

VINI ROSSI

Amicale I.G.T. € 20,00

Cantine di Ora, Valpolicella VENETO

Rosso rubino intenso con riflessi che vanno dal carminio al granato. Alla leggera vaniglia si accompagnano spezie e foglia di tabacco. Ingresso in bocca ampio e persistente, continua con intrigante sapidità. Cacciagione, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.

Barbera d'Asti "fiulot" D.O.C.G. € 23,00

Az.Agr. Prunotto, Alba, PIEMONTE

Colore rosso rubino vivo ed intenso. Profumo vinoso e fruttato (prugna e ciliegia). Vino fragrante e vinoso estremamente piacevole in gioventù. Per queste sue caratteristiche si abbina benissimo a piatti non troppo elaborati (antipasti e primi). Si consiglia di berlo fresco a 13-15° C.

Carignano del Sulcis D.O.C. "grotta rossa" € 22,00

Cantina Santadi, Santadi SARDEGNA

Vino di uve Carignano vinificate in purezza provenienti dai vigneti ad alberello e contropalliera coltivati nel basso Sulcis. Rosso rubino intenso. Profumo fruttato con finale di liquirizia. Vino elegante che mantiene una buona voluminosità in bocca.

Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. € 23,00

Az.Agr. Planeta, Menfi SICILIA

Dalle campagne di Dorilli, tra il mare e i monti Iblei, conosciuti come luogo di eccellenza del *food* in Sicilia, nasce il Cerasuolo di Vittoria. Il nome dell'unica DOCG di Sicilia deriva da "cerasa", la ciliegia in dialetto siciliano. È ottenuto dalle varietà autoctone Nero d'Avola e Frappato. Un vino unico, riconoscibile e indimenticabile per i suoi sapori giovanili e i profumi di ciliegia, fragola e melograno.

Gattinara D.O.C.G. € 30,00

Az.Vit. Vegis, Gattinara PIEMONTE

In bocca è di grande intensità, con note fresche e un tannino vellutato che appaga il palato. Il retrogusto leggermente minerale con un ritorno di spezie.

Gattinara D.O.C.G. € 35,00

Az.Agr. Franchino, Gattinara PIEMONTE

Ottenuto da uve nebbiolo, questa cantina propone un Gattinara "vecchia maniera" con tannini gentili ma importanti.

Gattinara "Riserva" D.O.C.G. € 35,00

Az.Agr. Petterino, Gattinara PIEMONTE

Elegante, rosa canina e viola, ed una freschezza da vendere. Ha meno finezza olfattiva dei suoi fratelli "riserva", ma la medesima sapidità e freschezza al palato.

Gattinara D.O.C.G. "Pietro" € 37,00

Soc.Agr. Iaretti & C, Gattinara PIEMONTE

Nebbiolo 100% proveniente da vecchi vigneti da sempre di proprietà dell'azienda, siti in Gattinara, di età media di 50 anni, la cui lavorazione si svolge interamente a mano per la natura ripida del terreno e il sesto d'impianto stretto. In bocca asciutto ed austero con tannini morbidi..

Gattinara D.O.C.G. € 39,00

Az.Vit. Travaglini, Gattinara PIEMONTE

Colore rosso rubino profondo con riflesso granato. All'olfatto frutta rossa e liquirizia, con sfumature di crema e cuoio. Asciutto e corposo, giusta sapidità, gusto lungo e persistente.

Gattinara D.O.C.G. "Galizia" € 44,00

Az.Agr. Il Chiosso, Gattinara PIEMONTE

Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Dal sapore caldo, asciutto e strutturato, molto persistente e strutturato. Odore fino, ampio ed elegante, con note di spezie, cacao e liquirizia.

Il Bruciato Bolgheri D.O.C. "guado al tasso"	€.	42,00
Marchesi Antinori, Firenze TOSCANA		
Dal colore rosso rubino intenso, al naso è attraente e complesso con note di piccoli frutti rossi, spezie dolci e caffè tostato. Al palato è corposo, rotondo e di splendida armonia e piacevolezza. Capace di migliorare nel tempo.		
Lacrima di Morro d'Alba D.O.P.	€.	16,00
Cant. Offida, Offida MARCHE		
Dal colore rosso rubino intenso. Sentori di rosa, viola e frutti di bosco. Al palato si presenta con intense speziature, persistente, morbido ed equilibrato. Ottimo abbinamento con piatti speziati ed aromatici di carni bianche e rosse		
Maremma rosso D.O.C.	€.	20,00
Soc.Agr. Berretta, Montalcino TOSCANA		
Vino ottenuto per il 90% da uve Sangiovese e dal 10% da uve Cabernet Sauvignon, dai profumi e sapori di frutti di bosco, ribes e vaniglia.		
Nebbiolo D.O.C.	€.	20,00
Az.Agr. Il Chiosso, Gattinara PIEMONTE		
Vino di estrema mineralità. Eccellente con zuppe, pasta, pesce, formaggi e carni.		
Nobile di Montepulciano D.O.C.G.biologico	€.	26,00
Az. Agr. Salcheto, Montepulciano TOSCANA		
Profumo di ciliegia e tabacco scuro. Vino pieno, di giusta freschezza ed importanza.		
Primitivo "Otre" I.G.P.	€.	20,00
Teatum, S.Paolo di Civitate PUGLIA		
Un vino che esprime pienamente il frutto del Primitivo, con profumi di prugna, more e ciliegia matura, a cui si aggiunge un gusto rotondo dai tannini morbidi che donano struttura.		
Ruché di Castagnole Monferrato D.O.C.G.	€.	24,00
Soc. Agr. Vinchio Vaglio Serra, Vinchio PIEMONTE		
Colore rosso rubino non troppo carico, profumo intenso, leggermente aromatico e fruttato. Al palato è delicatamente speziato con contenuta acidità di base. Al palato scorre via con piacevolezza.		
Spanna D.O.C.	€.	18,00
Az.Agr. Il Chiosso, Gattinara PIEMONTE		
Vino ottenuto da uva Nebbiolo lungo la fascia collinare del Novarese. Affinamento esclusivamente in vasche di acciaio ed in bottiglia; il vino esalta le caratteristiche sapide e fruttate dello Spanna (nome locale utilizzato in Alto Piemonte per distinguere il vitigno Nebbiolo).		
Sudtirol Pinot Nero D.O.C.	€.	30,00
Abbazia di Novacella, Varma TRENTINO ALTO ADIGE		
Di colore da rosso porpora a rosso rubino con leggeri riflessi rosso mattone. Intenso e tipico: da giovane ha un fine aroma di fragola, lamponi, prugne, o ciliegie e sottobosco; invecchiando assume sfumature in cui spiccano spezie orientali, sentori di cioccolato e tartufo. Secco, pieno, piacevolmente tannico, con molte variazioni; armonico e vellutato.		