

***Carta Vini & Bollicine***

***La Nostra selezione***



**Pistilli** DISTRIBUZIONE  
dal 1949  
**Il gusto del bere**



***Il presente menù è stato fatto in collaborazione con l'Enoteca Pistilli , la quale vanta un assortimento di oltre 3000 etichette miste tra vini, bollicine, distillati e birre provenienti da tutto il mondo.***

***I prodotti presenti in carta sono frutto di un'accurata selezione nel rispetto del migliore abbinamento fra la cucina proposta e le caratteristiche organolettiche dei prodotti selezionati.***



# Vini Bianchi Molise



## GIRONIA BIANCO BIFERNO DOC BORGO DI COLLOREDO

**PRODUTTORE:** Borgo di Colloredo

**PROVENIENZA:** Campomarino (CB)

**VITIGNO:** Trebbiano, malvasia e garganica

**AFFINAMENTO:** Breve passaggio in botte

**GRADO ALCOLICO:** 13,%

**COLORE:** Giallo paglierino

**PROFUMO:** Complesso con sentori di frutta tropicale, gradevolmente floreale e con piacevoli sentori speziati e minerali

**SAPORE:** Fresco, sapido, morbido, armonico ed equilibrato di notevole struttura e persistenza

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ottimo con piatti di pesce anche elaborati, carni bianche, sughi leggeri

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 16,00



## FANNIA FALANGHINA DEL MOLISE DOC CAMPI VALERIO

**PRODUTTORE:** Campi Valerio

**PROVENIENZA:** Monteroduni (IS)

**VITIGNO:** Falanghina in purezza

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 13,5%

**COLORE:** Giallo paglierino carico

**SAPORE:** La beva debordante in freschezza, lascia spazio alla mela verde nel lungo finale appagante.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Da godere a pieno su piatti di pesce, una rivelazione con le ostriche.

**PROFUMO:** Caratterizzato da spiccate note di fiori d'arancio e frutta a polpa gialla

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 15,00



# Vini Bianchi Molise



€ 10,00

## ENOSÈ TREBBIANO DEL MOLISE DOP

**PRODUTTORE:** Valtappino

**PROVENIENZA:** Colline di Gambatesa (CB)

**VITIGNO:** Trebbiano

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 12,5%

**COLORE:** Giallo paglierino

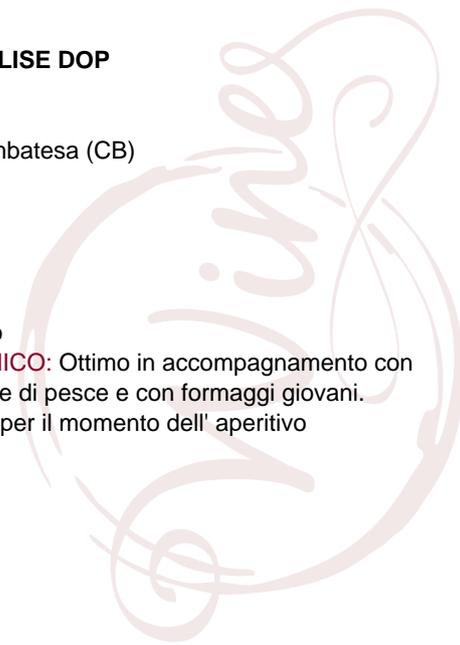
**PROFUMO:** Fresco e fruttato

**SAPORE:** Delicato ed armonico

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ottimo in accompagnamento con minestre di verdura, piatti a base di pesce e con formaggi giovani.

Particolarmente indicato anche per il momento dell' aperitivo

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 26,00

## LE SCOSTE MOLISE TREBBIANO DOP CIPRESSI

**PRODUTTORE:** Cipressi

**PROVENIENZA:** San Felice del Molise (CB)

**GRADO ALCOLICO:** 14,5%

**VITIGNO:** 100% Trebbiano

**COLORE:** Giallo paglierino

**PROFUMO:** I profumi sono intensi e fruttati, con sentori di frutta matura e agrumi

**SAPORE:** In bocca si presenta piacevolmente fresco, sapido, equilibrato, di corpo

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Piatti a base di frutti di mare, carni bianche, formaggi mediamente stagionati

**FORMATI DISPONIBILI:** 75 cl

# Vini Bianchi Abruzzo



## GIOCHEREMO CON I FIORI PECORINO COLLINE PESCARESI IGT TORRE DEI BEATI

**PRODUTTORE:** Torre dei Beati

**PROVENIENZA:** Loreto Aprutino (PE) - Abruzzo

**VITIGNO:** Pecorino in purezza

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 14%

**COLORE:** Giallo paglierino con sfumature dorate

**PROFUMO:** Raffinato bouquet di pera, agrumi, acacia, erbe campestri con tocco minerale

**SAPORE:** Caldo, fresco, sapido e persistente

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Antipasti di pesce, fritto di paranza, risotti ai frutti di mare

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 28,00



## ENOSÈ TERRE DI CHIETI IGT PECORINO

**PRODUTTORE:** Spinelli

**PROVENIENZA:** Atessa (CH)

**VITIGNO:** Pecorino in purezza

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 12%

**COLORE:** Giallo paglierino con note dorate

**PROFUMO:** Intenso di fiori, frutti e spezie.

**SAPORE:** Mediamente acido e fresco, con una buona struttura.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Carni bianche, verdure grigliate, formaggi freschi, pesce non troppo elaborato. Molto indicato anche nel momento dell'aperitivo.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 10,00



# Vini Bianchi Abruzzo



## VILLA GEMMA BIANCO COLLINE TEATINE IGT MASCIARELLI

**PRODUTTORE:** Masciarelli

**PROVENIENZA:** San Martino sulla Marrucina (CH)

**VITIGNO:** Trebbiano d'Abruzzo, Cococciola, Chardonnay

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 13 %

**COLORE:** Giallo paglierino

**PROFUMO:** Abbastanza intenso, profumo fine

**SAPORE:** Fruttato, floreale

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ideale con i piatti a base di pesce, si esprime al meglio con pesce gratinato o grigliato

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 25,00



## PASETTI PECORINO DOP

**PRODUTTORE:** Pasetti

**PROVENIENZA:** Francavilla al Mare (CH)

**VITIGNO:** Pecorino in purezza

**AFFINAMENTO:** 2 mesi in acciaio sulle fecce nobili, successivi 3 mesi in bottiglia

**GRADO ALCOLICO:** 13 %

**COLORE:** Giallo paglierino brillante

**PROFUMO:** Odori di sambuco, pompelmo e frutta matura a polpa gialla

**SAPORE:** La vena acidula e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, una buona persistenza e una grande morbidezza

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Crudi di pesce, salumi, lasagna in bianco, risotti, animali da cortile e formaggi di media stagionatura

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 20,00

# Vini Bianchi Friuli



€ 16,00

## PITARS RIBOLLA GIALLA IGT DELLE VENEZIE

**PRODUTTORE:** Pitars

**PROVENIENZA:** San Martino al Tagliamento (PN)

**VITIGNO:** Ribolla gialla

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 12,5%

**COLORE:** Giallo paglierino

**PROFUMO:** Profumi fragranti, floreali e fruttati che richiamano il fiore di pesco e la mela verde

**SAPORE:** Fresco, elegante, persistente e dal finale lievemente aromatico

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ottimo da aperitivo, ostriche e tartufi di mare. Antipasti di pesce delicati, ma anche a tutto pasto.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 16,00

## ANTONUTTI PINOT GRIGIO RAMATO DOC

**PRODUTTORE:** Antonutti

**PROVENIENZA:** Pasian di Prato - Udine

**VITIGNO:** Pinot Grigio in purezza

**AFFINAMENTO:** In bottiglia

**GRADO ALCOLICO:** 12 %

**COLORE:** Giallo ramato luminoso

**PROFUMO:** Note di frutta fresca e pera

**SAPORE:** Fruttato, sapido e vivace

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Trova un abbinamento perfetto con piatti di verdure sia cotte che crude. Da provare con il baccalà mantecato.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



# Vini Bianchi Trentino Alto Adige - Lombardia



## GEWURZTRAMINER ORO ROSSO SAN MATIOT TRENINO DOC

**PRODUTTORE:** Cembra Cantina di Montagna

**PROVENIENZA:** Lavis - Trento

**REGIONE:** Trentino Alto Adige

**VITIGNO:** Gewurztraminer in purezza

**AFFINAMENTO:** Sui lieviti per 5/6 mesi

**GRADO ALCOLICO:** 12,5%

**COLORE:** Giallo dorato

**PROFUMO:** Floreale e speziato di chiodi di garofano e noce moscata

**SAPORE:** Vino dall'aroma intenso, strutturato e corposo. Al palato si presenta pieno e consistente

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Antipasti a base di pesce, carni bianche alla griglia ma anche ottimo con una leggera tempura di crostacei

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

**20,00**



## CA'DEL BOSCO CHARDONNAY

**PRODUTTORE:** Ca' del Bosco.

**PROVENIENZA:** Erbusco (BS)

**REGIONE:** Lombardia

**VITIGNO:** 100% Chardonnay

**AFFINAMENTO:** 9 mesi in barrique sui propri lieviti e 24 mesi in bottiglia.

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**COLORE:** Bianco

**PROFUMO:** Toni fruttati di pesca gialla e ananas sciropati, sentori di legno di cedro.

**SAPORE:** Cremoso, agrumato e tostato.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** 9 mesi in barrique sui propri lieviti e 24 mesi in bottiglia.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

**€ 110,00**

# Vini Bianchi Frizzanti



€ 12,00

## PICCINI LE MIRE BIANCO FRIZZANTE

**PRODUTTORE:** Agricoltori del Chianti Geografico

**PROVENIENZA:** Castellina in Chianti (SI)

**REGIONE:** Toscana

**VITIGNO:** 90% Trebbiano Toscano, 10% Malvasia

**AFFINAMENTO:** in acciaio, segue poi la rifermentazione in autoclave

**GRADO ALCOLICO:** 11%

**COLORE:** Giallo paglierino

**PROFUMO:** Il bouquet percorre sentieri fruttati, tra pesca bianca e mela verde, mentre in sottofondo un tappeto di fiori ed erbe aromatiche dona un tocco di eleganza.

**SAPORE:** Sorprende il gusto fresco e minerale, rinnovato da un'amabile sapidità.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ottimo con risotti e piatti a base di crostacei e frutti di mare. Ideale anche per accompagnare l'antipasto.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 20,00

## GIORGI PINOT NERO FRIZZANTE DOC 75CL

**PRODUTTORE:** Giorgi

**PROVENIENZA:** Canneto Pavese (PV)

**REGIONE:** Lombardia

**VITIGNO:** 100% Pinot Nero

**AFFINAMENTO:** Acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 11 %

**COLORE:** Colore paglierino scarico con riflessi verdolini.

**PROFUMO:** Fresco, delicato, netto con cadenze fruttate di mela e pesca.

**SAPORE:** Elegante, armonico, morbido, di buona struttura e lunga persistenza.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** E' un vino frizzante, consigliato dall'aperitivo a tutto pasto. Si accompagna molto bene con antipasti, risotti, pesce crostacei, ideale con la pizza.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



# Vini Bianchi Estero



€ 25,00

## RIESLING TROCKEN HOFSTATTER

**PRODUTTORE:** Dr. Fischer - Hofstatter

**PROVENIENZA:** Mosella

**REGIONE:** Germania

**VITIGNO:** Riesling in purezza

**AFFINAMENTO:** 4 mesi in acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 12%

**COLORE:** Giallo paglierino intenso

**PROFUMO:** esprime belle e profonde note floreali affiancate da sentori fruttati di pesca gialla e di ananas, minerale

**SAPORE:** Il sorso è ricco, deciso, elegante e ben strutturato. Complesso, di buona freschezza e pieno.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Perfetto con insalate di mare, con crostacei, con formaggi a pasta molle, si esalta con risotti e con leggeri secondi a base di pesce

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 38,00

## FRANCIA RIESLING GRUSS

**PRODUTTORE:** Gruss

**PROVENIENZA:** Francia

**VITIGNO:** Riesling in purezza

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 13 %

**COLORE:** Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

**PROFUMO:** Il bouquet olfattivo è pungente ma nel contempo fine e delicato. Lascia percepire sentori floreali e leggermente agrumati, di pompelmo e limone in particolare.

**SAPORE:** Al sorso è secco ed elegante, si conferma fruttato e fa emergere una bella mineralità nel finale.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** È perfetto se abbinato con i crauti. Ottimo con tutte le pietanze a base di carne bianca e pesce, meglio se d'acqua dolce. Da provare con la trota al cartoccio.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

# Vini Bianchi Estero



€ 45,00

## POUILLY FUME' "LA RAMBARDE" AOC LANDRAT GUYOLLOT

**PRODUTTORE:** Landrat Guyolot

**PROVENIENZA:** Francia

**VITIGNO:** Sauvignon Blanc in purezza

**AFFINAMENTO:** Sui lieviti in acciaio per qualche mese

**GRADO ALCOLICO:** 12,5%

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdolini

**PROFUMO:** Note di bosso, ginestra e pietra focaia

**SAPORE:** Fresco, sapido, agrumeto e minerale

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Piatti di pesce

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 50,00

## CHABLIS SAINT MARTIN

**PRODUTTORE:** Saint Martin

**PROVENIENZA:** Francia

**REGIONE:** Chablis

**VITIGNO:** Chardonnay in purezza

**AFFINAMENTO:** Fermentazione in vasche di acciaio inox.

Invecchiamento in vasche di acciaio inox e in botti di quercia sulle fecce

**GRADO ALCOLICO:** 12 %

**COLORE:** Giallo oro chiaro

**PROFUMO:** Intenso, con sentori di frutta e fiori primaverili

**SAPORE:** Frutta matura bilanciata da un'acidità frizzante. Persistente finale fruttato

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Perfetto con carpaccio di pesce, capesante e filetto di maiale

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



# Vini Rosati Molise e Toscana



€ 10,00

## ENOSÈ ROSATO DEL MOLISE DOP

**PRODUTTORE:** Valtappino

**PROVENIENZA:** Colline di Gambatesa (CB)

**REGIONE:** Molise

**VITIGNO:** Montepulciano in purezza

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 12,5%

**COLORE:** Rosa tenue con riflessi accesi

**PROFUMO:** Al naso si presenta con piacevoli note fruttate

**SAPORE:** Secco e morbido.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Salumi, pizza, carni bianche, verdure grigliate, brodetto di pesce, trippa, formaggi freschi. Molto indicato anche per il momento dell'aperitivo.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 12,00

## PICCINI LE MIRE ROSATO

**PRODUTTORE:** Agricoltori del Chianti Geografico

**PROVENIENZA:** Castellina in Chianti (SI)

**REGIONE:** Toscana

**VITIGNO:** 80% Sangiovese 10% Merlot 10% Cabernet Sauvignon

**AFFINAMENTO:** in vasche di acciaio inox

**GRADO ALCOLICO:** 12.5%

**COLORE:** Rosa salmone

**PROFUMO:** Bouquet fruttato. Sentori di pesca, frutti rossi e lampone si fondono con la nota rinfrescante dell'arancia.

**SAPORE:** Il sorso scorre morbido ed elegante, accarezzando il palato con un refole di acidità, che garantisce una piacevole freschezza.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Si sposa alla perfezione con pesci, carni bianche e aperitivi. Sorprendente con gustosi dessert.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

# Vini Rosati Abruzzo



€ 28,00

## VILLA GEMMA CERASUOLO D'ABRUZZO DOC MASCIARELLI

**PRODUTTORE:** Masciarelli

**PROVENIENZA:** San Martino sulla Marrucina (CH)

**VITIGNO:** Montepulciano

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 13,5%

**COLORE:** Rosa cerasuolo intenso

**PROFUMO:** Intenso, fruttato e floreale

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Salumi in genere, pizza, zuppa di pesce alla vastese

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 20,00

## PASETTI TESTAROSSA ROSATO IGP

**PRODUTTORE:** Pasetti Vini

**PROVENIENZA:** Francavilla al Mare - Chieti

**VITIGNO:** Montepulciano di Abruzzo in purezza

**AFFINAMENTO:** 2 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

**GRADO ALCOLICO:** 13,5 %

**COLORE:** Rosa cerasuolo brillante

**PROFUMO:** Bouquet fine di ciliegia, lampone e frutti di bosco

**SAPORE:** Ottima acidità equilibrata con la morbidezza. Retrogusto di rosa canina

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Versatile negli accostamenti gastronomici, è ottimo per accompagnare il risotto con gli asparagi.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



# Vini Rosati Veneto



## **TOMMASI ROSATO LE FORNACI**

**PRODUTTORE:** Cantina Tommasi

**PROVENIENZA:** Pedemonte (VR)

**VITIGNO:** Turbiana 90%, rondinella 10%

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 12,5 %

**COLORE:** Rosa tenue

**PROFUMO:** Emergono note di pompelmo, fiori di pesco e buccia di mandarino

**SAPORE:** Fresco e scattante, con delicati ricordi di agrumi e un finale armonico

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Da servire fresco al momento dell'aperitivo, è versatile a tavola svariate pietanze come tartare di salmone, pollame e pizze delicatamente farcite.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

**€ 25,00**

# Vini Rossi Molise



€ 10,00

## ENOSÈ ROSSO DEL MOLISE DOP

**PRODUTTORE:** Valtappino

**PROVENIENZA:** Colline di Gambatesa (CB)

**VITIGNO:** Montepulciano in purezza

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**COLORE:** Rosso rubino

**PROFUMO:** Ampii profumi di frutta rossa e fini note speziate.

**SAPORE:** Di buona struttura, morbido ed equilibrato.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Compagno ideale della tipica cucina mediterranea, si accompagna egregiamente ai primi con sughi e alle grigliate di carni sia rosse che bianche. Ottimo con formaggi vari di media stagionatura.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 20,00

## ENOSÈ TINTILIA DEL MOLISE DOP

**PRODUTTORE:** Valtappino

**PROVENIENZA:** Ururi - Vinchiatturo (CB) - Molise

**VITIGNO:** Tintilia in purezza

**AFFINAMENTO:** 6 mesi barrique

**GRADO ALCOLICO:** 13,5%

**COLORE:** Rosso granato

**PROFUMO:** Sentori di frutti di bosco e liquirizia con note balsamiche e speziate

**SAPORE:** Intenso, asciutto e persistente

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Si abbina a piatti di pasta con sughi corposi, carne alla griglia e formaggi a lunga stagionatura.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



# Vini Rossi Molise



€ 20,00

## CONTADO MOLISE AGLIANICO DOC DI MAJO NORANTE CL 75

**PRODUTTORE:** Di Majo Norante

**PROVENIENZA:** Campomarino (CB)

**VITIGNO:** Aglianico

**AFFINAMENTO:** In botte di rovere

**GRADO ALCOLICO:** 14 %

**COLORE:** Rosso rubino con lieve riflesso aranciato

**PROFUMO:** Profumo vinoso, ampio e intenso con sentore di frutta matura

**SAPORE:** Morbido e vellutato, armonico, di buon corpo giustamente tannico, con sentore di mandorla

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Si accompagna a cibi saporiti, primi piatti, selvaggina, carni e formaggi

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 45,00

## DON LUIGI MOLISE ROSSO BIOLOGICO RISERVA DOP DI MAJO NORANTE CL 75

**PRODUTTORE:** Di Majo Norante

**PROVENIENZA:** Campomarino (CB)

**VITIGNO:** Montepulciano e aglianico

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in barriques

**GRADO ALCOLICO:** 14,5 %

**COLORE:** Rosso granato intenso

**PROFUMO:** Intenso, di grande armonia con perfetta fusione fra sentori di frutta matura che evocano il sottobosco, la prugna, sentori di legno tostato e vaniglia

**SAPORE:** Caldo, morbido, un vino di grande struttura

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Si abbina a carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

# Vini Rossi Molise



## OPALIA TINTILIA DEL MOLISE DOC CAMPI VALERIO

**PRODUTTORE:** Campi Valerio

**PROVENIENZA:** Monteroduni (IS)

**VITIGNO:** Tintilia in purezza

**AFFINAMENTO:** 24 mesi in barrique

**GRADO ALCOLICO:** 14%

**COLORE:** Rosso rubino intenso

**PROFUMO:** Sentori di frutti di bosco e radice di liquirizia su un fondo di vaniglia

**SAPORE:** Secco, armonico e morbido

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Da abbinare a piatti di carne, primi piatti elaborati e formaggi

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 28,00



## MACCHIAROSSA TINTILIA DEL MOLISE DOC CIPRESSI

**PRODUTTORE:** Cipressi

**PROVENIENZA:** San Felice del Molise (CB)

**VITIGNO:** Tintilia in purezza

**AFFINAMENTO:** 36 mesi in acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 14,5%

**COLORE:** Rosso granato

**PROFUMO:** Al naso prevalgono note balsamiche e speziate

**SAPORE:** Morbido, rotondo ed avvolgente

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Arrosti e formaggi di media stagionatura

**FORMATI DISPONIBILI:** 75 cl

€ 35,00



# Vini Rossi Abruzzo



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC MASCIARELLI

**PRODUTTORE:** Masciarelli

**PROVENIENZA:** San Martino sulla Marrucina (CH)

**VITIGNO:** Montepulciano in purezza

**GRADO ALCOLICO:** 13,5 %

**COLORE:** Rosso rubino profondo

**PROFUMO:** Intenso, complesso e fine

**SAPORE:** Note di frutta rossa, ciliegia, ribes, viola, sentore di tabacco

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Primi piatti al ragù, formaggi di media stagionatura e carni alla brace

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 18,00



## MARINA CVETIC MONTEPULCIANO DOC MASCIARELLI

**PRODUTTORE:** Masciarelli

**PROVENIENZA:** San Martino sulla Marrucina (CH)

**VITIGNO:** Montepulciano

**AFFINAMENTO:** 16 mesi in barrique

**GRADO ALCOLICO:** 14,5%

**COLORE:** Rosso rubino con riflessi granati

**PROFUMO:** Intenso, complesso con note fruttate, floreali e speziate

**SAPORE:** Morbido, caldo e persistente

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Filetto di manzo con tartufo nero, carni alla brace

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 45,00

# Vini Rossi Toscana



## CORTE DEI PAZZI MORELLINO DOCG

**PRODUTTORE:** Agricoltori del Chianti Geografico

**PROVENIENZA:** Castellina in Chianti (SI)

**VITIGNO:** 100% Sangiovese

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 13,5

**COLORE:** Rosso rubino brillante.

**PROFUMO:** Complesso bouquet fruttato di ciliegie, viole e timo, avvolto da una trama speziata, con un leggero tocco di sfumature terrose

**SAPORE:** Al palato risuona ancora la nota fruttata di ciliegia, tra equilibrio e tannini elevati

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Primi piatti della tradizione toscana, carni, formaggi

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 20,00



## BELLUSSI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

**PRODUTTORE:** Belpoggio

**PROVENIENZA:** Montalcino (SI)

**VITIGNO:** Sangiovese grosso 100%

**AFFINAMENTO:** 24-36 mesi in botte di rovere

**GRADO ALCOLICO:** 14%

**COLORE:** Rosso rubino intenso con riflessi granati

**PROFUMO:** Ampio, fruttato etereo con una punta di speziato resinato

**SAPORE:** Grande struttura, elegante ed armonico. È tanninico, asciutto, con lunga persistenza aromatica.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Si abbina egregiamente con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 70,00



# Vini Rossi Toscana



## TENUTA SAN GUIDO GUIDALBERTO IGT

**PRODUTTORE:** Tenuta San Guido

**PROVENIENZA:** Bolgheri (LI)

**VITIGNO:** cabernet sauvignon 60%, merlot 40%

**AFFINAMENTO:** 15 mesi in botti di legno misto americano e francese

**GRADO ALCOLICO:** 14%

**COLORE:** Rosso rubino

**PROFUMO:** Estremamente fine e variegato. Ciliegia e prugna sono le note che introducono sentori floreali impreziositi da toni di tabacco e di liquirizia

**SAPORE:** In bocca è elegantissimo, un tannino mai invadente ed un'insospettabile freschezza sorreggono un sorso di grandissima compostezza e reattività

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Elegante ed avvolgente, il "Guidalberto" è vino rosso che si esalta con preparazioni di grande ricchezza. Cappellacci ai funghi porcini.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 80,00



## TIGNANELLO TOSCANA IGT ANTINORI

**PRODUTTORE:** Antinori

**PROVENIENZA:** Toscana - Firenze

**VITIGNO:** SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in barriques di rovere e 12 mesi in bottiglia

**GRADO ALCOLICO:** 13,5%

**COLORE:** Rosso rubino intenso

**PROFUMO:** Ampie note di frutti rossi, lamponi e liquirizia

**SAPORE:** Al palato il vino, sebbene ancora molto giovane, è equilibrato, fine, con tannini levigati, buona acidità, sapidità e note minerali che gli conferiscono un finale lungo e persistente

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Accompagna egregiamente arrosti, selvaggina in umido, formaggi stagionati

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 250,00

# Vini Rossi Umbria



€ 25,00

## ZIGGURAT MONTEFALCO ROSSO DOC TENUTE LUNELLI

**PRODUTTORE:** Carapace - Tenuta Castelbuono

**PROVENIENZA:** Bevagna (PG)

**VITIGNO:** Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet Sauvignon e Merlot 15%

**AFFINAMENTO:** Almeno 6 mesi in bottiglia

**GRADO ALCOLICO:** 14,5%

**COLORE:** Rosso rubino intenso

**PROFUMO:** Fruttato e floreale, intenso e complesso

**SAPORE:** Asciutto, pieno e avvolgente, trama tannica consistente

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 45,00

## CARAPACE MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG TENUTE LUNELLI

**PRODUTTORE:** Carapace - Tenuta Castelbuono

**PROVENIENZA:** Bevagna (PG)

**VITIGNO:** Sagrantino in purezza

**AFFINAMENTO:** In botti di rovere

**GRADO ALCOLICO:** 15%

**COLORE:** Rosso rubino intenso

**PROFUMO:** Ampio e complesso, fruttato ed etereo

**SAPORE:** Intenso, morbido e persistente, di grande potenza e complessità

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Carni rosse stufate o in umido, arrostiti

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



# Vini Rossi Veneto



€ 70,00

## TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

**PRODUTTORE:** Tommasi

**PROVENIENZA:** Pedemonte (VR)

**VITIGNO:** Corvina veronese 50%, Rondinella 30%, Corvinone 15%, Oseleta 5%

**AFFINAMENTO:** Matura tre anni in botti di rovere di Slavonia

**GRADO ALCOLICO:** 15 %

**COLORE:** Rosso rubino carico con riflessi porpora

**PROFUMO:** Ricorda l'amarena succosa, la frutta secca, l'uva sultanina, la prugna cotta e le erbe selvatiche, ma anche il pepe bianco, la moka e la liquirizia

**SAPORE:** Pieno, complesso e vellutato in bocca, fine e rotondo, con tannini morbidi e lungo in persistenza

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Si sposa con formaggi stagionati, carne rossa o cacciagione. Ottimo con la lepre alle erbe.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 30,00

## TOMMASI RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC

**PRODUTTORE:** Tommasi

**PROVENIENZA:** Pedemonte (VR)

**VITIGNO:** Corvina veronese 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5%

**AFFINAMENTO:** Matura per 15 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 ettolitri

**GRADO ALCOLICO:** 13,5 %

**COLORE:** Rosso rubino carico

**PROFUMO:** Ricco e speziato al naso, caratterizzato da profondi sentori di frutta rossa surmatura, che si uniscono a richiami di pepe nero e tabacco dolce

**SAPORE:** Pieno e corposo al sorso, corrispondente all'olfattiva, elegante e lungo in persistenza

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Da abbinare alla cucina di terra e alle seconde portate a base di carne in particolare, è ottimo con il lombo di maiale al forno.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

# Vini Rossi Piemonte



## NEBBIOLO TRE CONFINI COLLINE NOVARESI D.O.C.

**PRODUTTORE:** Torraccia del Piantavigna

**PROVENIENZA:** Ghemme (NO)

**VITIGNO:** Nebbiolo

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in botti di rovere

**GRADO ALCOLICO:** 12 %

**COLORE:** Rosso rubino non molto intenso.

**PROFUMO:** Caratteristico, tenue, con nota tipica che ricorda la viola

**SAPORE:** Armonico, asciutto e vellutato

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ideale l'accostamento a primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi di media stagionatura

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 20,00



## TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA "GATTINARA" D.O.C.G.

**PRODUTTORE:** Torraccia del Piantavigna

**PROVENIENZA:** Ghemme (NO)

**VITIGNO:** Nebbiolo in purezza

**AFFINAMENTO:** 3 anni in botti di rovere

**GRADO ALCOLICO:** 14%

**COLORE:** Rosso rubino tendente all'arancio.

**PROFUMO:** Fine, sentori di frutti rossi con delicate note floreali e leggero finale speziato.

**SAPORE:** Tannini eleganti, impronta minerale e una freschezza che prelude a un interessante sviluppo

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Carni rosse, brasati, cacciagione, formaggi ben stagionati.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 40,00



# Vini Rossi Piemonte



## PORTA ROSSA BAROLO DOCG

**PRODUTTORE:** Cantine della Porta Rossa

**PROVENIENZA:** Serralunga D'Alba (CN)

**VITIGNO:** 100% Nebbiolo

**AFFINAMENTO:** 36 mesi di cui 24 in botti di rovere di Slavonia

**GRADO ALCOLICO:** 13,5%

**COLORE:** Rosso brillante, che invecchiando sfuma verso l'aranciato.

**PROFUMO:** Il Profumo, composito ed eterno, lascia apprezzare l'armonia del frutto, evolvendo verso una piacevole trama speziata.

**SAPORE:** Risulta asciutto e completo, scorrendo austero e continuo, con nerbo e carattere aristocratico.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** arrostiti, stufati, brasati, carni rosse della grande cucina nazionale ed internazionale, selvaggina di pelo e cacciagione.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 60,00



# Vini Rossi Estero



## BORDEAUX AOC CHATEAU BONNET

**PRODUTTORE:** Chateau Bonnet

**PROVENIENZA:** Francia

**VITIGNO:** Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

**AFFINAMENTO:** 8 mesi in barrique, 4 in acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 13 %

**COLORE:** Rubino intenso con riflessi violacei

**PROFUMO:** Intenso, note di frutti rossi su fondo tostato

**SAPORE:** Morbido, elegante, note di frutti rossi e vaniglia

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Stufati, brasati, umido e selvaggina

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 25,00



# Bollicine



€ 15,00

## MADAMA CUVÉE BRUT

**VITIGNO:** Glera in purezza

**DOSAGGIO:** Extra dry 13 g/L

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** In acciaio

**GRADO ALCOLICO:** 11,5%

**COLORE:** Giallo paglierino scarico

**PROFUMO:** Finemente fruttato, bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza.

**SAPORE:** Morbido e fruttato lievemente sapido

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ottimo aperitivo, può accompagnare vari piatti dal sapore delicato a base di pesce, carne bianca e contorni vari

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 15,00

## MADAMA CUVÉE ROSATO

**DOSAGGIO:** Brut

**VITIGNO:** Montepulciano in purezza

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per un processo intero che dura circa 45 giorni

**GRADO ALCOLICO:** 12%

**COLORE:** Rosa scarico

**PROFUMO:** Finemente fruttato, bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza.

**SAPORE:** morbido e fruttato con sentori che ricordano la ciliegia

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ideale per antipasti di pesce, Aperitivo tra amici, Insalatone di verdure o di pesce.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

# Prosecco



€ 20,00



€ 25,00

## BELLUSSI SUPERIORE DOCG BELCANTO

**PRODUTTORE:** Bellussi  
**PROVENIENZA:** Valdobbiadene (TV)  
**REGIONE:** Veneto  
**VITIGNO:** Glera in purezza  
**METODO:** Martinotti  
**GRADO ALCOLICO:** 11,5 %  
**COLORE:** Giallo paglierino carico  
**PROFUMO:** Intenso, fragrante di frutta gialla  
**SAPORE:** Secco, equilibrato con una buona struttura e persistenza  
**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ideale come aperitivo, è uno spumante completo, che si sposa perfettamente a primi piatti e crudo in genere  
**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

## BELLUSSI PROSECCO DOC ROSE'

**PRODUTTORE:** Bellussi  
**PROVENIENZA:** Valdobbiadene - Treviso  
**REGIONE:** Veneto  
**VITIGNO:** Glera 90%, Pinot Nero 10%  
**GRADO ALCOLICO:** 11%  
**METODO:** Martinotti  
**DOSAGGIO:** Brut, residuo zuccherino 9g/L  
**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** 4 mesi  
**COLORE:** Il colore è un rosa tenue delicato con riflessi leggermente rubini  
**PROFUMO:** Al naso presenta un profilo aromatico intenso, offrendo una tavolozza originale di piccoli frutti rossi (lamponi, ciliegie e fragoline di bosco) e sentori di note agrumate  
**SAPORE:** Al palato si manifestano note fruttate di pompelmo rosa, il corpo è setoso con finale secco  
**PERLAGE:** Fine e persistente  
**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Pur mantenendo uno stile elegante e ricercato è un prodotto fresco e versatile, adatto ad accompagnare momenti di grande convivialità e a essere abbinato a tutto il pasto.  
**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



# Metodo Classico



€ 30,00

## SPUMANTE FRANCIACORTA DOCG BRUT PRIMUS FRANCA CONTEA CL 75

**PRODUTTORE:** Franca Contea

**PROVENIENZA:** Adro (BS)

**REGIONE:** Lombardia

**VITIGNO:** Chardonnay 95% Pinot Nero 5%

**METODO:** Classico

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** 30 mesi

**GRADO ALCOLICO:** 12,5%

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**PROFUMO:** Intenso, fruttato e floreale con note minerali

**SAPORE:** Secco, morbido, equilibrato, fresco

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ideale con pasticceria secca, dessert cremosi

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 40,00

## SAN MATIOT TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO

**PRODUTTORE:** Cembra Cantina di Montagna

**PROVENIENZA:** Lavis (TN) - Trentino

**REGIONE:** Trentino Alto Adige

**VITIGNO:** Chardonnay

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** 60 mesi

**METODO:** Classico

**DOSAGGIO:** Nature, zuccheri < 1 gr/l

**GRADO ALCOLICO:** 12,5%

**COLORE:** Giallo paglierino intenso

**PROFUMO:** Intenso, con note di melone bianco, pesca e ananas

**SAPORE:** Al palato è pieno, quasi verticale con sinergia acido/sapida che sostiene tutta la fase, caratterizzata da buona struttura e finale minerale

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Eccellente come aperitivo, si abbina a ricchi antipasti a base di salumi e di formaggi e con qualsiasi cosa che al palato esprime grassezza e untuosità

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

# Oltrepò Pavese



## GIORGI SPUMANTE TOP ZERO

**PRODUTTORE:** Giorgi

**PROVENIENZA:** Canneto Pavese (PV)

**REGIONE:** Lombardia

**VITIGNO:** 100% Pinot Nero

**METODO:** Metodo Classico

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** 80 mesi

**GRADO ALCOLICO:** 12,5 %

**COLORE:** Giallo paglierino, con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

**PROFUMO:** Un bouquet complesso ed elegante con note di fiori bianchi e vaniglia.

**SAPORE:** Sapido di ottima struttura e personalità, asciutto e ben equilibrato.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ottimo da aperitivo, eccellente a tutto pasto con piatti a base di pesce.

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 45,00



# Champagne



€ 50,00

## CHAMPAGNE POUGEOISE BRUT BLANC DE BLANCHE

**PRODUTTORE:** Champagne Charles Pougeoise

**PROVENIENZA:** Vertus, villaggio classificato Premier Cru nella Cote del Blancs

**REGIONE:** Champagne Ardenne

**VITIGNO:** Chardonnay in purezza

**DOSAGGIO:** Brut, 11gr/l

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** 3 anni

**GRADO ALCOLICO:** 12%

**COLORE:** Giallo brillante con riflessi verdognoli

**PROFUMO:** Mela verde e agrumi con sfumature minerali, fiori bianchi e nocciole fresche.

**SAPORE:** Fine con note di frutta bianca, uva spina e timo

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ottimo come aperitivo e in accompagnamento con parmigiano e grissini, tartine con caviale, gamberetti, spiedini di gamberi e verdure, tagliata di salmone, insalata di calamari

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75



€ 55,00

## CHAMPAGNE POUGEOISE DOSAGGIO ZERO

**PRODUTTORE:** Champagne Charles Pougeoise

**PROVENIENZA:** Vertus, villaggio classificato Premier Cru nella Cote del Blancs

**REGIONE:** Champagne Ardenne

**VITIGNO:** Chardonnay in purezza

**DOSAGGIO:** Extra Brut, dosaggio zero

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** 3 anni

**GRADO ALCOLICO:** 12%

**COLORE:** Giallo luminoso e brillante

**SAPORE:** In bocca è fresco, morbido, equilibrato con un retrogusto di frutti maturi fusi con la tostatura della frutta secca e le note di pasticceria.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ottimo come aperitivo si abbina molto bene anche con foglie di salvia fritte, carpaccio di spada, storione affumicato, pasta con le vongole, tortino di scampi e patate, insalata di calamari, crostacei in genere

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

# Champagne



## CHAMPAGNE DOM PERIGNON VINTAGE MILLESIMATO

**PRODUTTORE:** Dom Perignon

**PROVENIENZA:** Francia Epernay

**VITIGNO:** Pinot Nero, Chardonnay

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** 7 anni

**METODO:** Classico

**DOSAGGIO:** Brut

**GRADO ALCOLICO:** 12,5%

**COLORE:** Giallo oro

**PROFUMO:** Al naso è una spirale di aromi: fiori secchi, noce di cocco, cannella, cacao e tabacco

**SAPORE:** In bocca è rotondo e di corpo con retrogusto di mandorle tostale. Il finale è lungo

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Vino da tutto pasto

**FORMATI DISPONIBILI:** cl 75

€ 400,00



**per i vostri dessert..**



**bottiglia € 25,00**  
**calice cl 5 € 3,00**

**APIANAE MOSCATO DEL MOLISE DI MAJO NORANTE**

**PRODUTTORE:** Di Majo Norante

**PROVENIENZA:** Campomarino (CB)

**REGIONE:** Molise

**VITIGNO:** MOSCATO REALE 100% VITIGNO AROMATICO

**AFFINAMENTO:** 1 anno in acciaio e 6 mesi in bottiglia

**GRADO ALCOLICO:** 14,5%

**COLORE:** Giallo oro tenue, brillante, con lievi riflessi ambrati

**PROFUMO:** Fresco ed intenso, con caratteristici sentori di fiori d'arancio e miele di zagara

**SAPORE:** È un vino ampio con sapore di moscato, ricco, con zuccheri residui netti ma dal retrogusto asciutto

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Vino da meditazione, si accompagna bene a patè, dolci e formaggi stagionati

**FORMATI DISPONIBILI:** CL 50