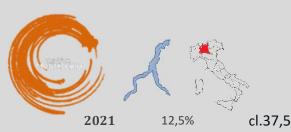
VINI ROSSI

TENUTA MONTECCHIO (COLICO)



ROSSO DEL FORTE

Terre Lariane IGT

Si abbina con carni

17,00

Toni fruttati di more e ciliegie, lievi note di vaniglia e sottili richiami al sottobosco. Abbinamenti 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)



CAMPOGIOVANNI

Brunello di Montalcino DOCG

2019

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 cl.50 2023 13,5% 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.

Valtellina superiore DOCG **MARENA**

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 Piatti a base di carne e formaggi a pasta dura e stagionati armonico vellutato, caldo, Abbinamenti

TRIACCA (VALTELLINA)



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

cl.50

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 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.

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