

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.

TENUTA FRESCOBALDI (TOSCANA)



CASTIGLIONI

Toscana IGT

2023

13,5%

cl.150

62,00

Tenuta Frescobaldi 2023 presenta uno splendido colore rosso rubino brillante con riflessi porpora. Il naso è caratterizzato da note fruttate che ricordano il mirtillo, il ribes e la prugna. La speziatura rimanda all'anice stellato, al pepe nero. Sul finale le note terziarie ci ricordano il chicco di caffè tostato. In bocca la trama tannica è molto fitta, il corpo generoso. **Abbinamenti** Selvaggina, arrosti di carni rosse, formaggi 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)**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 sapido 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 sapido. **Abbinamenti** Arrosti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati (in particolare il formaggio locale Bitto).

VINI ROSATI

TENUTA FRESCOBALDI (TOSCANA)**ALÌE**

Toscana rosato IGT

2024

12%

cl.600**150,00**

I vino rosato Aliè Tenuta Frescobaldi ha un nome significativo, non a caso questo vino si chiama come le ninfe marine, figure della mitologia greca che rappresentavano il simbolo della sensualità e della bellezza. Ha un colore rosa che richiama il colore dei fiori di pesco, il naso si presenta fruttato con note floreali, mentre al palato troviamo note di iodio e note mediterranee. **Abbinamenti** Grazie alla sua spiccatamente minerale è perfetto con piatti a base di pesce o carni bianche. Da provare con pesce affumicato.