Lo Chardonnay Arvum Alto Adige DOC di Pfitscher si presenta nel calice di un colore giallo paglierino intenso. All'olfatto esprime profumi di mela e frutta a polpa gialla uniti a sentori di erbe aromatiche e a timide note fumè. Il sorso è fresco e avvolgente, sostenuto da un buon corpo e da una nitida sapidità minerale che persiste nel finale. Ottimo come aperitivo, a tavola si accompagna bene a formaggi freschi e semi-stagionati come anche a piatti vegetariani e a gustosi primi e secondi di mare. Da provare anche in abbinamento a carni bianche.

Uvaggio: 100% Chardonnay.

Gradazione: 12,5%

Vinificazione: alcuni mesi in botti di acciaio inox sui lieviti, operazione che ha permesso al vino di guadagnare struttura e di estrarre più sostanze.



ELENA WALCH - GEWURZTRAMINER 35€

Il Gewürztraminer della cantina Elena Walch è un vino bianco aromatico e di buona struttura prodotto in Alto Adige nel comune di Termeno, in provincia di Bolzano, che è anche il luogo di origine di questa varietà autoctona. Il Gewürztraminer di Elena Walch è ottenuto da uve Gewürztraminer in purezza provenienti da vigne allevate a cordone speronato ed esposte a sud su terreni molto ripidi caratterizzati da suoli argilloso-calcarei e rocciosi. Il microclima dell'area, caratterizzato da una forte escursione termica tra le temperature diurne e notturne, unito al particolare terroir, alle perfette esposizioni e alla grande abilità di questa produttrice, riescono a conferire a questo Gewürztraminer grande personalità rendendolo un'armoniosa espressione di un territorio di grande fascino. La cantina, proprietaria di circa 60 ettari vitati, da oltre trent'anni pratica una viticoltura sostenibile che utilizza esclusivamente sostanze organiche, abolendo ogni trattamento chimico, e limita i trattamenti allo stretto necessario.

Uvaggio: 100% Gewürztraminer.

Gradazione: 14%

Vinificazione: Alcuni mesi in acciaio



ELENA WALCH - BEYOND THE CLOUDS 35€

Il vitigno che esprime al meglio il carattere dei nostri vini bianchi con prevalenza di Chardonnay. La vinificazione prevede che lo Chardonnay, uvaggio che nella cantina di Elena Walch fa da padrone. La data della raccolta delle diverse uve provenienti dai nostri due "single vineyards", la cui percentuale può variare leggermente da anno in anno, viene determinata dalla maturazione ottimale dello Chardonnay. Essendo un uvaggio, la raccolta e la lavorazione di tutte le uve avviene insieme e nello stesso giorno.

All'aspetto che viene messo in luce dall'esame organolettico il vino si presenta di colore giallo paglierino intenso. Il profumo al naso è un continuo rincorrersi tra note floreali e fruttate, un bouquet di grande complessità cui fanno capolino anche sentori speziati di grande piacevolezza. Il gusto in bocca spicca per forza espressiva, è secco e al tempo stesso ricchissimo, concentrato e vibrante. Si tratta infatti di assaggio ben bilanciato da un'acidità vivace e da una buona freschezza, tutte sensazioni che sfumano verso un tono vanigliato ed un finale di grande persistenza.

Uvaggio: Chardonnay e altri vitigni a bacca bianca

Gradazione: 14%

Vinificazione: Dopo la fermentazione si esegue settimanalmente una "battonage" per 3 mesi.

Il vino matura nelle barrique francesi per circa 10 mesi e segue un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi



MASO CANTANGHEL PINOT NERO 2021 35€

Il vitigno che esprime al meglio il carattere dei nostri vini bianchi con prevalenza di Chardonnay. La vinificazione prevede che lo Chardonnay, uvaggio che nella cantina Pinot Nero Maso Cantanghel, nasce da un unico vigneto chiamato Vigna Cantanghel situato a 500 m s.l.m. nel comune di Civezzano ai piedi della catena del Lagorei, la costituzione del terreno e la bassa resa a ettaro (50 q/ha) sono elementi fondamentali che creano un vino unico nel panorama trentino. Il terreno prevalentemente calcareo argilloso garantisce una buona permeabilità del terreno che favorisce il Pinot Nero, l'esposizione a sud completa il microclima perfetto.

L'età media delle viti, coltivate a quoyot, si aggira intorno ai 25 anni, l'affinamento in Barrique completa l'opera.

Uvaggio: 100% Pinot Nero

Gradazione: 14%

Vinificazione: Barrique e vasche di acciaio.

LOMBARDIA



CA' DEL BOSCO - CORTE DEL LUPO ROSSO 2019 60€

Vinificato per la prima volta con la vendemmia del 1975, è nel patrimonio genetico della tradizione contadina della zona, dove da sempre viene prodotto. Comunemente chiamato "burdonsi magher", è l'ennesima testimonianza dell'autentica vocazione storica per la produzione delle uve nere. Cresciuto con il nome originario di Franciacorta Rosso DOC, è stato successivamente denominato Terre di Franciacorta e poi Corte Franca Rosso. Con l'annata 2016 prende il nome Corte del Lupo. Questi due termini sono ben raccontati dalla nuova etichetta che racchiude l'essenza del terroir e legittima la qualità viticola di Ca' del Bosco: la vigna, la Corte, l'abbraccio del bosco e i Lupi, guardiani fedeli del dominio.

Uvaggio: 52% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 12% Carmènère provenienti da 10 vigne biologiche certificate

Gradazione: 13%

Vinificazione: Fermentazione in piccole botti di rovere, affinamento in bottiglia minimo 8 mesi.



CA' DEL BOSCO - FRANCIACORTA 45° E 46° EDIZIONE 60€ MAGNUM 1,5LT 180€

L'essenza di un sapere lungo trent'anni. L'amore per la propria terra. La migliore espressione dei suoli della Franciacorta. Esperienze ed intuizioni che, una vendemmia dopo l'altra, consentono di entrare a fondo nell'intima conoscenza della materia prima, l'uva, e del lungo processo di trasformazione che la rende vino. Nata nel 1976 con il nome Franciacorta Pinot, rappresenta il nostro primo passo nel mondo dei Franciacorta. Nel 1991, con il nome Franciacorta Brut N.V., assume uno stile sempre più riconoscibile e fedele al terroir. Nel 2005, dopo oltre 30 anni di ricerca e dedizione, diventa Cuvée Prestige e acquisisce una sua identità ben definita. Dopo una costante riduzione del dosaggio alla sboccatura atto ad esaltare le caratteristiche delle uve di provenienza, con la vendemmia 2017 si arricchisce dell'attributo Edizione, per permettere di fissare nella memoria degustativa le diverse sfumature di ogni interpretazione.

Uvaggio: 76% vini vendemmia 2021, 21% vini riserva 2020, 3% vini riserva 2018

Gradazione: 12,8%

Vinificazione: Fermentazione 7 mesi in serbatoi di acciaio termo-condizionati Affinamento sui lieviti mediamente 25 mesi.



CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION EXTRA BRUT 150€

Le rese dell'annata 2017, tra le più basse degli ultimi cinquant'anni ma con un frutto dotato di un perfetto equilibrio gustativo, ci hanno indirizzati e convinti verso una definitiva riduzione del dosaggio alla sboccatura. Un evento straordinario che ha creato le migliori condizioni possibili per poter dare forma al principio di purezza che da anni rappresenta l'obiettivo del Metodo Ca' del Bosco: un percorso che ha accompagnato la nascita di un vino nuovo, ripensato per rispettare fedelmente questo scopo: il Vintage Collection Extra Brut. La Vintage Collection - Dosage Zéro, Extra Brut e Satèn - con l'annata 2017 completa la sua armonia gustativa e restituisce ai consumatori tre espressioni diverse della vendemmia di riferimento.

Uvaggio: 100% Chardonnay.

Gradazione: 12,5%

Vinificazione: alcuni mesi in botti di acciaio inox sui lieviti, operazione che ha permesso al vino di guadagnare struttura e di estrarre più sostanze.



CAMILUCCI FRANCIACORTA 45€

Il Franciacorta Camilucci racchiude in sé l'ostinata ricerca della perfezione, l'instancabile necessità di far nascere ogni anno un prodotto sempre migliore, in ogni sua goccia, in ogni sua sfumatura. Nata nel 1990, la cantina Camilucci si estende su 18 ettari di terreno per una produzione annua di 130.000 bottiglie.

Uvaggio: 100% Chardonnay.

Gradazione: 12,5%

Vinificazione: vasche inox per 6 - 8 mesi da settembre ad aprile, 30 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione, 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia.



SANDRO FAY NEBBIOLO COSTA BASSA VALTELLINA SUPERIORE 2020 45€

Il "Costa Bassa" Valtellina Superiore Valgella di Sandro Fay è una bottiglia capace di coniugare in maniera eccezionale complessità e dinamicità, appagando i sensi senza però risultare mai pesante. Il nome "Costa Bassa" si riferisce ai vigneti da cui provengono i grappoli, che iniziano a fondovalle e si spingono fino a 450 metri sul livello del mare. Le parcelle sono situate all'interno della sottozona di Valgella, la più orientale delle cinque microaree della Valtellina, caratterizzata da suoli più profondi e minori livelli di precipitazioni. Il suo appellativo deriva dal termine dialettale "valgel", che a sua volta indica i piccoli torrenti di cui è particolarmente ricca la zona.

Il Valtellina Superiore Valgella Sandro Fay "Costa Bassa" viene prodotto con sole uve Nebbiolo, localmente chiamato Chiavennasca, cresciute su terreni sabbioso-limosi. I ceppi sono situati sotto i 450 metri di altitudine e sono esposti a pieno sud. La vendemmia è eseguita a mano in cassette, solitamente durante la seconda metà di ottobre, e la conseguente fermentazione alcolica ha luogo in vasche di acciaio inox. Concluso il processo fermentativo il vino viene trasferito in botti grandi di rovere per il completo svolgimento della fermentazione malolattica, seguita da 12 mesi di maturazione prima dell'imbottigliamento.

Sandro Fay Valtellina Superiore Valgella "Costa Bassa" è di un brillante colore rosso rubino. L'olfatto si distende su percezioni dolcemente fruttate di ciliegio e frutti di bosco, seguite da sentori floreali, balsamici e leggermente speziati. Equilibrato e armonico il sorso, contraddistinto da viva freschezza, importante struttura e tannini setosi. Un'etichetta di notevole qualità e accessibilità in grado di rispecchiare con fedeltà e precisione i tratti dei vini della Valtellina.

Uvaggio: 100% nebbiolo.

Gradazione: 13%

Vinificazione: Concluso il processo fermentativo il vino viene trasferito in botti grandi di rovere per il completo svolgimento della fermentazione malolattica, seguita da 12 mesi di maturazione prima dell'imbottigliamento.



UL VIN AL FÀ SANC, L'ACQUA L'È BUNA PER LAVAS I PEE.

IL VINO FA SANGUE, L'ACQUA SERVE PER LAVARSI I PIEDI.



VAL D'AOSTA



ENFER D'ARVIER VALLE D'AOSTA DOC 2020 – COENFER 60€

Un inferno ...paradisiaco: ecco dove nasce l'Enfer d'Arvier, prodotto dai vigneroni soci della Cooperativa Coenfer. Siamo nella stretta vallata di Arvier, tra Aosta e Courmayeur: qui i vigneti, tutti certificati biologici, si trovano su terreni impervi, dove l'acqua scarseggia e la calura estiva abbonda, a causa dell'esposizione sud e del generoso soleggiamento. In questi luoghi, così difficili e magnifici, incredibilmente accoglienti per la coltivazione della vite, nasce l'Enfer d'Arvier, ottenuto da uve Petit Rouge vinificate in purezza: un rosso intenso, corposo e strutturato, dai profumi speziati e balsamici, un vino di mirabile tipicità, che racchiude ed esprime la severa bellezza della sua terra d'origine.

Uvaggio: 100% Petit Rouge

Gradazione: 13%

Vinificazione: Maturazione in tonneau francese di numerosi passaggi per almeno sei mesi; filtrazione e chiarifica solo con bentonite, affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.



ROSSET SYRAH 870 85€

Questo ottimo Syrah dell'azienda agricola Rosset Terroir nasce da vigne poste a 750 metri di altitudine, nella località di Toules. Fermentato in acciaio e maturato in barrique di rovere francese, è un rosso complesso ed elegante, che evidenzia, oltre alle capacità dell'azienda Rosset Terroir, il perfetto adattamento del syrah al clima valdostano.

Uvaggio: 100% syrah

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: macerazione a freddo, fermentazione spontanea in acciaio, 20 giorni macerazione, pressatura Affinamento in barrique 10 mesi



ROSSET SOPRAQUOTA 900 2020 85€

Vino bianco quello paglierino, fine e floreale, con piacevoli note di pompelmo. Nasce a Villeneuve, in Valle d'Aosta, a più di 900 metri di altitudine. Dopo una raccolta manuale alla fine di ottobre, Sopraquota 900 viene pressato, e affinato in parte in anfora, in parte in orcio toscano, in parte in barrique e il resto in acciaio. Perfettamente bilanciato tra sapore e mineralità.

Uvaggio: 100% petite arvine

Gradazione: 14,5%

Vinificazione: Lavorazione in diversi passaggi, la vendemmia viene lavorata in parte in anfora su buccia, in parte in orcio su buccia, in parte in legno e in acciaio. Macerazione pellicolare pre fermentativa a freddo e fermentazione malolattica su legno



LES CRETES - PINOT GRIGIO 35€

questo Pinot Gris è frutto del terroir alpino di chiara identità varietale: le sue uve sono raccolte a completa maturazione e, dopo una notte di raffreddamento sono pressate intere, per preservarne il prezioso e molto delicato corredo aromatico. La resa della vendemmia 2018 è bassa perché si tratta di vigneti nuovi, al primo anno di produzione, che sono andati a sostituire le vecchie vigne che davano per vita nel 1994 al nostro Pinot Grigio Vigne Brulant.

Uvaggio: 100% Bianco, Pinot Gris.

Gradazione: 13,5%

Vinificazione: Alcuni mesi in acciaio





BOLLICINE

BILLECART - SALMON BRUT 160€

L'assemblaggio del Billecart-Salmon Brut Reserve, immutato dal 1945, è composto da uve Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier provenienti da 28 comuni diversi, con punteggio superiore a 94/100 nella scala dei Cru. La Maison fa maturare il vino in bottiglia "sur lies" (per almeno 30 mesi prima del dégorgement), in una rete ramificata ed estesa di cantine di gesso e risalenti al XVII e XIX secolo. La temperatura è costante, attorno ai 12°C, e qui le bottiglie di Brut Reserve restano a riposare per un periodo che va dai 2 anni (per la mezza bottiglia), ai 5/6 anni (per la bottiglia da 0,75), fino agli 8 anni per i grandi formati.

BRUNO PAILLARD - BRUT 150€

La proprietà

Fondato a Reims nel 1981, Bruno Paillard è una delle più recenti maison di Champagne. Con la sua selezione senza compromessi dei terroir, l'uso esclusivo di prime presse, l'assemblaggio di una vasta collezione di vini di riserva e un invecchiamento due volte più lungo di quello richiesto dal disciplinare della denominazione, la gamma di champagne Bruno Paillard riflette la sua costante ricerca dell'eccellenza e il suo desiderio di creare uno "stile molto personale".

Il vigneto

La Maison di Champagne Bruno Paillard sorveglia un vigneto eccezionale costruito pazientemente su 32 ettari di vigne distribuite su 15 cru, 12 dei quali sono classificati come "Grands Crus". Il vigneto comprende i grandi terroir di Oger, Le Mesnil sur Oger, Cumières, Verzenay e l'eccezionale Cru des Riceys situato nel sud della Champagne.

Il vino

Cuvée emblematica della maison Bruno Paillard, il "Brut Première Cuvée" è prodotto qualunque sia il tipo di annata, "nelle buone come nelle cattive annate". Con un dosaggio molto basso (6g/l), questo Brut si caratterizza per la sua purezza e autenticità. Lo champagne Brut Première Cuvée di Bruno Paillard è fatto esclusivamente con i succhi più puri della prima pressa. L'assemblaggio è composto da una gamma di 32 cru vinificati separatamente in tini d'acciaio e in botti con una percentuale minima del 25% di vini di riserva, che può arrivare fino al 48%.

CAVE MONTBLANK - CAVE DES GUIDES 200€

Questo interessante Spumante Metodo Classico "Cuvée des Guides" viene prodotto con uve coltivate oltre i 1000 sul livello del mare. Il vino base, ottenuto da Prié Blanc, fermenta in acciaio e, dopo la rifermentazione in bottiglia, la sosta sui lieviti è protratta per un minimo di 24 mesi. L'intera spumantizzazione si svolge a 2173 mt., dove le caratteristiche atmosferiche influenzano e determinano la qualità del perlage. Un vino veramente speciale.

Cave Mont Blanc è un'azienda nata nel 1983 e ad oggi conta circa 80 soci: si tratta di viticoltori appassionati, orgogliosi dei loro piccoli vigneti allevati ai piedi del Monte Bianco. Qui la coltivazione della vite si innalza ad altezze che potrebbero essere definite quasi proibitive, raggiungendo addirittura i 1200 metri di altitudine. Lavorano al fine di valorizzare al meglio l'autenticità del connubio vitigno-terroir: consentire al Prié Blanc, biotipo autoctono, di esprimersi con la massima autenticità ed originalità, costituisce l'obiettivo che cercano di raggiungere.

FERRARI - EDIZIONE LIMITATE MISSONI 90€

Due ambasciatori dello stile italiano nel mondo si uniscono per un progetto speciale. Nasce così la speciale selezione di Ferrari Trentodoc "vestita" Missoni, disponibile in una esclusiva Edizione Limitata. Tre proposte cromatiche per un Ferrari Trentodoc da selezionato Chardonnay di montagna della raffinata annata 2018, racchiuso in una bottiglia a fondo nero opaco ravvivata dall'inconfondibile disegno a zig-zag firmato Missoni. La perfetta espressione del territorio trentino in cui finezza, purezza, precisione e armonia mettono in evidenza le virtù di un grande vino. Questa selezione esprime con intensità tutta la materia e la forza della vendemmia 2018, annata caratterizzata da temperature fresche con piogge sopra la media in primavera, ma con un andamento stabile nell'ultimo mese prima della vendemmia, fatto che ha contribuito a una maturità delle uve ideale. Nella Selezione Missoni, da 100% Chardonnay, troviamo appieno lo stile delle uve di montagna.

SAN SALVATORE GIOÌ BRUT ROSÈ 60€

Vino biologico con residuo zuccherino meno di 15 g/l. Soltanto Aglianico: 24 mesi trascorsi sui lieviti e 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura.

Veste cromatica segnata da uno splendente colore rosa languido e tenue tipo provenzale. Mousse compatta e vaporosa. Perlage affastellato da un'ultima finezza espressiva, in cui minuscole, fitte e persistenti bollicine salgono su a prendere aria. Bouquet sontuoso e ben ricamato da nuances fruttate di sottobosco e di agrumi. Sussurri floreali di glicine e di lavanda. Odrose e gioiose le costumanze di pasticceria e di pane fresco. Sorso intenso, fragrante, morbido, sgrassante e sapidamente aggraziato. Chiusura persistente ed appagante.

TERRE DI RAI - MILLESIMATO 18€

Fiori d'acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo.

Buona struttura, morbido con frutto emergente, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole ed armonico.

FRATTINA PROSECCO - BRUT 25€

La particolare fermentazione consente di ottenere un vino spumante gradevolmente fruttato e dal gusto vivace.

È indicato come aperitivo, si sposa bene con antipasti freddi.

Il Prosecco spumante Frattina nasce dalla selezione delle uve più nobili e dal lungo, accurato e moderno processo di spumantizzazione.

Frattina è marchio di qualità ed eccellenza della tradizione vitivinicola italiana.

OFFICIAL PARTNER

BEACH CLUB

Le Saline

PALINUROCOAST



FOOD EXPERIENCE

RESTAURANT-MIXOLOGY-WINE-SPIRIT-MUSIC

EST.  2023

WWW.LAMONTANARARESTAURANT.IT