

VINI ROSSI

SAN FELICE (SIENA)

SAN  FELICE
TOSCANA A.D. 714



CAMPOGIOVANNI

Brunello di Montalcino DOCG

2019

14,5%

cl.37,5

33,00

Colore rosso rubino profondo. Il profumo è intenso e persistente con tipici sentori di viola mammola e frutti di bosco rossi. E' un vino corposo, austero, con tannini succosi ed una fresca acidità. Arricchito da una complessità aromatica che gli viene da un legno ben dosato. **Abbinamenti** Si abbina egregiamente a carni alla griglia piccione arrosto e tagliata di manzo.

IL GRIGIO

Chianti classico DOCG Riserva

2021

13,5%

cl.37,5

18,00

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino molto intenso e profondo. Il ventaglio di profumi al naso presenta note di viola mammola, frutti di bosco, scorza di agrumi e aromi terziari. Al palato è di ottimo corpo, robusto, con una spiccata acidità che dona freschezza. Chiude con un finale mediamente persistente. **Abbinamenti** E' un vino dotato di una buona struttura, che necessita quindi di piatti dalle preparazioni elaborate. Perfetto con carni rosse e formaggi mediamente stagionati, è da provare con l'arista di maiale al forno.

TRIACCA (VALTELLINA)

 TRIACCA



SAN DOMENICO

Sforzato di Valtellina DOCG

2019

15%

cl.50

39,00

Rosso rubino intenso, tendente al granato; profumo ampio, variato, dotato di sentori fruttati e floreali, ma anche di note di cuoio e tabacco, avvolgente e profondo; corposo, asciutto, austero. Vino di forte carattere e di grande struttura. **Abbinamenti:** Compagno ideale di carni rosse, selvaggina e grandi formaggi invecchiati

MARZIANO ABBONA (DOGLIANI)



SAN LUIGI

Dogliani DOC

2024

13%

cl.37,5

15,00

Aromi di frutta fresca che spaziano dalla mora alla ciliegia precedono un sorso spigliato e gustoso, dotato di buona acidità e decisamente giovanile. Vino quotidiano, senza difficoltà di abbinamento, è perfetto dagli antipasti ai formaggi.

MASI AGRICOLA (VERONA)

CANTINE
MASI



COSTASERA

Amarone della Valpolicella DOCG

2020

15%

cl.37,5

37,00

Rosso rubino intenso. Al naso si apre con aromi di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito e spezie dolci. Al palato è caldo, avvolgente, con tannini setosi e un finale persistente. **Abbinamenti:** Perfetto per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

MAMETE PREVOSTINI (VALTELLINA)**SOMMAROVINA**

Valtellina superiore DOCG Sassella

2022

15%

cl.37,5

25,00

Le uve arrivano esclusivamente dal vigneto Sommarovina, cru situato su un dosso roccioso nell'area del Valtellina Superiore Sassella. La vigna è la prima ad essere stata acquistata, nel 1996, da Mamete Prevostini, da quando è lui ad occuparsi della cantina fondata dal nonno, suo omonimo. Parliamo di un Nebbiolo che sorprende l'olfatto con copiosi profumi di frutti rossi e spezie delicate, e delizia il palato col suo gusto morbido, i tannini levigati, il piacevole finale minerale. **Abbinamenti** Salumi e formaggi di montagna, primi e secondi a base di selvaggina e funghi con polenta.

CORTE DI CAMA

Sforzato di Valtellina DOCG

2022

15,5%

cl.37,5

33,00

Corte di Cama Sforzato di Valtellina DOCG è prodotto da Mamete Prevostini con i migliori grappoli di Nebbiolo raccolti a ottobre e fatti appassire naturalmente in cantina fino a dicembre. Questa usanza di "sforzare" l'uva assicura al vino concentrazione, struttura e potenza, mentre la sapiente vinificazione e il lungo affinamento in legno e in bottiglia ne garantiscono ricchezza, finezza ed eleganza. **Abbinamenti** Arrostiti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati e semi-stagionati. Nel fine pasto, in meditazione e in rilassata conversazione.

NINO NEGRI (VALTELLINA)**QUADRIO**

Valtellina Superiore DOCG

2022

13,5%

cl.37,5

33,00

Colore rosso granato con sfumature rubino; profumo fine fragranza di piccoli frutti, una nota balsamica con sentori di confettura di lamponi, rosa e viola. Sapore secco, pieno e vigoroso, tannino elegante. **Abbinamenti** Cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

VINI BIANCHI**MASI AGRICOLA (VERONA)****MASIANCO**

Pinot grigio delle Venezie DOC

2022

13%

cl.37,5

15,00

Aspetto giallo dorato con riflessi verdognoli, all'olfatto aroma di agrumi, fiori bianchi e miele, al palato sentori freschi di limone e fruttati di pesca e albicocca, con piacevoli note di miele. **Abbinamenti** Ottimo aperitivo. Ben si abbina ad antipasti, pesce, carni bianche grigliate.

TRIACCA (VALTELLINA)

LA CONTEA

Alpi Retiche IGT

2024

12,5%

cl.50

21,00

Giallo paglierino; al naso si presenta brioso, con aromi di agrumi freschi come il pompelmo e lievi sentori di melissa; al palato vivace, armonioso, fresco e piacevolmente secco **Abbinamenti** Compagno ideale per l'aperitivo, primi piatti e secondi leggeri

LUNAE (LIGURIA)



ETICHETTA GRIGIA

Colli di Luni IGT - Vermentino

2024

12,5%

cl.37,5

16,00

Giallo verdolino chiaro. Bouquet intenso articolato su note agrumate di scorza di limone e lime. Sentori di pesca bianca, foglie di mirto e camomilla, ne completano l'aroma. Al palato è morbido e rotondo, equilibrato tra acidità e una piacevole sapidità. Finale fruttato di straordinaria persistenza. Si abbina a pesci e crostacei, ottimo con i pesci di lago.

MAMETE PREVOSTINI (VALTELLINA)



OPERA

Alpi Retiche IGT

2024

12,5%

cl.37,5

19,00

Le uve (Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco e Incrocio Manzoni) provengono dai vigneti dell'area della denominazione Igt Alpi Retiche della provincia di Sondrio, in comune di Postalesio. La fermentazione in acciaio e la parziale maturazione in legno donano a questo bianco piacevoli note fruttate e minerali, oltre ad una bella freschezza e sapidità al palato. **Abbinamenti** Piatti a base di carne, pesce e con formaggi freschi o poco stagionati. Ottimo aperitivo.