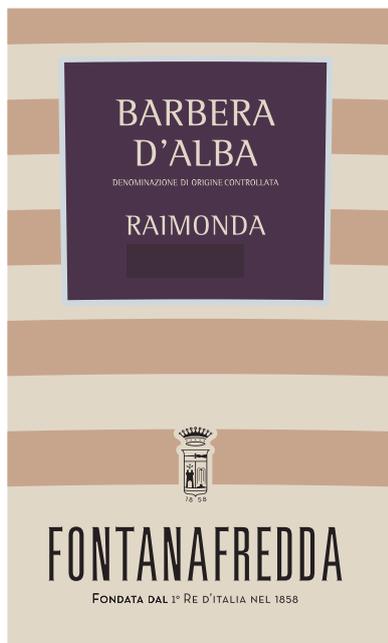


# Vini Rossi

## Piemonte

BARBERA D'ASTI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
SUPERIORE

CA' BIANCA



### Barbera d'Asti

Vitigno: Barbera in purezza

Colore: rosso rubino intenso con vividi riflessi di porpora.

Vinificazione e affinamento: le uve, vendemmiate a mano, vengono vinificate tradizionalmente in rosso con delicata macerazione delle bucce. Il vino viene quindi posto a maturare per otto mesi in tradizionali botti da 5 hl di rovere francese a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di tre mesi.

Profumo: pieno e intenso con sentori di ciliegie e spezie nel finale.

Sapore: fresco e fruttato, pieno e piacevole, persistente.

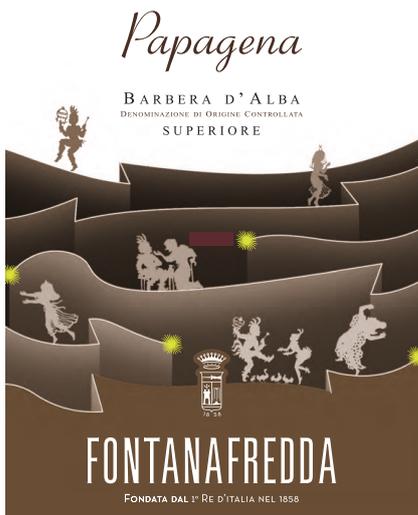
**Prezzo: € 18.00**

### Barbera d'Alba Raimonda - Fontanafredda

Vinificazione: l'uva diraspata e pigiata viene avviata in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione che avviene seguendo il metodo tradizionale, cappello galleggiante con rimontaggi. La fermentazione a contatto con le bucce dura 7-8 giorni a una temperatura media di 28-30 °C. Al termine della fermentazione il vino nuovo viene stoccato in serbatoi di cemento, dove effettua la fermentazione malolattica entro il mese di novembre.

Il colore rosso rubino intenso, da giovane, tende al rosso granato con l'invecchiamento. Il profumo è assai intenso e caratteristico, floreale e fruttato al tempo stesso, con leggeri e piacevoli sentori di legno, spezie e vaniglia. Il sapore è ampio, persistente, piacevolmente secco e vellutato. Già buono dopo un anno dalla vendemmia, si avvantaggia ancora di un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia, a completarne carattere e personalità.

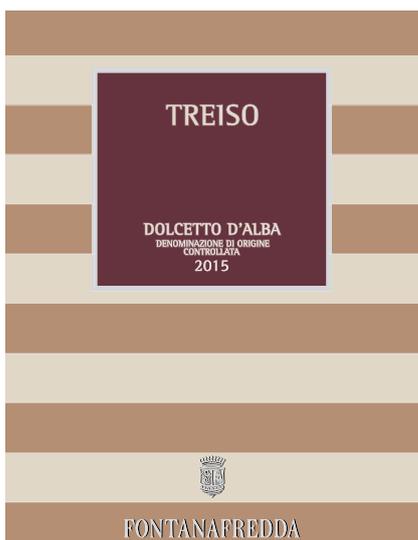
**Prezzo: € 23.00**



### **Barbera d'Alba Superiore DOC Papagena - Fontanafredda**

Uva: Barbera. Vino di colore rosso rubino scuro, con riflessi violacei. Il profumo è ricco di frutta matura, in particolare prugna e ciliegia, con note speziate che ricordano la cannella e i chiodi di garofano. Il tutto si fonde in buon equilibrio con note tostate che ricordano il caffè e il cacao. Al gusto il vino esordisce offrendo sensazioni di volume e corposità, con il frutto che si sposa a meraviglia con i tannini morbidi e con l'acidità. Il finale è lungo, soprattutto grazie alla grande sapidità, che viene esaltata da un retrogusto di confettura di more.

**Prezzo: € 30.00**



### **Dolcetto d'Alba - Fontanafredda**

Vitigno: Dolcetto 100%

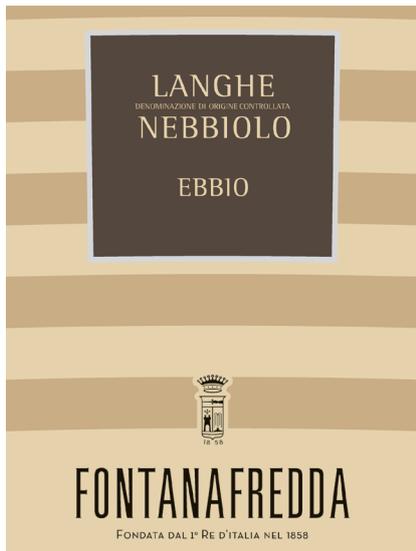
Pigiatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione sulle bucce per 7/8 giorni in serbatoi termocontrollati.

Affinamento in serbatoi acciaio inox con temperatura controllata per 8/9 mesi. Il colore è rosso rubino con riflessi violacei più o meno accentuati, tendente al granato con l'affinamento.

Profumo intenso di frutta rossa spesso con evidenti sentori di ciliegia

Il Dolcetto è un vino di notevole intensità ed armonia gustativa, con finale tipicamente ammandorlato.

**Prezzo: € 22.00**



### **Nebbiolo D'Alba DOC Marne Brune - Fontanafredda**

Zona di produzione: Vezza d'Alba, Montaldo, Monteu Roero

Tipo di terreno: Sabbie gialle e banchi di marne calcaree miste a ghiaia

Vinificazione: fermentazione con macerazione per 10-12 giorni a temperatura di 28° C.

Affinamento: in barriques di rovere di Allier per 12 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo di 6-7 mesi.

Ottimo in compagnia di secondi piatti di una certa importanza, preferibilmente a base di carne, anche non troppo elaborati, salumi e formaggi di media stagionatura.

**Prezzo: € 28.00**



### **Nebbiolo d'Alba - Prunotto Occhetti**

Varietà: Nebbiolo 100 %

Provenienza e suolo: Alt. 250 m. Esposto a Sud, Sud-Ovest.

Sabbie di mare poco profonde, stratificate con livelli ghiaiosi e intercalazioni argillo-calcaree.

Note degustative: Colore rosso rubino di buona intensità tendente al granato. Profumo elegante con sentori di lamponi, rosa e liquirizia. Sapore pieno, armonico e di lungo retrogusto. Il Nebbiolo Occhetti è un vino morbido ed elegante. Per queste sue caratteristiche si abbina bene ad antipasti caldi, primi e piatti di carne non troppo ricchi.

**Prezzo: € 28.00 - € 62.00 (Magnum 1,5l)**

**BORGOGNO**

**NO NAME**

ETICHETTA DI PROTESTA

### **No Name (Nebbiolo) - Borgogno**

Uve: Nebbiolo

Nasce dalle migliori uve Nebbiolo delle Langhe, che da sempre donano un nebbiolo elegante e profumato.

Cresce in botti grandi, quelle che riescono ad esaltare l'eleganza del Nebbiolo che, dopo 3 anni di affinamento, diventerà No Name.

No Name significa: "Ho preso uno dei miei vini migliori e l'ho chiamato "senza nome". Vuole essere un piccolo gesto d'invito a riflettere sull'esagerata burocrazia che affligge il mondo del vino e dell'agricoltura italiana."

**Prezzo: € 56.00 - € 122.00 (Magnum 1,5l) - € 245.00 (Magnum 3l)**

### **Barolo - Fontanafredda**

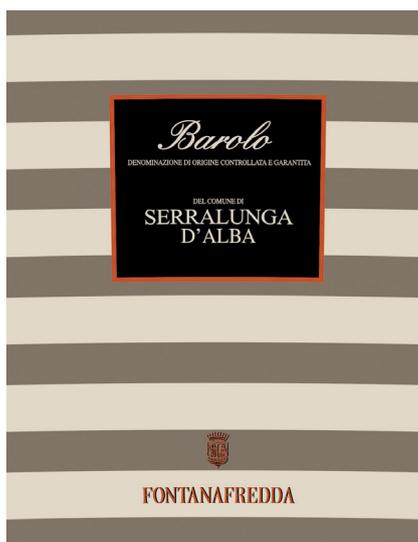
Uve: Nebbiolo

Zona di produzione: vigneti ubicati nell'ambito dell'intera zona di origine, che comprende il territorio di undici comuni situati a Sud di Alba.

Vinificazione: la fermentazione è di tipo tradizionale, effettuata in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, con una durata media di 8-12 giorni a temperatura controllata (30-31° C) e con frequenti rimontaggi. Segue una permanenza del mosto sulle bucce per qualche giorno, per ottimizzare la fase di estrazione delle sostanze polifenoliche e per favorire l'avvio della successiva fermentazione malolattica.

Scheda organolettica: Il frutto del lungo affinamento, grazie soprattutto alle doti naturali di questo prodotto, si sostanzia in un vino ricco di struttura, pieno e robusto, in grado di resistere bene negli anni. Nel calice, il Barolo è vino affascinante sin dal colore, rosso rubino con riflessi granati che, col tempo, si fanno aranciati. Il profumo è netto e intenso, ampio, con sentori tipicamente di fiori appassiti, spezie, foglie secche e sottobosco.

**Prezzo: € 65.00 - € 138.00 (Magnum 1,5l)**





## Barolo - Prunotto

Varietà: Nebbiolo 100 %

Provenienza e suolo: Vigneti della zona di Monforte, Castiglione Falletto e Serralunga. Terreni di età riferibile al periodo Tortoniano - Messiniano, cosiddetti "Marne di S.Agata fossili". Particolarmente ricchi di argille calcaree e di elementi come il magnesio ed il manganese.

Note degustative: Colore rosso granato. Profumo complesso ed ampio con sentori di viola e sottobosco. Sapore pieno e vellutato, molto ben equilibrato. Per le sue caratteristiche di struttura e corposità si abbina bene a piatti di carne, selvaggina e a formaggi.

Vinificazione: L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata.

La macerazione è durata circa 15 giorni ad una temperatura massima di 30 °C.

**Prezzo: € 60.00 - € 128.00 (Magnum 1,5l)**



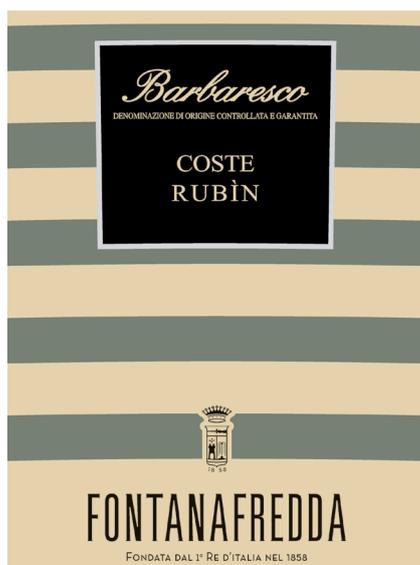
## Barolo Riserva - Borgogno

Uve: Nebbiolo 100 %

Nasce: nelle nostre migliori vigne, quelle che da sempre ci donano il vero Barolo di una volta: CANNUBI, LISTE FOSSATI, nel comune di Barolo. Cresce: per almeno 4 anni nelle botti più grandi della nostra cantina quelle che riescono ad esaltare il rapporto eleganza-potenza del Barolo di Barolo.

Significa: un vino che fa per 3. Un vino che raccoglie tutto quello che di meglio abbiamo saputo fare nei nostri 250 di storia con l'aiuto di 3 fantastiche cru'.

**Prezzo: € 207.00**



### **Barbaresco Coste Rubin - Fontanafredda**

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vinificazione: L'uva raccolta a mano, raggiunge immediatamente la cantina dove viene diraspata, pigiata delicatamente e posta a fermentare in vasche di acciaio termocondizionate a 28 -30° C.

La macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni, intervallando frequenti rimontaggi per permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti nelle bucce e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol.

Caratteri Organolettici: Colore rosso granato, con riflessi rubino. Profumo intenso con netto sentore di frutta, rosa canina e spezie. Sapore pieno, elegante, di buon corpo, che ricorda le sensazioni olfattive.

**Prezzo: € 48.00**

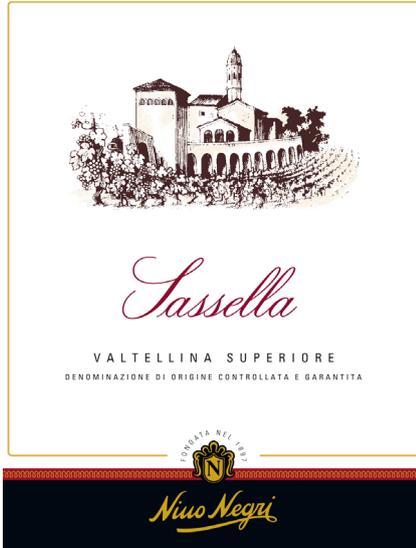


### **Bansella - Prunotto**

L'uva arrivata in cantina è stata diraspata e pigiata delicatamente. La macerazione è decorsa in 6 giorni a una temperatura massima di 28 °C. Il vino ha poi completato la fermentazione sia alcolica che malolattica entro l'inverno per poi affinare per 12 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio prima di essere imbottigliato.

Bansella si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è generoso e fruttato, con sentori che richiamano la frutta a polpa scura, i fiori e una leggera nota di liquirizia. Al palato è morbido e contraddistinto da un ottimo equilibrio tra freschezza e acidità tipica della Barbera.

**Prezzo: € 32.00 - € 75.00 (Magnum 1,5l)**



## **SASSELLA Valtellina Superiore - Nino Negri**

Le uve: 95% Chiavennasca; 5% Pignola.

Il vigneto: vigne selezionate nella sottozona Sassella del Valtellina Superiore DOCG.

La vinificazione e l'affinamento: le uve mature, raccolte da metà ottobre ai primi di novembre, sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con 10 giorni di macerazione delle bucce nel mosto.

La maturazione: il vino nuovo resta in vasca 2 mesi; quindi sosta per 18 mesi in fusti di rovere di Slavonia da 80 Hl. Segue un congruo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Il vino: colore rosso rubino tendente al granato; profumo intenso ed elegante, con sentori di confettura di lamponi, resina e goudron, e con ricordi di fiori appassiti (rosa, violetta) e di chiodo di garofano; sapore asciutto, austero, armonico, con distinto fondo di prugna essiccata e di mandorla tostata a lungo persistente.

**Prezzo: € 27.00**



## **"Le Tense" Sassella Valtellina Superiore Docg - Nino Negri**

Le uve: 100% Nebbiolo - Chiavennasca.

Il vigneto: vigne di alcuni dei migliori crus della sottozona Sassella: Minè, Chiesa Sassella, Grigioni-Cà Bianca.

La vinificazione e l'affinamento: i grappoli, raccolti a mano ai primi di Ottobre, sono stati vinificati "in rosso" con fermentino a temperatura controllata. La macerazione è durata 5 giorni; in Dicembre, dopo una sosta in acciaio, parte del vino è stato messo a maturare in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 16 mesi. Il Sassella Le Tense ha colore rubino scuro e vivido; profumo complesso, con suadente fragranza di confettura di lampone e con ricordi di rosa di macchia e amarena matura; sapore pieno, morbido ma ben sostenuto, con buona sapidità e di grande eleganza ed armonia, con piacevole fondo di prugna essiccata e di spezie a lungo persistente.

**Prezzo: € 37.00**



### Quadrio Valtellina Superiore DOCG - Nino Negri

Le uve: 90% chiavennasca , denominazione locale del nebbiolo e 10% merlot

Il vigneto: le uve provengono dalle migliori vigne della Valtellina Superiore, a 350-500 metri d'altitudine sulle pendici delle Alpi Retiche, fra Berbenno e Teglio, lungo la sponda destra dell'Adda. Sono vigneti esposti a sud allevati a Guyot modificato ad archetto in terreni sabbio-limosi poco profondi, a tessitura sciolta. La vinificazione e l'affinamento: Il vino matura per 20 mesi in botti di rovere di Slavonia da 80 hl ed in botti di rovere francese da 50 hl posti nelle cantine del Castello Quadrio.

Il vino: colore rosso granato; profumo ben pronunciato ed etereo, con fine fragranza di piccoli frutti, una nota erbacea e con sentori di confettura di lamponi, rosa e viola. Sapore secco, pieno e vigoroso, tannino elegante.

**Prezzo: € 22.00**



### 5 Stelle Sfursat di Valtellina DOCG - Nino Negri

Le uve: 100% Nebbiolo - Chiavennasca.

Il vigneto: le vigne più vocate delle sottozone Inferno, Grumello e Fracia. Le viti allevate a Guyot su terrazze bene esposte a sud a 400-450 metri di altitudine. Solo il 35% dei grappoli posti in appassimento vengono selezionati per lo Sfursat 5 Stelle DOCG.

La vinificazione e l'affinamento: Terminata la fermentazione, dopo una sosta in vasca di 24 ore, il vino è stato posto in barriques francesi nuove di Allier e Nevers per 20 mesi dove ha completato sia la fermentazione alcolica che la fermentazione malolattica.

Il vino: lo Sfursat 5 Stelle DOCG ha colore granato intenso e profondo, un profumo ricco e molto complesso, con eleganti sentori di lampone maturo e violetta. È ricco di note speziate che sfumano nel caffè. Il sapore è concentrato, vigoroso, straordinariamente intenso e piacevole, con aristocratico fondo di mora matura e spezie. Nel finale risulta corposo, ampio e persistente.

**Prezzo: € 117.00 - € 257.00 (Magnum 1,5l)**



## Valpolicella Ripasso - Bolla

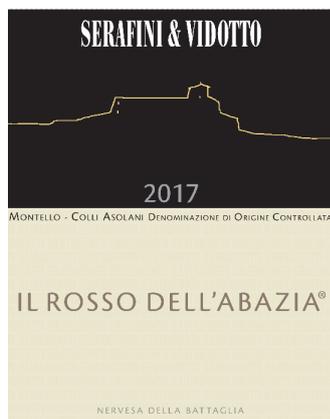
Il sistema di vinificazione associa un Valpolicella, già Superiore, alla pratica del Ripasso, seconda fermentazione che avviene a fine Febbraio primi di Marzo.

Il Ripasso consente l'estrazione della vinaccia vergine dell'Amarone di colore, zuccheri, aromi che rendono unico questo vino.

Questo vino rappresenta il nostro sforzo di valorizzare la tipicità dei nostri territori e delle nostre uve, preservando al meglio l'originale tecnica del Ripasso.

È un vino di colore rosso rubino intenso, dal profumo vinoso con sentore di spezie, pepe nero, complesso e fine, e di sapore asciutto, vellutato ed armonico. Si consiglia l'abbinamento con carni rosse alla brace, arrosti, cacciagione, stracotti, brasati e formaggi saporiti.

**Prezzo: € 25.00 - € 64.00 (Magnum 1,5l)**

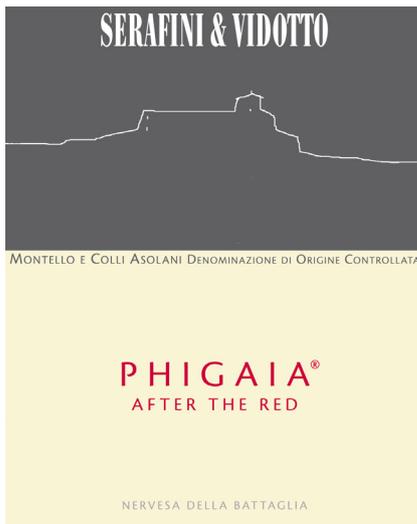


## IL ROSSO DELL'ABAZIA - Serafini & Vidotto

Uve: 30% Cabernet Franc, 55% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot Rosso rubino vivo e luminoso, con lievi riflessi granati. Rivela ottima consistenza. Il primo naso è avvolgente e di complessa fruttuosità con note di prugne rosse essiccate, amarene, agrumi canditi. Poi in progressione escono sentori erbacei di buon fieno di montagna, erbe aromatiche, bacche di mirto, foglie di alloro, ma anche piacevoli percezioni floreali di viola appassita balsamiche di eucalipto.

In bocca l'attacco è in contemporanea fresco e caldo, avvolgente e sapido. Poi il vino si apre ai suoi tannini già dolci, anche se ancora "giovani"; la persistenza è lunga, fruttata e speziata su corpo armonico e ben scolpito.

**Prezzo: € 62.00**



### **PHIGAIA - Serafini & Vidotto**

Uve: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Zona e comuni di produzione: Montello - Nervesa della Battaglia (TV).

È rosso rubino di grande luminosità con lievi bagliori granati sull'unghia.

Il primo naso è ricco ed ampio su note fruttate di amarene, visciole, ribes nero. Poi si avvertono eleganti percezioni vegetali di erbe officinali e di peperone arrostito. A seguire caffè, bacche di vaniglia e pepe rosa.

Ottimo e convincente l'attacco in bocca con note fresche e fruttate, tannini rotondi e di grande eleganza che affiancano la morbidezza su fondo sapido e di equilibrata alcolicità; lungo finale speziato con note di liquirizia.

**Prezzo: € 28.00**



### **Amarone della Valpolicella - Santi**

Le uve: Corvina 75%, Rondinella 25%.

Vigneto: vigne particolarmente vocate nei comuni "storici" di Negrar, Fumane e Marano, allevate a pergola con esposizione a sud-ovest, su un terreno sassoso, di natura argilloso-calcareo.

Dopo la fermentazione il vino matura per circa 2 anni in legno. Nel primo anno la scelta del tipo di affinamento è conseguenza della caratteristica del vino e si utilizzano botti e barriques di diversa età, origine e tostatura, con un abile gioco di incroci. Successivamente l'intera massa viene unita e messa a riposo in grandi botti. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per circa 6 mesi.

Colore rosso scuro con tenui orli granati; profumo intenso, penetrante, etereo ed elegantissimo con note dominanti di uva appassita e di prugna essiccata, e con sentori più sfumati di spezie (chiodo di garofano, cannella), confettura di marasche e giaggiolo; sapore caldo, pieno e vigoroso, austero, con elegante fondo di nocciolo di pesca e di mandorla tostata che si sofferma assai a lungo in bocca.

**Prezzo: € 50.00 - € 128.00 (Magnum 1,5l)**



## RISERVA COSTASERA | Amarone Classico D.O.C.G. - Masi

Fiero, maestoso, complesso, esuberante, rappresenta una selezione speciale del nostro Amarone "Costasera", il gigante gentile di Masi.

È punto di riferimento per la categoria degli Amaroni, che assieme a Barolo e Brunello rappresenta l'aristocrazia dei rossi italiani.

Qui l'autorevole expertise di Masi nell'Appassimento è interpretata con una lunga sovrasmaturazione delle uve su graticci di bambù e minimo tre anni di affinamento in nobili legni.

Il sapiente uso delle varietà autoctone della Valpolicella Classica Corvina, Rondinella e Molinara è arricchito dalla presenza dell'originale Oseleta, riscoperta da Masi.

Aspetto: rosso scuro impenetrabile.

Olfatto: intenso, frutta rossa surmatura, cannella, vaniglia.

Palato: caldo e suadente, frutta cotta, spezie dolci, chiodi di garofano, finale lungo e secco.

Appassimento:

L'expertise di Masi nella tecnica dei vini da uve appassite.

**Prezzo: € 106.00**



## BROLO CAMPOFIORIN | Rosso Verona - Masi

Secco, ricco, vellutato, complesso ed elegante. Mantiene il tratto cordiale del Campofiorin, di cui è selezione particolare, e ne sposa l'originale tecnica ispirata alla produzione dell'Amarone.

È arricchito dalla presenza dell'originale Oseleta, uva riscoperta da Masi, mentre l'affinamento in piccole botti di rovere accentua il suo stile internazionale.

Aspetto: rosso rubino intenso.

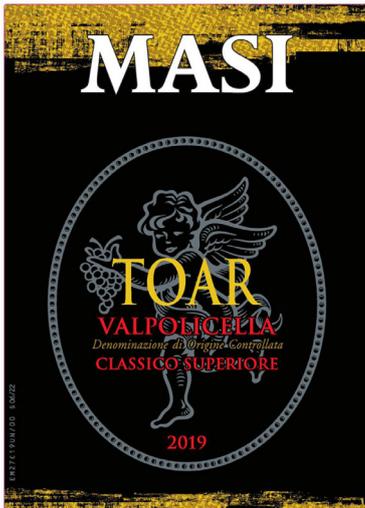
Olfatto: frutti di bosco, confettura e vaniglia.

Palato: ricco, caldo e intenso di frutta cotta, con sentori di cacao e vaniglia nel finale.

Appassimento:

L'expertise di Masi nella tecnica dei vini da uve appassite.

**Prezzo: € 39.00 - € 86.00 (Magnum 1,5l)**



### **TOAR Valpolicella Classico Superiore DOC - Masi**

Considerato “il Valpolicella di domani”, questo rosso sorprendente per concentrazione, corpo e tannicità, offre cordialità e ricchezza di frutto inaspettati. Il carattere deciso dell’Oseleta, varietà autoctona riscoperta da Masi, si unisce alla cordiale morbidezza della Corvina.

Vitigni: Corvina, Rondinella, Oseleta

Aspetto: rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

Olfatto: frutta rossa matura e sentori di vaniglia.

Palato: secco, buona acidità e tannini morbidi. Prugna e ciliegie. Finale lungo, caldo ed elegante..

**Prezzo: € 32.00**

## Trentino Alto Adige



Pinot Nero  
**Blauburgunder**  
SÜDTIROL | ALTO ADIGE  
DOC

### **Blauburgunder Pinot Nero**

Vigneti: Tirolo, Lagundo, Lana / 500-550m

Vinificazione: La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in un tino ad imboccatura larga dove il mosto è mosso per circa 10 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique usate oppure in piccoli botti di rovere.

Colore rosso rubino. Profumo fresco con sfumature di bacche di bosco come lamponi e ciliegie selvatiche. Sapore ben strutturato, marcatamente tannico, lascia al palato un morbido retrogusto.

**Prezzo: € 25.00**



**Lagrein**  
SÜDTIROL | ALTO ADIGE  
DOC

## LAGREIN

Vigneti: Merano, Lagundo, Lana, Cermes / 350-380m

Fermentazione alcolica in serbatoio speciale (fermentazione a temperatura controllata con movimento della massa). Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique francesi usate o in piccoli botti di rovere.

Colore rosso granato intenso. Profumo fruttato con aroma di violette e ciliegie. Sapore vellutato con presenza di tannini ben strutturati, retrogusto persistente.

**Prezzo: € 24.00**

## Friuli Venezia Giulia



**Cabernet Sauvignon**

## Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione: pianura di origine alluvionale in Friuli Venezia Giulia, zona occidentale delle Grave, comuni di Azzano Decimo e di Porcia.

Varietà: 100% Cabernet Sauvignon.

Affinamento in vasche d'acciaio e imbottigliamento a otto mesi dalla vendemmia.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da conservare per 1-3 anni.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e variegato, incentrato su note fruttate. Si possono distinguere note di frutti di bosco, come lampone, mirtillo e marasca, di confettura e sentori floreali di viola.

Gusto: complesso, pieno, vellutato e armonico, dai tannini morbidi rinfrescati da una lieve vena acida.

**Prezzo: € 17.00**

Refosco



### Refosco dal Peduncolo Rosso

Zona di Produzione: pianura di origine alluvionale in Friuli Venezia Giulia, zona occidentale delle Grave, comune di Azzano Decimo.

Varietà: 100% Refosco dal peduncolo rosso.

Affinamento in vasche d'acciaio e imbottigliamento a otto mesi dalla vendemmia.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o conservare per 1-3 anni.

Colore: rosso rubino intenso con insistente unghia violacea.

Profumo: intenso e caratteristico, frutta fresca che esplose al naso, con note che ricordano il sottobosco (la mora selvatica ed il lampone) e delicate percezioni floreali di viola.

Gusto: deciso, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo.

Tracce di susine mature e lampone si avvertono anche al palato. Vinoso e fragrante, con una buona tensione acida.

**Prezzo: € 18.00**

## Emilia-Romagna



### Bonarda Oltrepò Pavese

Vitigno: Croatina 100%.

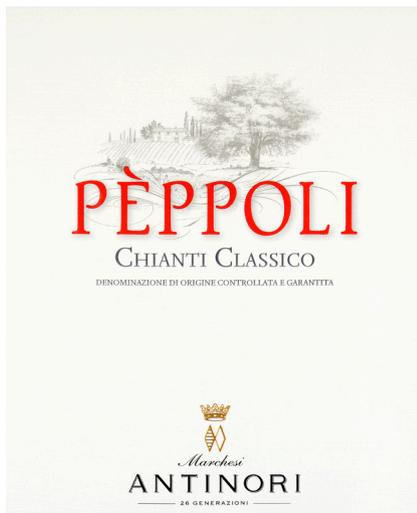
Provenienza: colline dei comuni di Ziano Piacentino e Pianello Val Tidone.

Colore: rosso porpora intenso.

Sapore: secco, vinoso, frizzante.

Vino vivace dal profumo netto e intensamente fruttato, con note inconfondibili di ribes e mora. Al gusto asciutto, lievemente tannico, corposo e al tempo stesso beverino, scivola morbido sul palato gioioso e severo insieme. E' giustamente considerato il vino d'elezione per i famosi Pisarei e Faso'.

**Prezzo: € 14.00**



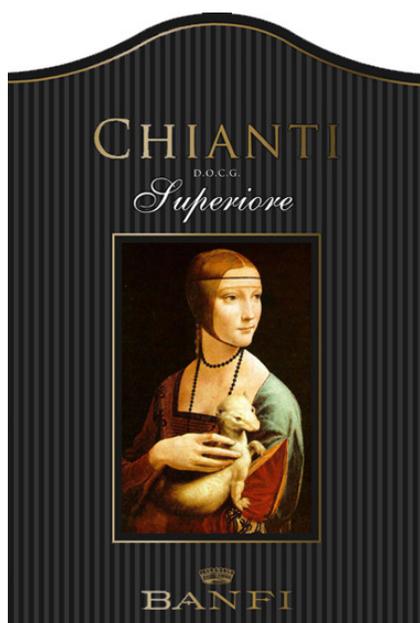
## **PÈPPOLI Chianti Classico DOCG**

### **Marchesi Antinori**

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Merlot e Syrah

Vinificazione: Le varietà sono vinificate separatamente per ottenere da ognuna il meglio. Il Sangiovese ha macerato in serbatoi inox per circa 10 giorni. Merlot e Syrah sono stati vinificati anch'essi separatamente per ottenere vini con tannini soffici e preservare le note fruttate, attraverso il controllo della temperatura di fermentazione. La fermentazione malolattica è avvenuta prima dell'inverno per tutte e tre le varietà. All'inizio dell'anno il vino è stato assemblato e introdotto in legno per circa 9 mesi. Note degustative: Di colore rosso rubino, al naso è caratterizzato da note di ciliegia e lampone; il profilo olfattivo si completa con le sfumature di viola e bacche di vaniglia. Al palato è un vino equilibrato e saporito, di buona acidità propria della varietà Sangiovese. Nel retrogusto spiccano le note fruttate e speziate dell'affinamento in legno.

**Prezzo: € 30.00 - € 17.00 (375ml) - € 68.00 (Magnum 1,5l)**



## **Chianti Superiore - Castello Banfi**

Varietà tradizionali del Chianti, con forte predominanza di Sangiovese. La fermentazione con macerazione tradizionale è mediamente breve, ed avviene ad una temperatura compresa tra i 25 e i 30°C. A fermentazione alcolica e malolattica completata, segue breve periodo di invecchiamento in barriques di rovere francese.

Nel segno della migliore tradizione toscana, Banfi offre un'ampia famiglia di vini Chianti, diversi e complementari, ma sempre unici nel loro stile. Vino potente ed equilibrato, caratterizzato da eccezionali sentori fruttati con note di confettura. In bocca si distingue per la sua morbidezza che è comunque ben bilanciata da una buona acidità.. Finale ricco e persistente.

**Prezzo: € 25.00**



## Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione - Tenuta Badia a Passignano Marchesi Antinori

Uvaggio: Sangiovese

Vinificazione: Dopo la diraspatura, gli acini sono stati accuratamente selezionati e successivamente pigiati in maniera soffice.

La fermentazione alcolica è decorsa in circa 10 giorni, a seguito dei quali i mosti sono rimasti in macerazione con le bucce per ulteriori 10-12 giorni. Dopo la svinatura i vini sono stati immediatamente immessi in legno per svolgere la fermentazione malolattica; dopo il travaso, i vini ancora separati in base alla provenienza del vigneto, hanno affrontato il periodo di affinamento in barriques di rovere ungherese per circa 12 mesi. Di colore rosso rubino intenso caratterizzato da forte tipicità ed identità varietale; predominano sentori di fumo misti a frutta rossa, note di sottobosco unite al legno mai troppo invasivo e sempre rispettoso del vino.

**Prezzo: € 61.00 - € 140.00 (Magnum 1,5l)  
€ 305.00 (Magnum 3l)**



## Castiglioni Chianti - Tenuta Castiglioni

Chianti D.O.C.G. - Grazie alle favorevoli condizioni pedoclimatiche, il Chianti Castiglioni riflette le caratteristiche del territorio che rappresenta e si presenta come un vino morbido, piacevolmente fruttato e dal carattere forte e ben delineato.

Sangiovese e piccole quantità di Merlot.

Chianti Castiglioni 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.

**Prezzo: € 18.00 - € 38.00 (Magnum 1,5l) - € 10.50 (375ml)**

  
**FRESCOBALDI**



## La Vite Lucente - Tenuta Luce

Uve: Merlot, Sangiovese.

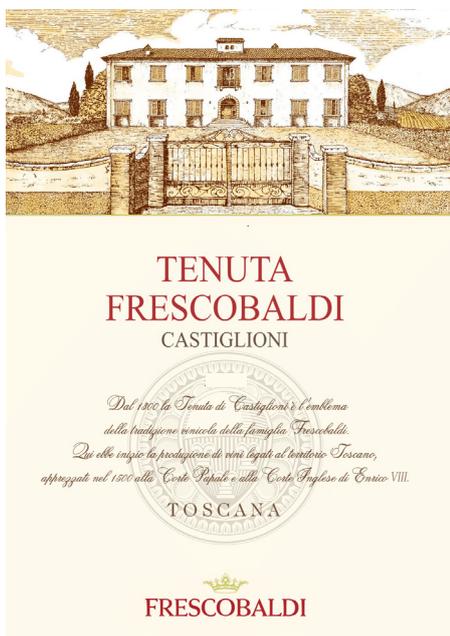
Fermentazione malolattica: Eseguita in acciaio

Tipo di contenitore per affinamento: Barrique in parte nuove in parte usate. Durata dell'affinamento: 12 mesi.

Alla vista si presenta di un colore rosso violaceo intenso.

Al naso è caratterizzato da note di frutta rossa matura, ai lamponi e ciliegia visciola si uniscono sensazioni di vaniglia e una leggera punta balsamica. Al palato l'attacco è morbido, equilibrato, ben sostenuto da una piacevole freschezza e da tannini levigati, caratteristiche che insieme al dolce retrogusto donano al vino lunghezza e persistenza.

**Prezzo: € 48.00 - € 104.00 (Magnum 1,5l)**

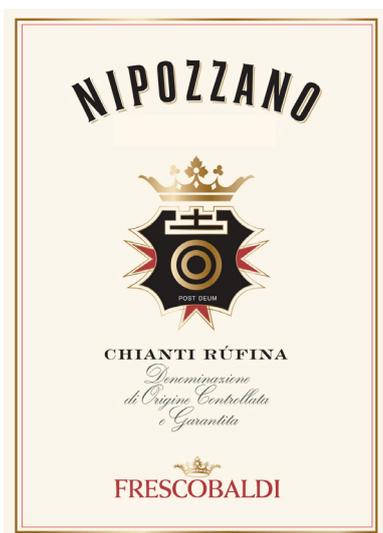


## Tenuta Frescobaldi Castiglioni - Tenuta Castiglioni

Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Sangiovese

Le uve, appena vendemmiate, sono state diraspate e fermentate con leggeri e costanti rimontaggi in vasche di acciaio termoregolate. Una volta terminata la fermentazione alcolica, ha avuto luogo la fermentazione malo-lattica e il vino ha cominciato la maturazione in barriques per 12 mesi subendo la tipica evoluzione armonica delle varie componenti coloranti, olfattive e gustative. L'ulteriore periodo in bottiglia ha permesso a Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020 di esprimersi al massimo della propria potenzialità. Tenuta Frescobaldi Castiglioni ha un bellissimo colore rosso rubino brillante con riflessi porpora. Al naso splendidi i sentori fruttati che ricordano la ciliegia, la mora, il mirtillo e il gelso; meravigliosa anche la speziatura, con note di cannella, anice stellato e una leggera sensazione di pepe nero. In un secondo momento sono le note tostate e terziarie più in generale ad emergere. Al palato morbido ed avvolgente. Il tannino è ben maturo. Il finale lungo e persistente.

**Prezzo: € 29.00 - € 65.00 (Magnum 1,5l)**

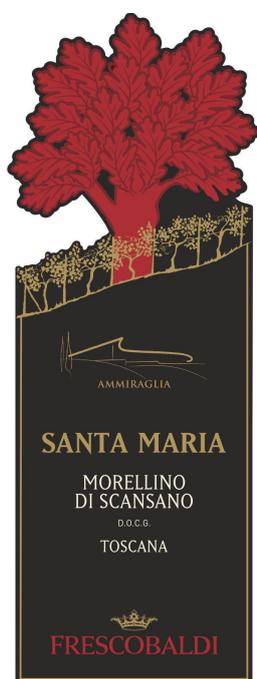


## **Nipozzano Riserva - Chianti Rufina Riserva DOCG Castello Nipozzano - FRESCOBALDI**

Le uve, non appena vendemmiate, sono state immediatamente conferite in cantina. Qui una volta diraspate, è avvenuto il processo fermentativo spontaneo in vasche di acciaio inox termoregolate. Al termine di questo, il vino è rimasto nei tini per concludere la macerazione. In seguito alla svinatura è avvenuta la fermentazione malo-lattica, condotta sempre in acciaio. Alla fine dell'anno il vino è stato travasato in barriques, dove è maturato per i successivi mesi. L'ulteriore periodo in bottiglia ha permesso a Nipozzano 2020 di esprimersi al massimo, rendendolo un vino dall'eccezionale equilibrio espressivo.

Nipozzano è rosso rubino di media intensità, molto limpido. All'olfatto esordisce con intensi sentori fruttati di frutti di bosco e duri, cui fanno seguito le nitide note floreali di viola. Fresco e balsamico ha piacevoli risvolti speziati di pepe, noce moscata e caffè arabica torrefatto. In bocca è appagante, armonico, fresco, fruttato e minerale, con una trama tannica fitta e setosa. Notevole la rispondenza gusto-olfattiva, Nipozzano stupisce sempre per la sua straordinaria piacevolezza che incontra il gusto di una platea di consumatori vasta ed eterogenea. Il finale è gradevolmente persistente ed equilibrato nelle sue diverse componenti.

**Prezzo: € 28.00 - € 58.00 (Magnum 1,5l)**

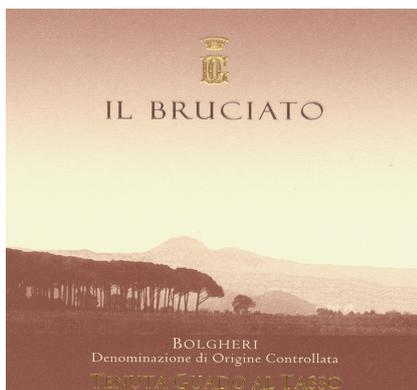


## **Santa Maria - Morellino di Scansano DOCG - FRESCOBALDI**

Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Santa Maria alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante con lievi riflessi violacei. All'olfatto esordisce con nitide e intense note fruttate di ciliegia, di lampone, di prugna e di fragolina di bosco. Sentori floreali di zagara si affiancano ai piacevoli sentori balsamici di rosmarino. Il finale olfattivo è dominato da ricordi di spezie dolci. Al palato è vivido e fresco, con una trama tannica tipica dei migliori "morellino". Persistente, ampio, morbido ed equilibrato il finale gustativo.

**Prezzo: € 22.00 - € 12.00 (375ml)**



## Il Bruciato - Bolgheri DOC

Marchesi Antinori

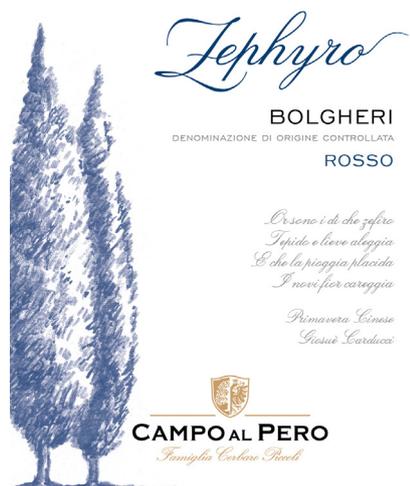
Uvaggio: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah

Vinificazione: Le uve selezionate provengono da una serie di vigneti che si estendono per oltre 80 ettari e che esprimono le tipiche caratteristiche varietali della zona di produzione di Bolgheri. Il vino fermenta per 10-15 giorni in serbatoi di acciaio inox. Una parte di Merlot e Syrah è stata fermentata a temperature più basse per mantenere meglio gli aromi varietali. Successivamente il vino è stato travasato e poi rimesso in barrique dove ha maturato per altri 8 mesi, al termine dei quali è stato imbottigliato. Ha fatto seguito un affinamento in bottiglia di 4 mesi.

Note degustative: Al naso dominano intense note di frutti rossi maturi, seguite da piacevoli sentori di spezie dolci.

Al palato, il vino risulta equilibrato, armonioso e avvolgente.

**Prezzo: € 43.00**



## Bolgheri Zephyro - Campo al Pero

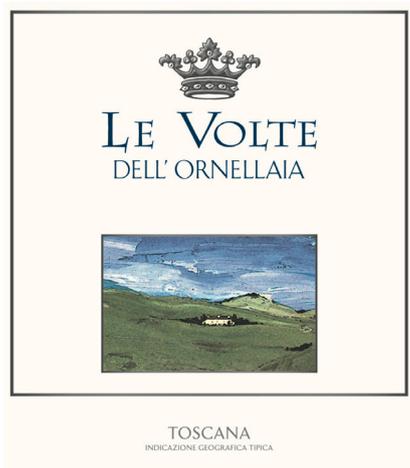
Zona di produzione: Comprensorio di Bolgheri da vigneti coltivati nella Tenuta di Castagneto Carducci - Toscana

Vitigni: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 10%

Vinificazione ed affinamento: La raccolta delle uve avviene nella prima metà di settembre per il merlot e nella seconda per il cabernet sauvignon e franc. Effettua una macerazione di circa 12-15 gg. ad una temperatura di 28°C. Al termine della fermentazione alcolica svolge la fermentazione malolattica in vasi vinari di acciaio inox e successivamente viene posto in barriques di 1 anno di rovere francese ove permane per circa 12 mesi. Si affina in bottiglia per almeno 3 mesi.

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Bouquet di piccoli frutti rossi, liquirizia e note di legno in chiusura. Sapore pieno, vellutato di grande bevibilità con buona persistenza finale.

**Prezzo: € 26.00**



### **Le Volte dell'Ornellaia**

La vinificazione è stata fatta separatamente in piccole vasche di acciaio rispettando le differenti caratteristiche varietali durante le fasi della fermentazione. Alla fermentazione alcolica è seguita la fermentazione malolattica, sempre nelle vasche di acciaio. La fase di affinamento è durata 10 mesi in parte in barrique, usate in precedenza per Ornellaia, l'altra parte in vasche di cemento, per ottenere un perfetto bilanciamento tra struttura tannica e espressione fruttata.

All'olfatto spiccano piacevoli note di frutti rossi maturi e spezie, sostenute al palato da una croccante acidità ed una trama tannica ampia e avvolgente.

**Prezzo: € 34.00 - € 72.00 (Magnum 1,5l)**

### **Le Serre Nuove dell'Ornellaia - Bolgheri DOC Rosso**

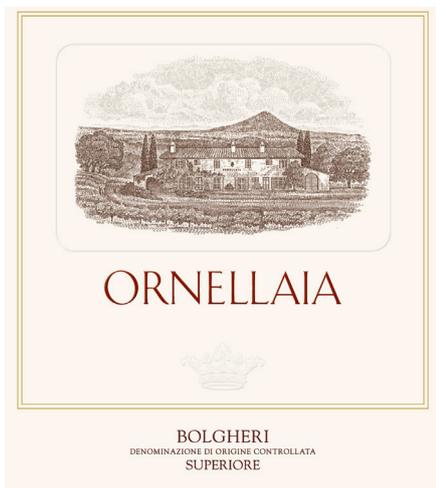
Uvaggio: 44% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot, 12% Cabernet Franc

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su un doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C per due settimane alla quale è seguita la macerazione di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica è iniziata nei tini di acciaio, ed è giunta a termine dopo il trasferimento in barriques. Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Caratterizzato da un colore intenso, al naso risalta il profumo di frutti rossi maturi e di spezie. Ricco e rotondo, con una struttura tannica vellutata che riveste il palato, questo vino combina un immediato piacere e una straordinaria capacità di invecchiamento

**Prezzo: € 73.00 - € 173.00 (Magnum 1,5l)**





## Ornellaia - Bolgheri DOC Superiore

Uvaggio: 51% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in parte in tini di acciaio inox, in parte in tini di cemento a temperature tra 26-30°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione per un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere. Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 20 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 8 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato. Il colore particolarmente scuro e giovane è il preludio di un complesso aroma di mirtillo, spezie e cedro. Al palato appare ricco e denso, bilanciato da una struttura tannica raffinata e solida, ravvivata da un'acidità succosa e brillante.

**Prezzo: € 258.00**

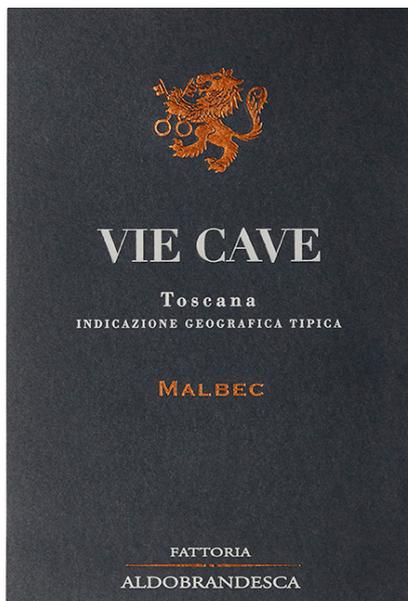


## Morellino di Scansano

Nasce in una delle zone più incontaminate della Toscana: la parte costiera più a sud della regione, nota come Maremma Toscana, racchiusa tra le valli del fiume Ombrone e del fiume Albegna, e comprendente, oltre al territorio del comune di Scansano, parte dei comuni di Grosseto e Magliano in Toscana verso il Mar Tirreno, Campagnatico, Roccalbegna, Semproniano e Manciano verso il Monte Amiata e l'interno. Vino quasi completamente a base di Sangiovese, localmente conosciuto come Morellino, deve le proprie peculiarità alle condizioni pedologiche ed al clima: i vigneti subiscono il benefico influsso delle brezze marine, che mitigano in estate le alte temperature diurne. La vendita è vietata ai minori di 18 anni.

Sapore pieno, morbido con tannini fitti ma eleganti, note di legno ben fuse. Si accompagna con carni rosse, formaggi non molto stagionati.

**Prezzo: € 22.00**



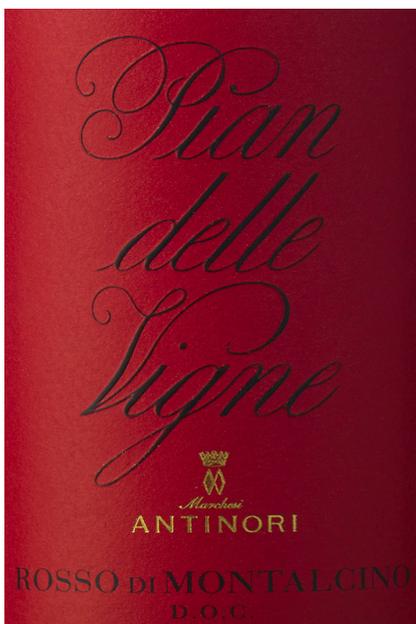
### **Vie Cave - Maremma Toscana I.G.T.**

Uvaggio: 100% Malbèc

Vinificazione: Le uve appena raccolte, diraspate e pressate in modo soffice, sono state introdotte all'interno di serbatoi in acciaio inox. Si è proceduto quindi con una fase iniziale di macerazione prefermentativa a freddo, con abbassamento della temperatura del prodotto fra i 5 e i 10 °C. Successivamente il mosto è stato riscaldato, per poi essere inoculato con lieviti selezionati; ha poi fermentato a contatto con le bucce per circa una settimana, a temperature non superiori a 30 °C. Il vino è stato messo in barriques francesi, dove ha portato a termine la fermentazione malolattica. È rimasto in legno per circa 10 mesi.

Note degustative: Il vino si presenta di colore rosso rubino, intenso e profondo. Al naso si percepiscono note fruttate che lasciano spazio alle note speziate, chiodi di garofano e vaniglia. Al palato il vino risulta equilibrato, morbido, persistente, con dei tannini particolarmente dolci. Il retrogusto, dominato da sentori di mirtillo e frutti neri maturi, è accompagnato da lievi note di cioccolato amaro.

**Prezzo: € 37.00 - € 82.00 (Magnum 1,5l) - € 156.00 (Magnum 3l)**



### **Rosso di Montalcino Pian delle Vigne - Marchesi Antinori**

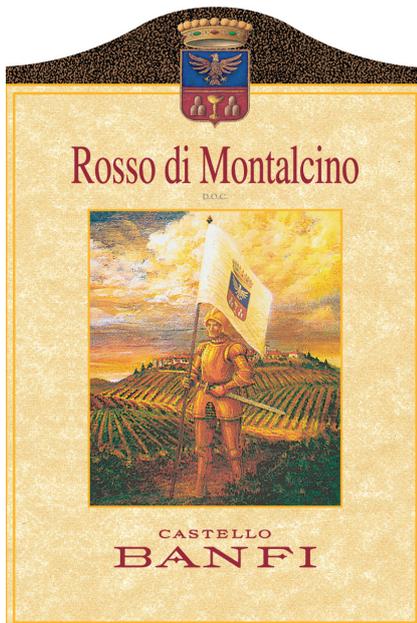
Un vino che esalta la piacevole fragranza della Sangiovese in purezza, storica varietà di Montalcino.

I vigneti situati su terreni calcarei-argillosi danno vita ad un Rosso di Montalcino fresco, minerale e dalla grande bevibilità.

Vinificazione: All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate, pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura di 25 °C, decorsa in circa 8-10 giorni. Al termine della fermentazione malolattica, il vino ha iniziato il suo periodo di affinamento della durata di circa 8 mesi.

Note degustative: Il vino si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso si esprime con piacevoli sentori di frutta rossa, come ciliegia e amarena, con piccole note floreali di viola e lavanda. Al palato è fresco, fine e saporito, con tannini morbidi e avvolgenti; colpisce per la succulenza del frutto e per la persistenza gustativa. Ottima la piacevolezza di beva.

**Prezzo: € 34.00 - € 76.00 (Magnum 1,5l) - € 144.00 (Magnum 3l)**



### **Rosso di Montalcino - Castello Banfi**

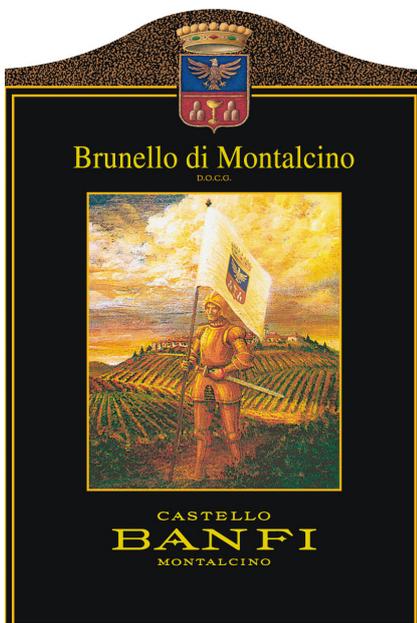
Zona di produzione: Vigneti di proprietà, nella zona collinare del versante sud del Comune di Montalcino. Altitudine: metri 100 s.l.m. Giacitura: collina.

Sangiovese 100% proveniente da selezione interna.

Le uve selezionate vengono vinificate a temperatura controllata in tini combinati in acciaio e legno Horizon con macerazione media (7-10 giorni). Dopo un periodo di invecchiamento di 10-12 mesi, in parte in barriques e in parte in grandi botti di rovere si procede al successivo affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

Un grande classico del territorio Montalcinese e di Banfi. Unisce l'eleganza e la solidità tipici del suo fratello più blasonato, il Brunello, ad una immediatezza e freschezza che lo rendono un vino versatile come pochi altri. Godibile da subito può anche sostenere un lungo periodo di invecchiamento.

**Prezzo: € 28,00 - € 16,00 (375ml) - € 56,00 (Magnum 1,5l)**



### **Brunello di Montalcino - Castello Banfi**

Zona di produzione: Oltre 170 ettari di vigneti di proprietà, nella zona collinare del versante sud del Comune di Montalcino. Altitudine: metri 220 s.l.m. Giacitura: collina.

Uve Impiegate: Sangiovese 100%

Un classico della produzione Banfi a Montalcino. Ottenuto da uve Sangiovese frutto della selezione clonale effettuata in azienda ed invecchiato sia in grandi botti che in barriques di rovere francese, è un raro esempio di perfetta sintesi tra tradizione e modernità enologica.

Ha profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composita. Al gusto il vino ha corpo elegante ed armonico, nerbo e razza, è asciutto con lunga persistenza aromatica.

L'eleganza e il corpo armonico del vino permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e composti quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi.

**Prezzo: € 52,00 - € 104,00 (Magnum 1,5l) - € 208,00 (Magnum 3l)**



## **Brunello di Montalcino D.O.C.G. - Tenuta Pian delle Vigne Marchesi Antinori**

Uvaggio: 100% Sangiovese

Vinificazione: Dopo accurate selezioni eseguite in vigneto e in cantina, le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi; lì hanno svolto la fermentazione alcolica e sono rimaste complessivamente in macerazione per circa tre settimane a temperature intorno ai 28°C. Il vino ottenuto ha svolto la fermentazione malolattica ed ha iniziato il suo periodo di maturazione in botti di rovere. Dopo oltre due anni di affinamento, il vino è stato imbottigliato ad aprile 2015. Il vino si presenta di colore rosso rubino. Al naso è espresso da note fruttate e floreali ben integrate da sentori speziati e balsamici che contribuiscono a conferire freschezza e complessità. Al palato presenta un ingresso cremoso con tannini morbidi e setosi, un vino rotondo e avvolgente di ottima persistenza e piacevolezza.

**Prezzo: € 76.00 - € 160.00 (Magnum 1,5l) - € 312.00 (Magnum 3l)**



## **Tignanello - Marchesi Antinori**

Uvaggio: 80% Sangiovese, 5% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon  
Vinificazione: Durante la fermentazione e la macerazione nei serbatoi troncoconici, i mosti sono stati vinificati con attenzione estrema alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore e alla gestione del tannino volta alla dolcezza e all'eleganza. Una volta separate le bucce dal vino, è stata avviata la fermentazione malolattica in barriques, esaltando così la finezza e la piacevolezza degli aromi. Il processo di invecchiamento dura all'incirca 12-14 mesi, in fusti di rovere francese ed ungherese, in parte nuovi ed in parte di secondo passaggio; durante questo periodo i diversi lotti si sono elevati in legno per poi essere assemblati pochi mesi prima dell'imbottigliamento.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, grande intensità di frutta rossa che ben si fondono con le gradevoli note di vaniglia, cacao e cuoio, derivanti da un ottimo dosaggio ed una buona amalgama del legno; importanti sono anche le note speziate e balsamiche che donano complessità aromatica.

**Prezzo: € 162.00 - € 81.00 (375ml)**



## **Poggio alle Nane - Le Mortelle - Marchesi Antinori**

Nato dall'unione delle migliori uve di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon ed una piccola quota di Carménère con il terroir unico dei vigneti di Poggio alle Nane, una delle aree più vocate dell'azienda e capace di produrre uve di straordinaria qualità. Un vino dalla grande complessità aromatica e dall'elegante fitta trama tannica.

Le uve, scelte con cura e raccolte a mano in cassette, sono state selezionate nuovamente sui tavoli di cernita prima della diraspatura e della soffice pigiatura. Le uve pigiate sono state trasferite per gravità in serbatoi troncoconici di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 28 °C e la macerazione, protrattasi per circa 20 giorni. Il vino è stato traferito in barrique, dove si è svolta la fermentazione malolattica e il successivo affinamento in legno di rovere francese per 16 mesi.

Poggio alle Nane si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso le intense note fruttate di ribes, mora e prugna rossa, si alternano a dolci sentori di vaniglia, zucchero a velo e piacevoli sensazioni speziate e balsamiche di tabacco biondo ed eucalipto. L'ingresso è avvolgente, sostenuto da tannini dolci e raffinati che accompagnano un finale lungo, persistente e contraddistinto da note di cacao e mirto.

**Prezzo: € 95,00**



## Nevio

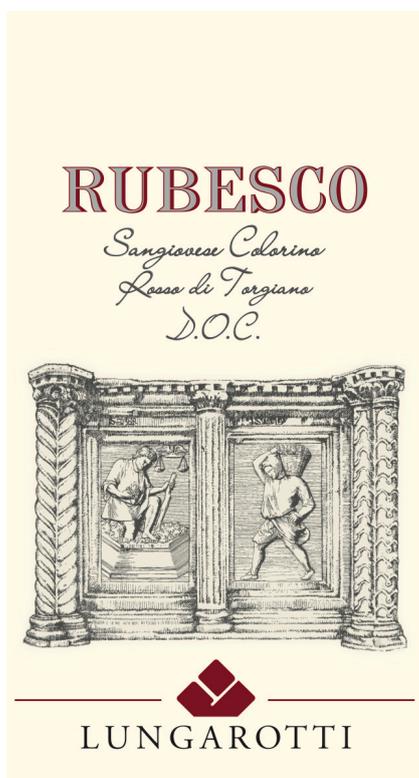
Vitigni: una equilibrata combinazione di uve Sangiovese e Merlot accuratamente selezionata e raccolte a mano.

Territorio: la zona di origine delle uve è quella delle colline di Bosco comprese tra Assisi, Perugia e Gubbio a 400m. di altitudine, su terreno sedimentario sassoso e argilloso.

Caratteristiche organolettiche: Rosso intenso e cupo, sapore pieno, elegante e consistente, all'olfatto risulta ampio e ricco di note di frutta rossa.

Abbinamenti: Ottimo con carni rosse, cacciagione e arrosti.

**Prezzo: € 15.00**



## Rubesco - Rosso di Torgiano DOC - Lungarotti

Rosso 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.

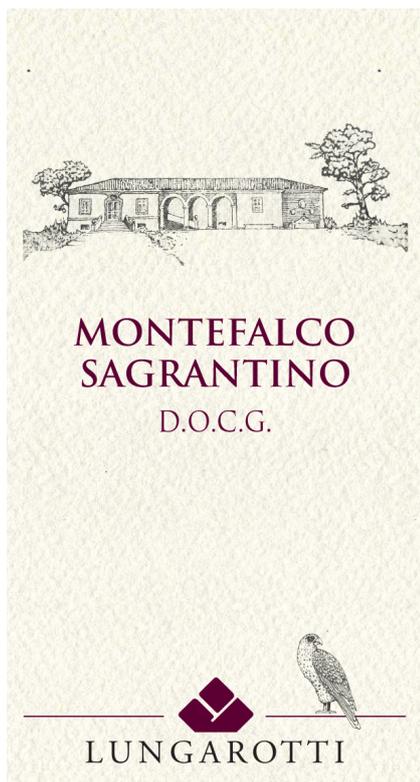
Di piacevole bevibilità, ha buona concentrazione, tannino maturo e armonico con lungo retrogusto fruttato.

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

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

Abbinamenti: bistecca alla fiorentina, tagliata di manzo al condimento balsamico e olio extra vergine d'oliva, roast beef con patate al forno, anguilla in umido, caponata di melanzana, pollo allo spiedo, formaggi leggermente invecchiati (pecorino, parmigiano), lasagna alla bolognese tradizionale. Per il suo corpo moderato è eccellente anche nella preparazione di salse

**Prezzo: € 19.00**



## Montefalco Sagrantino DOCG - Lungarotti

Rosso di grande ricchezza polifenolica. Rosso porpora profondo e intenso, dal profumo complesso di frutti rossi, marasca, ribes e lampone, e delicate note di tabacco dolce e cacao, e ancora erbe officinali nel finale. La struttura è densa, con tannino ricco ma armonico, di grande spessore; il frutto è sostenuto da una fresca acidità, e il retrogusto, persistente, è di confettura.

Uve: Sagrantino 100% ottenuto da selezione massale e raccolto a metà ottobre.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 28 giorni. Maturazione in barrique per 12 mesi. Leggera filtrazione e sosta di alcuni anni in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Abbinamenti: si esalta con arrostiti di carne rossa, maialino, cacciagione e selvaggina alla ghiotta.

**Prezzo: € 32.00**



## Rubesco Riserva Vigna Monticchio - Torgiano Rosso Riserva DOCG Lungarotti

Elegante e di solida struttura, ha colore rubino profondo e profumo complesso che ricorda la marasca e la mora, delicati richiami alla violetta e leggere note mentolate e finale speziato. Di grande concentrazione, fruttato e leggermente balsamico, ha tannino morbido e vellutato, finale lungo e persistente.

Uve: Sangiovese dal vigneto Monticchio, allevate a doppio cordone speronato e vendemmiate in ottobre

Vinificazione: Fermentato in acciaio con macerazione sulle bucce per 15-20 giorni, maturato un anno in barrique e affinato vari anni in bottiglia. Per la sua complessità, è atto ad un invecchiamento medio di 30-35 anni

Abbinamenti: Piatti di raffinata cucina internazionale, filetto al pepe con senape giapponese, piccione al tartufo nero, arrosto di bue con wasabi, anatra alla pechinese, faraona alla ghiotta, formaggi stagionati.

**Prezzo: € 62.00 - € 130.00 (Magnum 1,5l)**

# Basilicata



## RE MANFREDI Aglianico del Vulture DOC

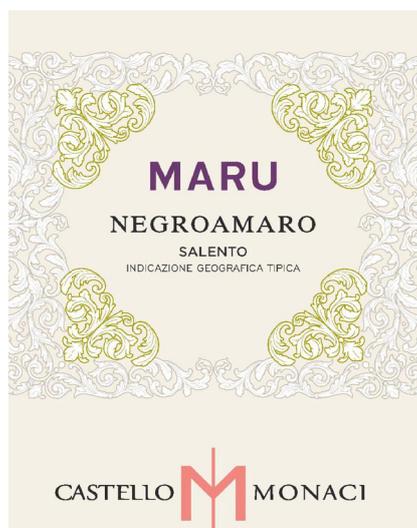
Vitigni: Aglianico del Vulture

Nella zona più a nord, in provincia di Potenza, si trova il Vulture, grande vulcano oggi spento. Qui, grazie alle sue grandi colate laviche, si è creato un terroir unico nel suo genere, di eccezionale fertilità e fascino. La componente di origine vulcanica conferisce infatti ai vini una particolare mineralità e una spiccata sapidità. Il vitigno più diffuso in Basilicata e nel Vulture è l'aglianico, dal nome greco del vitigno "hellenica".

Note degustative: Rosso rubino profondo, al naso esprime note di ciliegia che si affiancano a sentori di frutta candita, erbe aromatiche e lontani ricordi di vaniglia. In bocca è di grande intensità e si caratterizza per una trama tannica perfettamente integrata all'assaggio, che ricorda la seta. Equilibrato, polposo, minerale, leggermente sapido e di grande beva chiude con un finale di ottima persistenza che ritorna su leggere note fruttate.

**Prezzo: € 36.00**

# Puglia



## Negroamaro - Castello Monaci

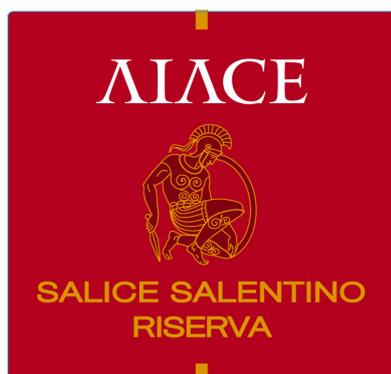
Vitigni: Vitigni Negroamaro.

Zona di produzione: Puglia. A circa 100 m. sul livello del mare, con temperature medie alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a grana medio-argillosa, con profondità abbondantemente sotto il metro.

Caratteristiche organolettiche: 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.

Abbinamenti: Ottimo con primi piatti robusti, carni in genere e formaggi stagionati.

**Prezzo: € 17.00**



### **Aiace Salice Salentino - Castello Monaci**

Vitigni: negroamaro 80%, malvasia nera di Lecce 20%

Il vigneto: vigne coltivate ad alberello su terreni calcareo-argilloso-silicei profondi ed asciutti; la resa media è di 80 quintali di uva per ettaro.

La vinificazione: Le uve, vendemmiate nella terza decade di settembre e nelle primissime ore del mattino, sono state vinificate separatamente in fermentini di acciaio inox a

temperatura controllata, con due settimane di macerazione e rimontaggi giornalieri. A malolattica ultimata e dopo l'assemblaggio, il vino è stato messo a maturare per 12 mesi, parte in barriques di 1° passaggio e parte in barriques di più passaggi. Dopo l'assemblaggio il vino matura 6 mesi in botte grande.

Il vino: colore rosso rubino profondo; profumo intenso e complesso, ricco di corpo e di frutto; sapore vigoroso, caldo e armonico, dal finale persistente.

**Prezzo: € 24.00**

## Sicilia



### **Nero D'Avola - Tenuta Rapitalà**

Le uve: 100% Nero d'Avola.

Il vigneto: vigne selezionate coltivate fra i 300 e i 400 metri sul livello del mare, allevate a Guyot su terreni argillosi con rese limitate d'uva per ettaro. Il vino: colore rosso rubino, con sentori all'olfatto di frutta matura.

Al gusto si presenta armonico e intenso.

Uno dei più tradizionali vitigni siciliani, dall'intenso colore e dalle potenti strutture. Le uve raccolte a metà settembre sono vinificate in purezza, in piccoli contenitori di acciaio inox, con macerazioni medio lunghe a temperature controllate.

Vino dal colore rosso passionale con sentori all'olfatto di frutta matura, intenso e armonico al gusto.

**Prezzo: € 23.00**



## **NADIR Syrah Sicilia DOC BIO - Tenuta Rapitalà**

All'interno della Tenuta Rapitalà giace un terreno dove scure argille e sabbie tufacee si alternano tra loro a circa 300-400 metri sul livello del mare. E' qui che viene coltivato l'inconfondibile carattere del Syrah, dai cui grappoli nasce il Nadir, l'antipode dello Zenit. Iniziale premacerazione a freddo di sei giorni, prima di quella tradizionale, a temperatura controllata a 25°C. Con queste tecniche si favorisce una migliore estrazione degli aromi e dei tannini, che risultano morbidi ed avvolgenti. Una parte del vino svolge la fermentazione malolattica in barriques di media tostatura e di primo passaggio. Dopo alcuni mesi di affinamento, viene riunito alla restante massa. Matura quindi in acciaio a temperatura controllata per un anno. In questo modo otteniamo un vino fragrante, fresco, fruttato mantenendo inalterate le caratteristiche varietali di struttura e potenza che il Syrah esprime nel caldo clima siciliano. Un vino che prende il nome dall'arabo Nazir, che significa profondo, raro, prezioso. Colore rosso rubino intenso con damascature viola. Profumo avvolgente, con sentori di frutta matura e spezie tipiche di questo vitigno, e con piacevoli tracce di vaniglia. Al gusto si presenta pieno e delicato, con tannini dolci ed eleganti. Un armonico connubio tra la profondità di questo prodotto e l'unicità di questa meravigliosa terra.

**Prezzo: € 32.00**

# Le Bollicine



## **Cuvée Royale - Marchesi Antinori - Franciacorta**

Vinificazione: Il mosto 'fiore' è stato sottoposto alla prima fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox. La seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti si è svolta nei successivi 36 mesi.

Note degustative: Colore giallo scarico, spuma cremosa con perlage fine e persistente. A livello aromatico si colgono note di pesca a polpa bianca, crosta di pane e lieviti. Notevole equilibrio e vivacità tipica del Brut.

**Prezzo: € 42.00**



## **Blanc de Blancs - Marchesi Antinori - Franciacorta**

Vinificazione: Il mosto 'fiore' è stato sottoposto alla prima fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox. La seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti si è svolta nei 24 mesi successivi.

Note degustative: Colore giallo scarico, spuma cremosa con perlage fine e persistente. Al naso è fragrante ed immediato, con note floreali e di frutta che richiamano la mela e la pesca a polpa bianca. Al palato si contraddistingue per la sua vivacità e freschezza accompagnata da un buon equilibrio e da una spiccata eleganza.

**Prezzo: € 50.00**

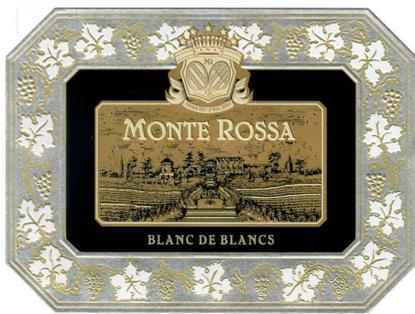


## **Rosé - Marchesi Antinori - Franciacorta**

Vinificazione: Il mosto 'fiore' è stato sottoposto alla prima fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox. La seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti si è svolta nei successivi 24 mesi.

Note degustative: Colore buccia di cipolla scarico, spuma cremosa con perlage fine e persistente. A livello aromatico è fragrante e deciso, contraddistinto dall'inconfondibile peculiarità del Pinot Nero, dai vaghi sentori di fiori selvatici secchi. Al palato si contraddistingue per la sua freschezza in perfetto equilibrio con la struttura, per un risultato di notevole armonia ed eleganza.

**Prezzo: € 50.00**



### **Brut blanc de blancs - Monte Rossa - Franciacorta**

100% Chardonnay

Vinificazione: pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza. Blanc de Blancs frutto dell'appassionata ricerca dell'armonia tra l'ampiezza, la struttura, la complessità del vino di riserva (35%) e l'eleganza, la suadanza, la finezza tipiche dello Chardonnay (65%) proveniente dei migliori cru che conferma la filosofia produttiva dell'Azienda indirizzata a trovare l'eccellenza non solo nei millesimati ma nell'intera sua produzione.

**Prezzo: € 41.00**

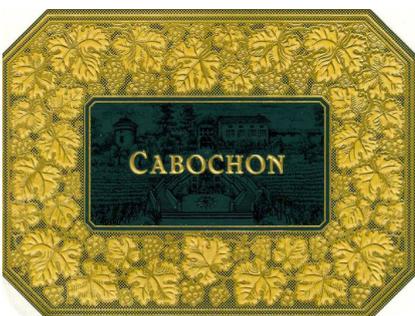


### **Flamingo Rosè Brut - Monte Rossa - Franciacorta**

Chardonnay 60% e Pinot nero 40%

Vinificazione: pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.

**Prezzo: € 47.00**



### **“Cabochon Brut Fuoriserie N.022” - Monte Rossa - Franciacorta**

Chardonnay 70% e Pinot nero 30%

Vinificazione: pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 48% della resa.

Ciascun cru è vinificato in purezza

**Prezzo: € 95.00**

# Champagne



## Moët & Chandon

Creato con oltre 100 vini diversi, di cui il 20-30% di vini di riserva appositamente selezionati per esaltarne la maturità, la complessità e la coerenza, l'assemblaggio riflette le caratteristiche distintive e complementari delle tre varietà di uva, LA CORPOSITÀ DEL PINOT NERO: dal 30 al 40%. LA MORBIDEZZA DEL PINOT MEUNIER: dal 30 al 40%. LA RAFFINATEZZA DELLO CHARDONNAY: dal 20 al 30%. Colore elegante. Giallo paglierino con riflessi dorati e venature verdi. Bouquet spumeggiante. La vibrante intensità della mela verde e degli agrumi. La freschezza delle sfumature minerali e dei fiori bianchi e l'eleganza delle note bionde (brioche, cereali, noci fresche).

**Prezzo: € 74.00**



## Perrier-Jouët

40% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 40% Pinot Meunier  
Fermentazione a temperatura controllata in contenitori in acciaio inox. Malolattico svolta. Affinamento in cantina per più del doppio del tempo richiesto dal disciplinare della denominazione.  
La sorprendente freschezza e vivacità delle fragranze floreali e fruttate (frutti gialli e frutta fresca) sono seguite da sottili note di vaniglia e burro, conferendo al vino un carattere fruttato armonico. Le note di prugna, limone e bergamotto emergono prima, poi lasciano spazio ai fiori di alberi da frutto, come la calce e il caprifoglio.

**Prezzo: € 107.00**



## Stéphane Breton

Pinot noir 50%, chardonnay 50%  
Colore giallo brillante dai riflessi dorati, con pèrlage è fine e persistente. Il profilo olfattivo esprime delicate note floreali, freschi aromi agrumati e fruttati. A palato si apre con un bel bouquet fruttato, morbido e avvolgente, con buona persistenza e freschezza.

**Prezzo: € 64.00**

# Vini Bianchi



## Gewürztraminer

Vigneti: Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Calcareo argilloso, caldo e ben drenato.

Vinificazione: Vendemmia tardiva di uva particolarmente matura e perfettamente sana, diraspatura, macerazione a freddo (10 °C) per 12 ore, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 18-20 °C, maturazione sulle fecce fini in vasche d'acciaio per 3 mesi. Colore giallo paglierino intenso, aromatico con profumi di petali di rose, litchi e ananas, pieno e cremoso al palato, finale aromatico di lunga persistenza.

**Prezzo: € 25.00**



## Cervaro della Sala - Marchesi Antinori

90% Chardonnay, 10% Grechetto

Vinificazione: La vendemmia delle uve del Cervaro richiede particolare cura: per evitare spiacevoli processi ossidativi o estrazione di tannini indesiderati, la raccolta viene svolta nelle primissime ore del mattino in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati dalle alte temperature del giorno. Dopo una macerazione pellicolare a 10 °C per circa quattro ore, vengono immessi in serbatoi di decantazione dove illimpidiscono prima di essere trasferiti in barriques. È qui che avviene la fermentazione alcolica seguita da quella malolattica; è proprio quest'ultima che detta legge e stabilisce la permanenza del vino in barriques. Dopo l'imbottigliamento, il Cervaro della Sala viene ad affinare in bottiglia per almeno 12 mesi presso le storiche cantine del Castello della Sala.

Note degustative: Dal colore giallo brillante con riflessi verdi, si presenta con un bouquet ricco, complesso e fresco, dagli aromi delicati di burro di nocciola e di vaniglia e fiori bianchi. È elegante al palato, caratterizzato da un'incredibile mineralità. Il delicato sapore della tostatura si unisce armoniosamente alla struttura esaltando le note tropicali ed agrumate.

**Prezzo: € 73.00**



### **Bramito - Marchesi Antinori**

100% Chardonnay

Vinificazione: Le uve provengono da vigneti del Castello della Sala. I grappoli, appena raccolti, sono stati raffreddati e convogliati all'interno di particolari serbatoi in grado di mantenere la temperatura a 10°C senza alterare le caratteristiche varietali dell'uva.

Note degustative: Colore giallo brillante con riflessi verdi. Bouquet complesso e fresco, dagli aromi delicati che ricordano il burro e la vaniglia. È un vino di buona struttura, eleganza e mineralità che si esprime con un'acidità fresca e ben equilibrata, armoniosamente fusa a note delicate di legno.

**Prezzo: € 28.00**

### **Arneis - Cà Bianca - Alice bel Colle**

**Prezzo: € 18.00**

### **Müller Thurgau - Conti d'Arco**

**Prezzo: € 18.00**

### **Ortrugo Vivace - Azienda Agricola Perinelli**

**Prezzo: € 17.00**

### **Falanghina - D'Antiche Terre**

**Prezzo: € 16.00**

### **Greco di tufo - D'Antiche Terre**

**Prezzo: € 20.00**

### **Pinot grigio - Vigne della Rocca**

**Prezzo: € 14.00**

### **Prosecco Superiore Valdobbiadene Mill. "Santi"**

**Prezzo: € 18.00**

# Vini Dolci e Passiti

**Santelmo vino liquoroso - Serristori**

**Bottiglia: € 15.00**

**Calice: € 4.00**

**Muffato della Sala - Antinori**

**Bottiglia: € 55.00**

**Calice: € 14.00**

**Chinato Borgogno - Borgogno**

**Bottiglia: € 48.00**

**Calice: € 9.00**

**Passito di Pantelleria - Kufurà**

**Bottiglia: € 45.00**

**Calice: € 12.00**

**Recioto della Valpolicella - Masi**

**Bottiglia: € 40.00**

**Calice: € 11.00**

Buona degustazione