

LOCAL WINE LOMBARDIA



TRIACCA E SASSELLA (VALETTELLINA)

SASSI SOLIVI

Valtellina superiore DOCG Sassella

2021

13%

34,00

Classico colore rubino con riflessi color tegola, in bocca è elegantemente sapido e quasi petroso, con fragranze di rose e lamponi. Fine, delicato e sorretto da un tannino il cui equilibrio proviene dal nebbiolo e dalla roccia di Triasso. .
Abbinamenti Carni rosse e con formaggi stagionati



CANTINE BALGERA (VALETTELLINA)

PIZAMÉI

Valtellina superiore DOCG Valgella

2015

13,5%

52,00

Aromi di ciliegia, fragola e lampone riempiono il bicchiere di questo splendido Nebbiolo una volta versato. Spezie salate, fiori secchi e mineralità di pietra iniziano a fare capolino all'apertura del vino, per poi lasciare spazio a un palato robusto e ben strutturato. I frutti di bosco cotti al forno, con note di anice, alloro e rosa appassita, collaborano elegantemente al palato e terminano con tannini decisi ma piacevoli. **Abbinamenti** Carni rosse e con formaggi stagionati



ALDO RAINOLDI (VALETTELLINA)

SASSELLA

Valtellina superiore DOCG Sassella

2022

14%

33,00

Colore rosso rubino. Profumo delicato con prevalenza di note minerali, ematiche, spezie e fiori appassiti. In bocca è armonico, vellutato e sapido.. **Abbinamenti** Carni bianche e rosse, primi piatti con sughi elaborati, pesce in umido.

INFERNO RISERVA

Valtellina superiore DOCG Inferno

2019

14%

47,00

Vino prodotto solo nelle annate migliori. Colore rosso rubino intenso. Al naso note di piccoli frutti rossi, spezie, tabacco, timo. In bocca è ricco, denso e dal finale lungo. Vino particolarmente longevo. **Abbinamenti** Carni rosse, selvaggina e preparazioni al forno con sughi elaborati.

FRUTTAIO CA RIZZIERI

Sfursat di Valtellina DOCG

2021

16%

72,00

Vino dotato di grande struttura ed eleganza prodotto solo nelle migliori annate. Colore rosso rubino intenso. Profumo complesso e ricco che spazia dalle erbe aromatiche all'amarena sotto spirito con note di china e di tabacco. In bocca è pieno, avvolgente, con tannini possenti ma ben armonizzati dall'appassimento. Finale interminabile. **Abbinamenti** Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

TENUTA MONTECCHIO (COLICO)



TANA DI VOLPE MERLOT

IGT Terre Lariane

2022

14%

36,00

Toni fruttati di more e ciliegie mature, lievi note di vaniglia e sottili richiami al sottobosco. **Abbinamenti** Ricco e rotondo si abbina con carni rosse e cacciagione.

ROSSO DEL FORTE MERLOT	IGT Terre Lariane	2020	13,5%	31,00
Toni fruttati di more e ciliegie, lievi note di vaniglia e sottili richiami al sottobosco. Abbinamenti Si abbina con carni rosse e formaggi tipici.				

MAMETE PREVOSTINI (VALTELLINA)



VIGNA SASSINA	Valtellina superiore DOCG Grumello	2020	14%	46,00
Colore rosso rubino con riflessi granati; al naso è intenso e persistente e fruttato di piccoli frutti rossi, di prugne cotte e di nocciole. Al palato è ricco, persistente giustamente tannico. Abbinamenti Accostamento ideale con piatti di: arrosti di carne bianca, coniglio, capretto e formaggi a pasta dura stagionati.				

BOTONERO	Alpi retiche IGT	2023	13,5%	27,00
Colore rosso rubino brillante, abbastanza trasparente. Al naso esprime profumi freschi e fruttati di frutti di bosco puliti e gradevoli, che si aprono con note di ciliegia, ribes e fragola seguite da aromi di rosa e violetta. In bocca il sapore è fresco e piacevole. Vino di medio corpo. Abbinamenti Piatti di media struttura, antipasti, zuppe, carni bianche, sfornati, insalate, creme e formaggi freschi.				

DISLIVELLI (VALTELLINA)



DISLIVELLI NEBBIOLO	Nebbiolo Rosso di Valtellina IGT	2021	13%	73,00
Un vino che manifesta una versione del Nebbiolo meno conformista. Dal carattere delicato ma magnificamente intricato, si svela gradualmente col passare del tempo, rivelando le sue sfumature gustative. Fragranze aromatiche di rosa e fragola, seguite da una notevole complessità e struttura al gusto. Note di frutta rossa come ciliegia e un leggero tocco di liquirizia. Abbinamenti piatti tipici Valtellinesi, selvaggina locale.				

LA SPIA (VALTELLINA)



MR72	Valtellina superiore riserva DOCG Sassella	2019	15%	72,00
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.				

PR28	Valtellina superiore DOCG	2021	15%	42,00
Vino pieno, deciso e dai caratteri audaci. Profumi complessi, che variano dalla frutta rossa alla liquirizia e a nota tostate. Tannino ben presente ma vellutato. Abbinamenti Di struttura elegante è facilmente abbinabile a ricchi antipasti e a primi elaborati..				

PG40	Valtellina superiore DOCG Sassella	2021	14%	46,00
Olfatto molto piacevole ed elegante, i piccoli frutti rossi e susina di montagna sono prevalenti ma non dominanti sui dolci profumi terziari di affinamento. Abbinamenti Primi piatti ricchi, carni di selvaggina, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati				

NEBBIOLO	Rosso di Valtellina DOC	2023	13%	29,00
Vino giovane che esprime al massimo le note fruttate del nebbiolo con buona struttura e rotondità. Abbinamenti antipasti di salumi e formaggi, primi piatti valtellinesi, carni bianche.				

LUCA FACCINELLI (VALTELLINA)**TELL**

Valtellina superiore DOCG Grumello

2018

13%

40,00

Nel calice compare un colore rubino scarico, attraversato da lampi più violacei. Il naso si apre su tonalità vinoso, che virano poi verso la frutta e sentori mentolati e balsamici. All'assaggio si percepisce subito una marcata freschezza, da cui emerge un gusto sapido e balsamico, condito da una trama tannica media; chiude con un finale leggermente amaricante.

Abbinamenti Dà il meglio di sé con un buon filetto di manzo

CANTINE AR.PE.PE. (VALTELLINA)**ARPEPE****ULTIMI RAGGI**

Valtellina superiore DOCG Sassella riserva

2016

13%

97,00

La macerazione è di sessantotto giorni, mentre l'affinamento tra botti grandi, acciaio e cemento, di trentanove mesi, per poi riposare in bottiglia. Vino dalle note balsamiche, con l'onnipresente frutta, ma anche spezie, tabacco dolce e fiori che tendono ad essere secchi. In bocca spicca una maggior acidità e una nota più tannica del precedente, pur mantenendo un'ottima finezza nella beva. **Abbinamenti** Si abbina bene a carni rosse, funghi porcini con polenta tellina e selvaggina.

SANT'ANTONIO

Valtellina superiore DOCG Grumello riserva

2016

13%

95,00

88 giorni di macerazione in tini di legno e 34 mesi di affinamento in legno, acciaio e bottiglia. Al naso regala note fruttate accompagnate da sentori balsamici. Al palato emerge tutta la raffinata eleganza e ricchezza di questa pregiata Riserva che chiude con tannini nobili e finale lunghissimo. **Abbinamenti** Primi piatti saporiti, Arrosti, Carni rosse in umido, Selvaggina, Formaggi stagionati

SESTO CANTO

Valtellina superiore DOCG Inferno riserva

2016

13%

94,00

La macerazione è di settanta giorni, mentre l'affinamento tra botti grandi, acciaio e cemento, di trentanove mesi, per poi riposare in bottiglia. Al naso spiccano note floreali, di fiori secchi, ma anche erbacee, con una buona speziatura e tabacco; per un palato avvolgente, tannino vigoroso, buon equilibrio e persistenza. **Abbinamenti** Da solo è un invito ad una esperienza unica ed avvolgente, si abbina bene a carni rosse e selvaggina.

FIAMME ANTICHE

Valtellina superiore DOCG Inferno

2019

13,5%

51,00

Al naso è intenso con note di frutta sotto spirito, marasca, erbe di montagna, pepe e spezie dolci. All'assaggio rivela grande personalità e piacevole freschezza con tannini fini. **Abbinamenti** primi piatti saporiti, primi piatti di carne, carni rosse in umido, selvaggina, formaggi stagionati, funghi

ROCCA DE PIRO

Valtellina superiore DOCG Grumello

2019

13,5%

49,00

Rosso rubino vino con leggere sfumature color corallo, al naso richiama i profumi del bosco per poi cedere il passo a note di cuoio e tabacco. In bocca è fresco, slanciato, ricco ed appagante. Lungo, chiude con un finale caratterizzato da una bella acidità e da una pulizia a tratti sorprendente. **Abbinamenti** A tutto pasto, il Rocca de Piro è il Valtellina Superiore da provare con i ricchi piatti della tradizione valtellinese

ANNIBALE ALZIATI (ROVESCALA)**GAGGIARONE DINTORNI**

Rosso di Rovescala IGT - Croatina

2019

14,5%

28,00

Presenta un colore rosso granato, con un bouquet ampio e di frutta rossa, note speziate e balsamiche. In bocca è asciutto, caldo, di corpo con un lungo finale su bel fondo amarognolo. **Abbinamenti** Perfetto con piatti a base di carne e formaggi stagionati.

PIEMONTE



MURAJE (CAREMA)

SUMIE'

Carema DOC

2021

13%

82,00

Corposo, complesso, morbido e potente allo stesso tempo, tannico e ruvido quel tanto che basta per giocare con la dolcezza... profumo particolarissimo: asfalto, idrocarburi per poi aprire verso note più dolci di legno e frutta matura, prugna, ciliegia. **Abbinamenti** piacevolmente intrigante con selvaggina.



BROVIA (CUNEO)

NEBBIOLO D'ALBA

Nebbiolo D'Alba DOC

2021

14%

48,00

Colore rosso rubino intenso al naso vinoso con sentori di mandorla e noci, al palato grande la struttura e giusta combinazione acida del sapore. Piacevole ed elegante, **Abbinamenti** Antipasti di terra, Primi di terra, Carni Rosse

LA VILLERINA SECCA

Langhe DOC Freisa

2022

15%

43,00

Colore rosso rubino non particolarmente intenso, al naso esprime ricordi intensi di lampone, viola, ciliegia in bocca fruttato e fragrante, caratterizzato da una certa acidità e da un allungo di ottima persistenza. **Abbinamenti** salumi, formaggi, antipasti gustosi, primi con ragù di carne, piatti con formaggio fuso



MARZIANO ABBONA (DOGLIANI)

RINALDI

Barbera D'Alba DOC

2023

14,5%

30,00

Di notevole forza gustativa, è accompagnata da "spina dorsale" di freschezza, che garantisce una gradevolissima e armonica beva. Il passaggio in botti di rovere arrotonda il palato e dona un gradevole equilibrio tannico. Armonica fin da giovane, può maturare per qualche anno in bottiglia.

BARBARESCO

Barbaresco DOCG

2021

14,5%

48,00

Dal colore rosso granato con riflessi rubini che virano all'aranciato con l'invecchiamento, è un vino morbido e suadente, con tannini delicati, mai invadenti o aggressivi. Gli aromi portano note di frutta rossa matura con una leggera componente speziata. L'acidità appena percepibile dona un tocco di freschezza.

BAROLO

Barolo DOCG

2021

15%

49,00

Classico rosso rubino scarico con riflessi granati nel bicchiere, intesi aromi di viole, frutti di bosco ed erbe balsamiche al naso, mentre al palato troviamo una struttura piena ed avvolgente, con notevole persistenza. È un Barolo già gustabile da subito ma come i grandi classici di questa denominazione la sua capacità di invecchiamento è unica e può arrivare fino ai 15-20 anni.

SAN LUIGI

Dogliani DOC

2024

13%

24,00

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.

VENETO



AGRICOLA COTTINI



AGRICOLA COTTINI (VERONA)

VALPOLICELLA RIPASSO

Valpolicella ripasso DOC classico superiore

2019

14,5%

35,00

colore rosso rubino intenso Al naso è complesso, frutti di bosco e note vanigliate. In bocca è corposo, morbido e persistente **Abbinamenti** Perfetto con piatti tipici di montagna e formaggi stagionati.

MASI AGRICOLA (VERONA)

CANTINE MASI

OSAR

Rosso Verona IGT – Oseleta 100%

2016

14%

74,00

Rosso scuro impenetrabile e viscoso. Olfatto pulito e complesso di mirtilli, more ed erbe fresche. Al palato forza e concentrazione di tannini ben bilanciati da buona acidità. Finale lungo, **Abbinamenti**: Filetto di manzo e primi piatti con salse di selvaggina.

MAZZANO

Amarone della Valpolicella DOCG Classico

2015

16%

135,00

Rosso rubino intenso all'olfatto sentori di ciliegia matura e spezie dolci, al palato ricco e intenso di ciliegia e frutti di bosco, buona persistenza e tannini morbidi. **Abbinamenti** Grande Amarone per carni rosse, selvaggina, piatti saporiti. Eccellente l'abbinata con formaggi stagionati come il parmigiano e il pecorino abbinati a gelatine e frutta secca. In particolare quando invecchiato, la sua forza e la sua austerità lo fanno vino da fine pasto per eccellenza, da degustare in ampi calici accompagnato da scaglie di cioccolato fondente.

CAMPOLONGO DI TORBE

Amarone della Valpolicella DOCG Classico

2015

16%

135,00

Rosso rubino impenetrabile all'olfatto Intenso e complesso di frutta cotta e cannella, al palato ricco, caldo e rotondo, con sapori di ciliegie e marasche mature, prugne cotte e mandorla amara **Abbinamenti** Accompagna piatti di carni rosse, anatra all'arancia, gulasch, e le grigliate di carne e verdure. Eccellente con formaggi saporiti e piccanti come il parmigiano, pecorino, ecc. La vena di amabilità mostrata in certe annate lo abbina egregiamente con il gorgonzola.

TRENTINO ALTO ADIGE



NALS MARGREID
— 1932 —



NALS MAGREID (NAILES)

ANGRA

Sudtirol Alto Adige DOC Pinot Nero

2023

13,5%

29,00

Colore rosso non eccessivamente intenso con riflessi granato, di medio spessore, al naso lampone e ciliegia, con nota di pepe nero sullo sfondo al palato pieno e succoso, con bella freschezza e persistenza di beva **Abbinamenti** da provare con i Tajarin ai Porcini e il filetto di maiale agli agrumi.

ABRUZZO



TENUTA ANTONINI (ANCARANO)

TENUTA
ANTONINI

P.121

Colline Terramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

2021

14,5%

33,00

Colore rubino intenso, con lievi sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento. I profumi sono quelli dei frutti rossi, e al naso il vino è intenso ed etereo. Al palato sapore dei vini è secco, giustamente tannico, armonico e vellutato.

TOSCANA



SAN FELICE (SIENA)

SAN  FELICE
TOSCANA A.D. 714

PUGNITELLO

Toscana IGT

2021

13,5%

64,00

Colore rosso violaceo molto intenso, aroma di notevole complessità con note di cannella, chiodi di garofano, confettura di frutti di bosco e sentori di tabacco. Vellutato con poderosi ritorni di frutta e sapidità. **Abbinamenti** Primi piatti con ragù di carne, arrostiti di faraona e carni bianche in genere.

POGGIO ROSSO

Chianti classico gran selezione DOCG

2017

13,5%

59,00

Colore rosso rubino intenso. Il naso è molto pronunciato con sentori di prugna, mora e lampone. Vino di straordinaria longevità, di sapore pieno, con tannini morbidi ed una equilibrata acidità. **Abbinamenti** Perfetto con piatti a base di funghi e tartufo, cacciagione e pecorini stagionati.

ORNELLAIA (CASTAGNETO CARDUCCI)



ORNELLAIA

Bolgheri DOC Superiore

2019

14,5%

300,00

2021

14,5%

260,00

53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot Ornellaia 2021 è espressione di un'annata tipicamente bolgherese, in cui non sono mancati periodi soleggiati e privi di precipitazioni, che hanno dato origine a vini ricchi e concentrati, ma allo stesso tempo molto espressivi e generosi. Al naso tipici sentori di macchia mediterranea, erbe aromatiche, bacche di cipresso e classici profumi di ribes nero e fruttiscuri, si accompagnano all'assaggio a una fitta trama tannica, che riempie il palato con precisione e finezza. Il finale risulta persistente, vibrante e porta con sé una sensazione di freschezza aromatica ed eleganza. **Abbinamenti** Formaggi stagionati, secondi di carne rossa, selvaggina.

LE SERRE NUOVE

Bolgheri DOC

2020

14,5%

81,00

44% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 13% Petit Verdot. Di colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2020 rivela senza timidezza una evidente e generosa espressione aromatica, caratterizzata da profumi di frutti rossi maturi. All'assaggio il vino si presenta morbido, rotondo e avvolgente, ma allo stesso tempo corposo e di sostanza, mostrando grande equilibrio fra struttura, pienezza ed eleganza. **Abbinamenti** carni bianche e selvaggina in umido

PODERE DELLA CIVETTAJA (AREZZO)



PODERE DELLA CIVETTAJA Toscana IGT Pinot nero 2021 13,5% 78,00

in bocca si conferma grande, con sostanziale equilibrio tra durezze e morbidezze. netta la pietra focaia con una chiusura balsamica e mentolata. acidità, mineralità e tannino si aiutano ed aiutano il vino a restare piacevole ed invitante. **Abbinamenti** Ideale con antipasti di terra, primi di terra, carni rosse, formaggi semi stagionati

TENUTA LUCE (MONTALCINO)



LUCENTE Toscana Rosso IGT 2021 14% 39,00

Si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso si apre con intensi sentori fruttati di mora, prugna e ribes, arricchiti da sfumature tostate e di vaniglia. Al palato risulta pieno e avvolgente, morbido ed elegante, con tannini delicati e setosi ed un finale lungo unito ad un retrogusto gradevolmente dolce e fruttato. **Abbinamenti** Si abbina a primi piatti come pasta al ragù di carne, carni rosse e formaggi saporiti.

CASTELLI DEL GREVEPESA (FIRENZE)



CASTELLI del GREVEPESA

CLEMENTE VII Chianti Classico DOCG 2021 14% 28,00

Colore rosso rubino intenso. Al naso presenta forti sentori di frutti di bosco ben integrati a sentori tostate di vaniglia e note di spezie. Il sapore evidenzia una perfetta armonia per la notevole presenza di tannini dolci che rendono il gusto vellutato con una notevole sensazione di pienezza. **Abbinamenti** Ottimo in accompagnamento a carni rosse grigliate, formaggi stagionati e salumi.



TENUTA CASTELGIOCONDO (MONTALCINO)

TENUTA
CASTELGIOCONDO
Montalcino
TOSCANA

LAMAIONE Toscana Merlot IGT 2020 14,5% 68,00

presenta un bellissimo colore rosso rubino intenso ed impenetrabile. Il bouquet è complesso ed intrigante spaziando da note di frutta matura come la ciliegia, la prugna fino ad arrivare a piccoli frutti rossi e neri. Il naso continua con sensazioni di polvere di cacao, torrefazione, foglie di tè nero ed una delicata sensazione mentolata. In bocca è avvolgente, caldo, morbido e con tannini carezzevoli. La persistenza aromatica è molto lunga. **Abbinamenti** si abbina egregiamente con i secondi piatti di carne, soprattutto con quelli caratterizzati da lunghe cotture: provatelo con un brasato o con uno spezzatino.

EMILIA ROMAGNA



PODERE IL SALICETO (CAMPOGALLIANO)

Podere il Saliceto

ALBONE Lambrusco dell'Emilia IGT 2022 12,5% 23,00

Ottenuto da sole uve di Lambrusco Salamino di colore rosso rubino con riflessi porpora, spuma cremosa e consistente, naso di mora e mirtillo **Abbinamenti** con piatti grassi e strutturati, arrostiti e brasati.

CAMPANIA



AGNANUM (NAPOLI)

agnanum

PIEDIROSSO

Campania IGT

2022

12%

27,00

Rosso rubino dai riflessi porpora al calice. Al naso un compatto sentore fruttato e floreale di frutti bosco e geranio, viola e ciliegia. In bocca è nitida la freschezza del sorso, supportato da una piacevolissima sapidità ottimamente bilanciata dalla struttura del frutto ed il delicato tannino. **Abbinamenti** carni bianche, formaggi di media stagionatura, primi piatti di carne, verdure di stagione.

VALLE D'AOSTA



LA CROTTA DI VEGNERON (CHAMBAVE)



QUATRE VIGNOBLES

Vallée d'Aoste DOC – CHAMBAVE SUPERIEUR

2021

14%

30,00

colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso, intenso e persistente, floreale, fruttato e complesso, profumi di viola, lampone e ribes, vaniglia, sfumature speziate. In bocca il vino è secco, di buona alcolicità, sorretto da una buona freschezza. Piacevole sensazione tannica, persistente. **Abbinamenti** Salumi, zuppe e ricette locali di carne in umido

UMBRIA



NUMERO CANTINA VAGABONDA (BEVAGNE)

MACERATO

Vino Rosso
BIOLOGICO

2022

13,5%

42,00

1400 bottiglie ottenute da una raccolta manuale in cassetta di un antico vigneto negletto, a seguito di una vinificazione in anfora che ha visto la fermentazione spontanea ad acino intero seguita da una lunga macerazione di 101 gg sulle bucce... senza l'aggiunta di solfiti e senza alcuna filtrazione. **Abbinamenti** Accompagna perfettamente piatti strutturati di pesce o formaggi stagionati.

PUGLIA



MASSERIA LA VOLPE (MANDURIA)



UNO

Primitivo di Manduria DOC

2023

14%

24,00

rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo di frutti maturi e note speziate; vino dal sapore bilanciato e delicato
Abbinamenti: Ottimo in abbinamento a carni alla griglia e a piatti di pasta

UNO
premium edition

Primitivo di Manduria DOC Riserva

2021

15%

36,00

colore rosso rubino molto carico, bouquet ampio di frutta matura con sentori di prugne e confettura di ciliegia e note speziate. Delicato e bilanciato al palato. **Abbinamenti:** Ottimo in abbinamento a carni alla griglia e selvaggina

I CUSTODI (CATANIA)



I CUSTODI
delle vigne dell'Etna



SICILIA

PISTUS

Etna Rosso DOC

2022

13%

32,00

L'Etna Rosso "Pistus" è un vino rosso di media intensità e struttura, affinato per circa 9 mesi in cemento. Dal colore rosso rubino, al naso appare immediato, fruttato, con sentori di frutta rossa croccante e note balsamiche. Al gusto è fresco, equilibrato, con un piacevole finale fruttato. **Abbinamenti** Si abbina bene con carni rosse e bianche saporite ma preparate in modo semplice. Ottimo con le grigliate.

CANTINE COLOSI (MESSINA)

CANTINE
COLOSI

NERO D'AVOLA

Sicilia DOC

2022

14%

27,00

Vino dal colore rosso intenso, vinificato ed affinato esclusivamente in acciaio per mantenere inalterate le caratteristiche del vitigno. Al naso è particolarmente fruttato con note di ciliegia sotto spirito, prugne e more contornate da sentori di spezie, olive nere e inchiostro. Al palato è morbido e avvolgente. **Abbinamenti** Ben si sposa con primi piatti saporiti e carni rosse in genere

QUARTOMORO (CARLOFORTE)



SARDEGNA

CRG

Isola dei Nuraghi IGT Carignano

2022

13,5%

30,00

Rosso rubino intenso, assai vivace e dai toni profondi; il profumo è fresco e molto fruttato, di ciliegie e piccoli frutti rossi, floreale e balsamico di macchia mediterranea, con ricordi salmastri. In bocca è vellutato, naturalmente morbido, fresco e sapido, di buon corpo: bevibilità e leziosa piacevolezza degli aromi sono le caratteristiche che più lo contraddistinguono. **Abbinamenti** formaggi grassi semistagionati di buona intensità, come Bitto storico ribelle di due o tre anni e con pesci grassi arrostiti..

U TABARKA (CARLOFORTE)



CIÙ RUSSU

Isola dei Nuraghi | GT Bovale

2022

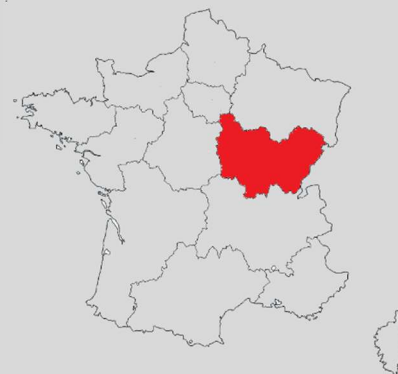
14,5%

29,00

nasce da vigne allevate a piede franco sui terreni sabbiosi dell'isola di San Pietro, con rese non superiori ai quaranta quintali per ettaro. Il contesto pedoclimatico è tale per cui le uve sono più ricche di sostanza, impregnate di sale marino regalato dalle brezze spiranti dal mare, e gli acini ricchi di zucchero alimentati dal sole e di aromi concentrati nelle bucce grazie alle escursioni termiche tra i giorni roventi e le nottate fresche di vento. **Abbinamenti** predilige esser bevuto a tavola, accompagnato da cibi e pietanze dal sapore deciso

BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

JOSEPH FAIVELEY (NUITS SAINT GEORGES)



PINOT NOIR

Bourgogne AOC

2019

13%

64,00

Colore rosso rubino intenso dal profumo fruttato e ben rappresentativo del Pinot Noir. Rotondo e morbido all'attacco il succo è totalmente amalgamato ai tannini. **Abbinamenti** ottimo con formaggi semi stagionati, primi piatti con funghi porcini o brasati di carne.

GRAND EST

DOMAINE GRUSS (EGUISHEIM)



PINOT NOIR TRADITION

Vin d'Alsace AOC

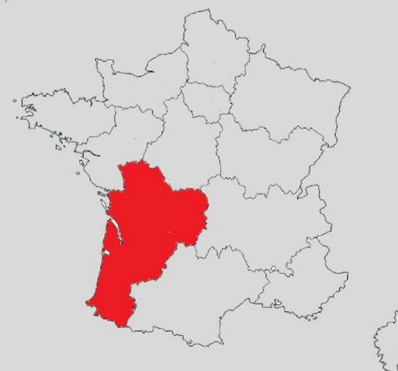
2023

13,5%

30,00

Colore rosso ciliegia, bella brillantezza, naso di drupacee rosse, fresco e intenso, con un fondo che evolve su note kirsch, palato ampio con una buona tenuta sulla frutta rossa e una struttura tannica piuttosto morbida. Da bere fresco (13°) con pesce alla griglia, agnello o pollame arrosto. Longevità da 4 a 6 anni.

NOUVELLE AQUITAINE



FRANÇOISE ET STEPHANE DIEF (BORDEAUX)



CLOS MANOU

CLOS MANOU

Médoc AOC

2012

13,5%

61,00

All'olfatto è intenso e profondo, con aromi di frutta matura, leggere note boisè e vanigliate. Al palato presenta un buon corpo e un bell'equilibrio, ma molto eleganti e un tocco di piacevolissima freschezza. **Abbinamenti** è un vino ideale per accompagnare carni alla griglia.

OCCITANIE



DOMAINE
DE

DOMAINE DE LA BAUME (LANGUEDOC)

• LA BAUME •

Les Secrets du Sud

PETIT VERDOT

PAYS D'OC IGP

2022

14,5%

21,00

Il profumo del vino è molto espressivo al naso con i lamponi che sembrano provenire freschi dai cespugli. Un leggero sentore di vaniglia rende il vino ancora più complesso. Il vino è rotondo, ma deciso nel gusto. Gli aromi fruttati dei lamponi sono in armonia con gli aromi di violetta e cacao. Il vino ha tannini maturi e decisi. **Abbinamenti** Compagnia ideale per le grigliate estive. Un vino rosso molto piacevole, perfetto con verdure e carni alla griglia.

CASTILLA LA MANCHA

CASTILLO DE



ARESAN

VIÑEDOS PROPIOS

CASTILLO DE ARESAN (CASTILLA LA MANCHA)

TEMPRANILLO

Vino de la tierra de Castilla IGP

2021

14%

22,00

Rosso rubino ottenuto da uve Tempranillo in purezza. Contraddistingue per la sua deliziosa combinazione di frutta e spezie. Sia al naso che in bocca si avvertono sentori di fragola, lampone e ciliegia, uniti a deliziosi sentori di spezie dolci. **Abbinamenti** Ottimo con secondi piatti di carne. Provalo con il brasato di manzo.

MURCIA



BODEGAS SAURA (MURCIA)

SAURA
VINEDOS DE UTOPIA
Caravaca de la Cruz

MESÍAS

Monastrell DOP

2021

14,5%

75,00

Rosso granato con bordo violaceo, molto pulito e brillante. Al naso è molto potente, con frutta nera ben matura che ricorda more e prugne, su un fondo speziato e minerale. Al palato è potente ma con tannini finissimi, sentori di frutta nera matura, pepe bianco, erba sparto e macchia. **Abbinamenti** Ideale con piatti a base di carne come ragù alla bolognese o brasato di manzo, accompagna il filetto di manzo egregiamente.

CATALONIA



MAS MARTINET (CATALONIA) **MAS MARTINET**
VITICULTORS

MARTINET BRU

Priorat DOQ

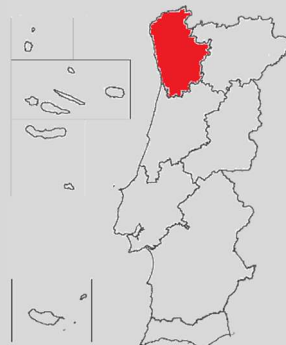
2022

14,5%

55,00

Martinet Bru è la porta d'accesso a Priorat. Gli allevamenti da cui proviene sono allevamenti che ricevono la *garbinada*, una brezza umida e marina che si distingue per rinfrescare le ultime ore dei pomeriggi estivi più caldi, che aiuta a raggiungere una maturazione più lenta e più lunga. Un vino moderno, accogliente, dolce, fresco ma con la struttura e la mineralità tipiche della zona. Il lato più beverino del Priorat.. **Abbinamenti** Ideale con piatti a base di funghi.

ENTRE DOURO E MINHO



QUINTA AND VINEYARD S.A. (VALDOURO)

PORTO VALDOURO

RUBY PORT

19%

29,00

Caramello e Rovere Speziato al naso. Prugna, fragole e lampone al palato. Caffè, Cioccolato e bella viscosità sul finale. **Abbinamenti** Ideale con dessert dolci, formaggi a pasta dura e gorgonzola.

I PICCOLI FORMATI

TENUTA MONTECCHIO (COLICO)



ROSSO DEL FORTE

Terre Lariane IGT

2021

12,5%

cl.37,5

17,00

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

SAN FELICE (SIENA)



IL GRIGIO

Chianti Riserva DOCG

2020

13,5%

cl.37,5

20,00

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.

MAMETE PREVOSTINI (VALTELLINA)



BOTONERO

Alpi retiche IGT

2023

13,5%

cl.50

21,00

Colore rosso rubino brillante, abbastanza trasparente. Al naso esprime profumi freschi e fruttati di frutti di bosco puliti e gradevoli, che si aprono con note di ciliegia, ribes e fragola seguite da aromi di rosa e violetta. In bocca il sapore è fresco e piacevole. Vino di medio corpo. **Abbinamenti** Piatti di media struttura, antipasti, zuppe, carni bianche, sformati, insalate, creme e formaggi freschi.

MARENA

Valtellina superiore DOCG Sassella

2021

13,5%

cl.37,5

22,00

Colore rosso rubino brillante. Profumo intenso e fine con sentori di marasca, nocciola e piccoli frutti rossi. Sapore armonico vellutato, caldo. **Abbinamenti** Piatti a base di carne e formaggi a pasta dura e stagionati

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)



CAMPOFIORIN

Rosso Verona IGT

2021

13%

cl.37,5

15,00

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.

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.

I GRANDI FORMATI

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** Si abbina con carni rosse e formaggi tipici

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.

SEREGO ALIGHIERI (VERONA)SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353**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 fi nale. **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.