

VINI ROSSI

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

PLOZZA (TIRANO)



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 valtellinese 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.

MAMETE PREVOSTINI (VALTELLINA)



BOTONERO

Alpi retiche IGT

2023

13,5%

cl.50

21,00

Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutti maturi di bosco, confettura di more e note di tabacco e cuoio. Al palato è ampio, morbido, persistente, chiusura con note di frutta sotto spirito. Carni rosse in genere, selvaggina, piatti a base di cinghiale, pecorini stagionati.

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.

NINO NEGRI (VALTELLINA)



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, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

VINI BIANCHI

MASI AGRICOLA (VERONA)

CANTINE
MASI



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.

TRACCA (VALTELLINA)

TRACCA



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