

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.

SASSELLA RED EDITION

Valtellina superiore DOCG Riserva Sassella 2021 13,5% cl.37,5 21,00

Conservato sei mesi in barrique di rovere francese, invecchia successivamente in botti in castagno per trenta mesi, trasformandosi così in un rosso raffinato e corposo contraddistinto dalla complessa eleganza dell'uva Nebbiolo. Il profumo è intenso, con sentori di lampone, piccoli frutti e sottobosco. Preciso e sfaccettato, il Sassella accarezza il palato con un'armoniosa sinfonia di aromi. Trama tannica fine, finale assai lungo. Si sposa con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

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

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

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.