

# Vini Rossi

## Piemonte



### 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.

Grado alcolico: 13,5% vol.

**Prezzo: € 16.00**



### 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.

Grado Alcolico: 12%.

**Prezzo: € 16.00**



### **Nebbiolo Langhe - Fontanafredda**

Uve: Nebbiolo.

Zona di produzione: colline delle Langhe.

Affinamento: avviene nel legno per almeno 8 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo di almeno 2-3 mesi.

Scheda organolettica: bevuto giovane, presenta fragrante la piacevolezza della spontaneità e della sorpresa: nel suo bouquet, nel suo colore, nel suo corpo generoso e vellutato questo Langhe Nebbiolo esprime tutta la tipicità del regale vitigno da cui si origina. Più in là negli anni assume colore granata con accentuate tonalità aranciate, e profumi più intensi di fiori appassiti, come la rosa e, soprattutto, di geranio. Il sapore è caldo, morbido, pieno, vellutato e armonico, di buona persistenza.

Grado alcolico: 13,5% vol.

**Prezzo: € 20.00**



### **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.

Grado alcolico: 13,5%

**Prezzo: € 24,00**



## 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.

Grado alcolico: 14% vol.

**Prezzo: € 46.00**



## Barolo - Prunotto

Varietà: Nebbiolo 100 %

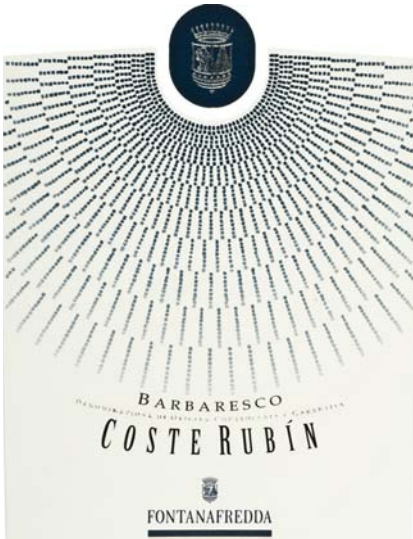
Provenienza e suolo: Vigneti della zona di Monforte, Castiglione Falletto e Serralunga. Terreni di età riferibile al periodo Tortoniano - Messiniano, cosiddetti "Marne di S.Agata fossili". Particolarmente ricchi di argille calcaree e di elementi come il magnesio ed il manganese.

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.

Grado alcolico: 13,5%

**Prezzo: € 47,00**



## Barbaresco Coste Robin - 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.

Grado Alcolico: 13,5 %.

**Prezzo: € 42.00**



## **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.

Grado Alcolico: 13%.

**Prezzo: € 20.00**



## **"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.

Grado Alcolico: 13,5%.

**Prezzo: € 28.00**



### **Quadrio Valtellina Superiore D.O.C.G. - 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.

Grado Alcolico: 13%.

**Prezzo: € 18,00**



### **5 Stelle Sfursat di Valtellina D.O.C.G. - Nino Negri**

Le uve: 100% Nebbiolo - Chiavennasca.

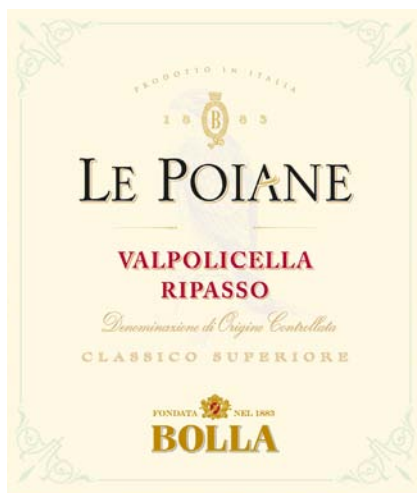
Il vigneto: le vigne più vocate delle sottozone Inferno, Grumello e Fracia. Le viti allevate a Guyot su terrazze bene esposte a sud a 400-450 metri di altitudine. Solo il 35% dei grappoli posti in appassimento vengono selezionati per lo Sfursat 5 Stelle D.O.C.G.

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 D.O.C.G. ha colore granato intenso e profondo, un profumo ricco e molto complesso, con eleganti sentori di lampone maturo e violetta. E' 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.

Grado Alcolico: 15%.

**Prezzo: € 68,00**



## Valpolicella Ripasso

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.

Grado Alcolico: 13,5%.

**Prezzo: € 24,00**



## Amarone della Valpolicella

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.

Grado Alcolico: 16%.

**Prezzo: € 44,00**



Cabernet Sauvignon

## Carbenet 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.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

**Prezzo: € 14.00**



Refosco dal Peduncolo Rosso

## 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 esplode 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.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

**Prezzo: € 14.00**





## Bonarda Oltrepò Pavese

Vitigno: Croatina 100%.

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

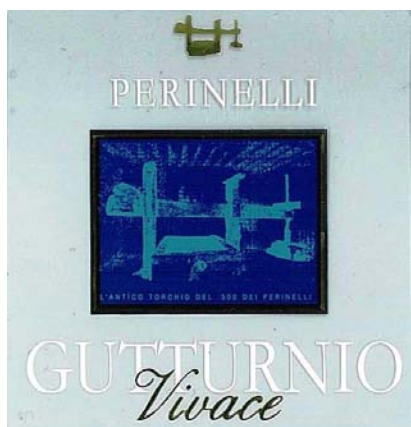
Colore: rosso porpora intenso.

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'.

Grado alcolico: 12% vol.

**Prezzo: € 12.00**



## Gutturnio

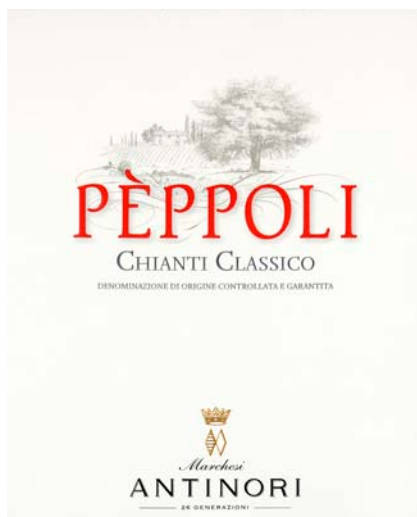
Frutto di storicità e di una tradizione davvero unica, il gutturnio vivace è espressione di una rusticità che nel piacentino si tramanda da generazioni. Il suo colore rosso rubino intenso, il profumo vinoso ed il sapore vivace e fragrante lo rendono adatto a qualunque occasione.

Dopo la pigiatura, macerazione per 6 giorni con rimontaggi giornalieri. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18-20°C.

Il vino viene messo quindi in autoclave dove una lenta rifermentazione completa con un delicato petillant la sua rustica tipicità.

Grado alcolico: 12% vol.

**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. L'affinamento è stato condotto in botti di rovere di Slavonia e per un 10% in barriques di rovere americano. L'affinamento in botti di grandi dimensioni permette di conservare i profumi fruttati derivanti dalla fermentazione e rende i tannini più dolci, le barriques americane apportano le sfumature olfattive che completano la gamma aromatica del Pèppoli.

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.

Grado alcolico: 13% vol.

**Prezzo: € 26,00**



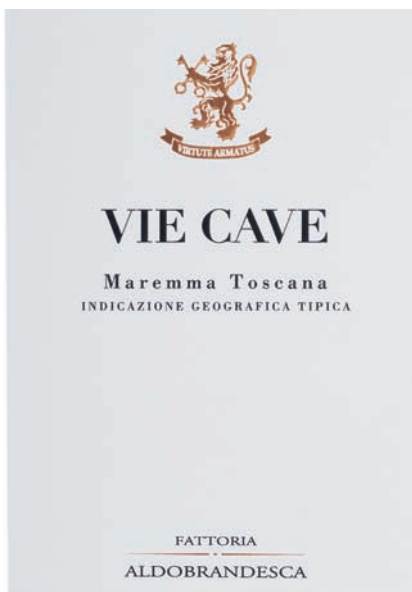
## Morellino di Scansano

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.

Grado alcolico: 13% vol.

**Prezzo: € 18.00**



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

Uvaggio: 100% Malbec

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. E' rimasto in legno per circa 10 mesi, dopodiché è stato imbottigliato e affinato in bottiglia per ulteriori 8 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.

Grado alcolico: 13% vol.

**Prezzo: € 28,00**



## Bolgheri

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.

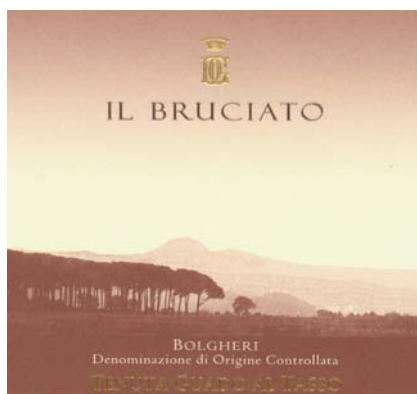
Bouquet di piccoli frutti rossi, liquirizia e note di legno in chiusura.

Sapore pieno, vellutato di grande bevibilità con buona persistenza finale.

Si accompagna con carni rosse, formaggi non molto stagionati.

Grado alcolico: 13% vol.

**Prezzo: € 24,00**



## Il Bruciato - Bolgheri DOC

### Marchesi Antinori

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

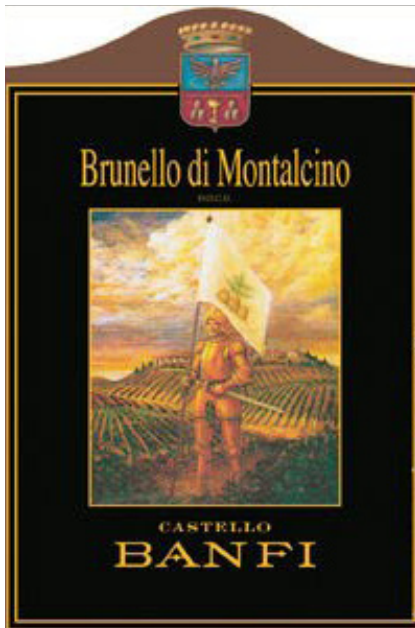
Vinificazione: Le uve selezionate provengono da una serie di vigneti che si estendono per oltre 80 ettari e che esprimono le tipiche caratteristiche varietali della zona di produzione di Bolgheri. Il vino fermenta per 10-15 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata compresa tra i 28 e i 30°C. 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. Un vino molto piacevole da bere.

Grado alcolico: 13% vol.

**Prezzo: € 30,00 - € 18,00 (375ml)**



## Brunello di Montalcino

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 compositi quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi.

Grado alcolico: 14% vol.

**Prezzo: € 52,00**



## 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.

Note degustative: 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: € 78,00**

## Puglia



### Negroamaro

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.

Grado alcolico: 13% vol.

**Prezzo: € 14.00**

## Sicilia



### Nero D'Avola

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.

Grado alcolico: 14% vol.

**Prezzo: € 15.00**

# Vini Bianchi



## Muffato della Sala - Marchesi Antinori

58% Sauvignon Blanc, 24% Grechetto, 10% Semillon, 3% Traminer e 5% Riesling

Vinificazione: Le uve provengono da vigneti del Castello della Sala, situati tra i 200 e 350 metri s.l.m. su terreni argillosi, ricchi di fossili marini. L'uva è stata raccolta manualmente ritornando sullo stesso vigneto più volte in relazione all'attacco della Botrytis Cinerea. Una volta arrivati in cantina, i grappoli sono stati ulteriormente selezionati su un nastro di cernita. È seguita una leggera pigiatura senza diraspatura. Dopo la pressatura, il mosto ha fermentato per 18 giorni ad una temperatura di circa 17°C. Il vino così ottenuto, ancora dolce, è stato introdotto in barriques di rovere francese (Alliers e Tronçais) dove è rimasto per circa 6 mesi prima di essere assemblato ed imbottigliato.

Note degustative: Dal caratteristico colore giallo dorato luminoso ed intenso. Al naso si presenta delicato ed elegante, con delicate note floreali, ma a dominare sono i frutti maturi, albicocche e pesche con sentori agrumati, accompagnati dalle intense note iodate. Al palato conferma ed esalta quanto già percepito con un lungo retrogusto sul finale grazie all'equilibrio tra acidità e dolcezza.

Vino da dessert.

**Prezzo: € 48,00**



## 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. L'attenzione per le uve continua anche in cantina, grazie alla particolare struttura della stessa, concepita per sfruttare il principio di gravità e quindi evitare interventi meccanici sulle uve e sui mosti che per caduta, 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. Solitamente in cinque mesi tutti i lotti di Chardonnay sono pronti per essere trasferiti nei serbatoi e assemblati con il Grechetto, che invece viene vinificato separatamente. 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: € 58,00**





## **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. Dopo alcune ore di contatto con le bucce, il "mosto fiore" è stato trasferito in barriques di rovere francese (Alliers e Tronçais) dove si è svolta la fermentazione alcolica e parzialmente quella malolattica. Per una parte del vino è seguito un periodo di affinamento in legno di circa 5 mesi mentre l'altra parte, appena avvenuta la fermentazione alcolica, è stata immediatamente trasferita in serbatoi di acciaio inox dove è rimasta a contatto con le bucce fino al momento dell'assemblaggio e del successivo imbottigliamento.

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: € 24,00**

### **Arneis**

**Prezzo: € 14.00**

### **Moscato**

**Prezzo: € 13.00**

### **Müller Thurgau**

**Prezzo: € 18.00**

### **Falanghina**

**Prezzo: € 14.00**

### **Greco di tufo**

**Prezzo: € 16.00**

### **Pinot grigio**

**Prezzo: € 12.00**

### **Prosecco**

**Prezzo: € 14.00**

### **Moët & Chandon**

**Prezzo: € 74,00**