

VINI BIANCHI E ROSE'

Erbaluce di Caluso D.O.C.G. "Bianchera" € 19,00

Az. Vit. Orsolani, S.Giorgio C. PIEMONTE

Distinti profumi fragranti. Fresco e sapido, dalla beva succosa. Ottimo aperitivo.

Falanghina I.G.P. € 21,00

Az.Agr. Molettieri, Montemarano CAMPANIA

Giallo paglierino intenso, ricorda l'ananas e la pera matura. Morbido e con una elevata persistenza.

Lugana D.O.C. "I frati" € 23,00

Az. Agr. Cà dei Frati, Lugana di Sirmione LOMBARDIA

Fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali. Il vino acquisisce una sua complessità con sentori iodati, spezie e frutta candita. In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante.

Malvasia D.O.C. "Sorriso di cielo" € 23,00

La Tosa, Pizzamiglio, Vigolzone EMILIA ROMAGNA

Vino aromatico dalle note floreali e balsamiche, con aromi freschi ed eleganti. Ottimo aperitivo e con salumi dolci, tartare e carpacci.

Muller Thurgau D.O.C. € 20,00

Cantine di Caldaro, Caldaro TRENTO ALTO ADIGE

Dal profumo delicato. Sapore fresco e aromatico, note erbacee e noce moscata. Per ogni occasione.

Pinot bianco D.O.C. "Vial" € 20,00

Cantine di Caldaro, Caldaro TRENTO ALTO ADIGE

Vino dall'aroma fresco e fine. Sentore di mele verdi e fiori di campo. Corposo e sapido, molto pieno. Ottimo aperitivo.

Roero Arneis D.O.C.G. "Terre dei Ro'" € 20,00

Az. Agr. Cornare, Canale PIEMONTE

Vino corposo e secco dal colore giallo paglierino. Gusto asciutto, gradevolmente amarognolo ed erbaceo. Si abbina particolarmente con formaggi stagionati, carni bianche e pesce. Ottimo aperitivo

Rosa dei frati € 23,00

Az. Agr. Cà dei Frati, Lugana di Sirmione LOMBARDIA

Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e con la giusta acidità.

Scaia bianco € 20,00

Tenuta S.Antonio, Colognola ai Colli VENETO

Ottenuto da uve Garganega e Chardonnay. Dal sapore fresco e piacevole dato da acidità ben sostenuta. Al naso profumi di acacia, gelsomino, agrumi, mela pera e mango

Timorasso D.O.C. "Rugiada del mattino" € 23,00

I Carpini, Pozzol Groppo PIEMONTE

colore giallo paglierino intenso. Il naso è dominato da aromi minerali, che si alternano a sentori più fruttati e floreali. All'assaggio è di corpo leggero, snello e agile, contraddistinto da un sorso il cui biglietto da visita è rappresentato dal binomio freschezza-mineralità.

Vermentino D.O.C. "Colli di Luni" € 25,00

Ca' Lunae, Castelnuovo Magra LIGURIA

Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso e persistente, si presenta con sentore di fiori di ginestra e frutta fresca. Bilanciata sapidità finale. Da bere sempre.

