

VINI ROSSI

TENUTA MONTECCHIO (COLICO)



ROSSO DEL FORTE

Terre Lariane IGT

2019

13,5%

cl.150

60,00

Toni fruttati di more e ciliegie, lievi note di vaniglia e sottili richiami al sottobosco. **Abbinamenti** rosse e formaggi tipici Si abbina con carni

LA SPIA (VALTELLINA)



MR72

Valtellina superiore riserva DOCG
Sassella

2018

15%

cl.150

150,00

Si presenta di colore rosso rubino con alcuni riflessi granati. Ampio all'olfatto esibisce profumi di frutta matura e rosa appassita. Sapore intenso e persistente. **Abbinamenti** Selvaggina, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

OTTELLA (PESCHIERA DEL GARDA)



CAMPOSIRESO

Vino rosso

2021

14%

cl.150

62,00

Rosso rubino intenso con riflessi granato. Maturo ed elegante, offre al naso grande ricchezza aromatica, con note di frutti rossi a bacca piccola, spezie e sfumature di tannini dolci. Bocca avvolgente, morbida, di grande equilibrio espressivo. La spicata sapidità è perfettamente integrata con la dolcezza della trama tannica. **Abbinamenti:** Piatti a base di carne rossa, selvaggina, salumi e formaggi da piccanti a saporiti a molto stagionati.

SEREGO ALIGHIERI (VERONA)



VAIO ARMARON

Amarone della Valpolicella DOCG 2016

15,5%

cl.150

210,00

rosso rubino impenetrabile. Olfatto intenso ed elegante, frutta sotto spirito, prugne secche, cacao. Palato strutturato, equilibrato, tannini setosi, finale lungo di ciliege mature e spezie dolci. **Abbinamenti:** Amarone intenso ma elegante da abbinare a risotti e primi piatti saporiti e speziati, carni pregiate, come una tagliata di manzo wagyu o di bufala, oppure Angus argentino scottato, con funghi o tartufo. Ideale con formaggi stagionati, come il Parmigiano e il Pecorino, oppure il Monte Veronese stravecchio con noci e miele d'acacia. Da degustare dopo cena con scaglie di cioccolato fondente.

MASI AGRICOLA (VERONA)

CANTINE
MASI



BROLO CAMPOFIORIN

Rosso Verona IGT

2020

14%

cl.150

65,00

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. **Abbinamenti:** Vino di raro eclettismo: si abbina a pasta con sughi ricchi a base di carne o funghi, risotti, carni rosse grigliate o arrosto e formaggi stagionati.



NINO NEGRI (VALTELLINA)

Nino Negri

VIGNA FRACIA

Valtellina Superiore DOCG Valgella

2016

13,5%

cl.150

299,00

Il microclima freddo del vigneto determina un ciclo vegetativo del Nebbiolo più lungo che si esprime con un colore rubino brillante evidente anche dopo il lungo affinamento; il profumo complesso con sentori di frutti di bosco, rosa e viola evolve in sentori di spezie mediterranee come il rosmarino e la lavanda. In bocca i tannini sono ben strutturati densi e ricchi. La freschezza al naso ed in bocca confermano la perfetta evoluzione del vino donando un finale saporito e lungo. **Abbinamenti** Il vino si abbina in modo ottimale con tutti i piatti di carne e formaggi di media stagionatura.

SFURSAT CARLO NEGRI Sforzato di Valtellina DOCG 2016 15,5% cl.150 299,00

Colore rubino di media intensità; il lungo affinamento si esprime con profumi ancora evidenti di frutta rossa matura alternato a spezie classiche come pepe, cannella e chiodi di garofano, ma anche con note di liquirizia fungo e fieno. Sapore secco, con retrogusto di frutta nera, tannino avvolgente ben bilanciato da una fresca acidità ed un finale lungo e saporito. **Abbinamenti** Arrosti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati (in particolare il formaggio locale Bitto).