

VINI ROSSI

PLOZZA (VALTELLINA)



GRUMELLO RED EDITION

Valtellina superiore DOCG Riserva Grumello 2021 14% cl.37,5 20,00

Di un rosso rubino tendente al granata, il Grumello, invecchiato sei mesi in barrique francesi di terzo passaggio e trenta mesi in botti grandi di castagno autoctono, esprime con risoluta eleganza le peculiarità del vitigno di appartenenza. Il profumo è sottile ed intenso, con sfumature che ricordano la mandorla tostata. In bocca è fresco, slanciato, leggermente tannico, sapido ed armonico. Di magnifica essenzialità, questo vino accompagna idealmente i piatti della tradizione locale.

SFORZATO BLACK EDITION

Sforzato di Valtellina DOCG 2019 16,5% cl.37,5 29,00

Vino di spessore e di avvolgenze non comuni, riflette con grande sensibilità le caratteristiche pedoclimatiche del territorio valtellino e mette in luce una sontuosa struttura avvolta da ricordi odorosi di prugna, confettura, frutti rossi e pepe verde accompagnati da un significativo corredo acido-tannico. La maturazione in barrique di secondo passaggio ed in botti di castagno autoctono ne esalta corpo e complessità aromatica: caldo e robusto, in bocca ripropone con coerenza frutta e spezie che convergono in un'elegante persistenza finale. Da provare con assaggi di Bitto stagionato, oppure da bersi a completamento di un grande arrosto o di un filetto pregiato.

SAN FELICE (SIENA)



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)



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.

CAMPOFIORIN

Rosso Verona IGT

2022

13%

cl.37,5

19,00

Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto note di ciliegia matura e spezie dolci, palato ricco e intenso di ciliegia e frutti di bosco, buona persistenza e tannini morbidi. **Abbinamenti** Vino di rara ecletticità. Si abbina a paste con sughi ricchi (di carne o funghi); carni rosse importanti, grigliate o arrosto, e cacciagione. Ideale con i formaggi stagionati.

MAMETE PREVOSTINI (VALTELLINA)


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)


Nino Negri

QUADRIO

Valtellina Superiore DOCG

2022

13,5%

cl.37,5

17,00

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

TRIACCA (VALTELLINA)

 **TRIACCA**



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)

 **LVNAE**



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)


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.

BOLLICINE

FERGHETTINA (FRANCIACORTA)


FERGHETTINA
Franciacorta

SATÈN

Franciacorta Satèn Brut DOCG

2022

12,5%

cl.37,5

30,00

Colore giallo brillante. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante e cremoso con note di pasticceria e confetto. UVA 100% Chardonnay **Abbinamenti** È ottimo da degustare al momento dell'aperitivo, magari con un boccone di Parmigiano Reggiano di media stagionatura, con stuzzichini salati o delle piccole e gustose tartine; è particolarmente indicato ad accompagnare i pesci dalle carni bianche e dal gusto delicato

BRUT

Franciacorta Brut DOCG

12,5%

cl.37,5

20,00

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente in bocca si presenta con note che spaziano dalla nocciola a fragranze di frutti dolci e fiori bianchi. Molto persistente e fresco. **Abbinamenti** Perfetto come aperitivo, si abbina a piatti di pesce, carni bianche, salumi e formaggi.