

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

TENUTA MONTECCHIO (COLICO)



GRUMELLO RED EDITION

Valtellina superiore DOCG Riserva
Grumello

2020

13%

cl.37,5

19,00

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.

SAN FELICE (SIENA)



TOSCANA A.D. 714



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)



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.

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

TRACCA (VALTELLINA)



SAN DOMENICO	Sforzato di Valtellina DCG	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

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 DCG	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.

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.

TRIACCA (VALTELLINA)



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