

# LOCAL WINE LOMBARDIA



LA SPIA (VALTELLINA)



BIANCO DI CHIAVENNASCA

Alpi Retiche IGT – Nebbiolo

2023

12,5%

33,00

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati; profumo delicato, netto con fine fragranza di mela verde, limone, pane tostato, miele frutta a polpa bianca; sapore asciutto e fresco, con un piacevole retrogusto minerale e sapido **Abbinamenti** ottimo in aperitivo, si abbina con pesce crudo, fritti di pesce e di verdure, carni bianche e formaggi freschi

TENUTA MONTECCHIO (COLICO)



INGANNA

IGT Terre Lariane Chardonnay

2022

13%

36,00

note floreali, frutta matura. "minerale" (pietra focaia). **Abbinamenti** Ricco e rotondo si abbina con carni rosse e cacciagione.

RAINOLDI (VALTELLINA)



GHIBELLINO

Alpi Retiche IGT – Sauvignon Blanc

2024

12,5%

33,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo varietale, tipica espressione del vitigno. Sentori di menta, pompelmo rosa, mango e ananas. In bocca è fresco, complesso, persistente. Vino di buona longevità. **Abbinamenti** Primi piatti, carni bianche, formaggi giovani, pesce..

NEGRI (VALTELLINA)



ALPI RETICHE BIANCO

Alpi Retiche IGT – Nebbiolo

2023

11,5%

32,00

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati; profumo delicato, netto con fine fragranza di mela verde, limone, pane tostato, miele frutta a polpa bianca; sapore asciutto e fresco, con un piacevole retrogusto minerale e sapido **Abbinamenti** ottimo in aperitivo, si abbina con pesce crudo, fritti di pesce e di verdure, carni bianche e formaggi freschi

## VILLA WALTER FONTANA ( VALTELLINA)



### RACCONTO SEGRETO

Alpi Retiche IGT – Sauvignon Blanc

2023

12%

41,00

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli Profumo Varietale tipico del Sauvignon con sentori di frutta tropicale, note agrumate e fiori bianchi Sapore Complesso, fresco e persistente. **Abbinamenti** Primi piatti, carni bianche, pesce e formaggi poco stagionati.

### MEMORE

Vino Varietale d'Italia - Chardonnay

2023

12%

25,00

Colore Giallo verdolino Profumo Fine e fruttato con note agrumate Sapore Fresco, secco e mediamente complesso. **Abbinamenti** antipasti, primi piatti, carni bianche, pesce e formaggi giovani.

## CONTE VISTARINO (ROCCA DE GIORGI)



### RÏES

Oltrepò Pavese Riesling Superiore DOC

2024

13%

26,00

Colore: giallo paglierino con tipici riflessi dorati. Aroma: profumo ampio, di frutto sorprendente, con un piacevole sentore di pesca bianca, mela cotogna, pompelmo rosa. Gusto accogliente e secco, che avvolge nell'ampiezza della struttura sorretta dalla fresca acidità e dal gradevole sapore minerale. Sapore: composito e armonico conclude con un finale persistente **Abbinamenti** antipasti, primi piatti, carni bianche, pesce e formaggi giovani.

# PIEMONTE



## MARZIANO ABBONA (DOGLIANI)

### TISTIN

Roero Arneis DOCG

2024

13%

26,00

Fresco e facile, non impegnativo ma ricco di personalità, esprime intensi profumi di fiori e frutta bianca grazie ad una lenta fermentazione a bassa temperatura e alla permanenza in acciaio per qualche mese. La sua schietta bevibilità lo rende ideale compagno di antipasti, primi con verdure e piatti di pesce.

### CINERINO

Langhe DOC - Viognier

2023

14%

35,00

profumi di miele, fiori bianchi e agrumi di raro fascino. La bocca è ricca, avvolgente, morbida, dotata di un'eccezionale freschezza. Perfetto come aperitivo, si adatta a pesce, ostriche, risotti. Ottimo con i formaggi a pasta molle erborinati.

# TRENTINO ALTO ADIGE



## TASCHLERHOF (VALLE ISARCO)



### GEWÜRZTRAMINER

Valle Isarco Gewürztraminer DOC

2022

14%

36,00

Colore brillante, giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma pronunciato e complesso. Profumo di frutta esotica matura, floreale ed erbaceo, con un'elegante nota agrumata. Corpo importante e pieno. Sapore vinoso, con sentori di piccola frutta rossa. Retrogusto fresco, piacevolmente amaro e dalla fresca acidità. **Abbinamenti** antipasti saporiti come insaccati ed affettati, pesce alla griglia, carni bianche.

# FRIULI VENEZIA GIULIA



## ATTEMS (GORIZIA)



### TREBES

Collio DOC - Ribolla Gialla

2022

13%

29,00

Il Trebes ha un colore che richiama la mimosa ed è molto complesso al naso, con note speziate di zafferano, pane, ortica e sensazioni fruttate di cedro e fichi secchi. La struttura è movimentata da acidità e sapidità e nel finale c'è una trama tannica che dà profondità al vino. **Abbinamenti** Affettati e salumi, Antipasti di pesce al vapore, Antipasti caldi di pesce, Verdure in pastella.

### CICINIS

Collio DOC - Sauvignon Blanc

2023

13%

35,00

il Cicinis 2023 cattura l'attenzione grazie al profumo complesso ed elegante. Note di caprifoglio in fiore, bergamotto e percoca lasciano spazio a una trama fitta di profumi speziati dove spiccano mandorla tostata e sensazioni fumé. All'assaggio ci regala una bella struttura avvolgente. Un'acidità fresca e sapida dona dinamicità al finale persistente di feijoa, pepe bianco e salvia. **Abbinamenti** Si abbina perfettamente a piatti caratterizzati da buon contenuto in grasso come carne di maiale (salsicce, costine) e a zuppe di legumi senza pomodoro, crema di funghi e pollo cotto in tegame con verdure.

# TOSCANA



## FRESCOBALDI (ISOLA PENITENZIARIA DI GORGONA)



### GORGONA

Costa Toscana Bianco IGT

2023

12,5%

114,00

L'arcipelago toscano è un paradiso terrestre di cui Gorgona è la perla d'Afrodite più selvaggia e luminescente. Dietro la sua scontroso apparente, l'indicibile seduzione di profumi e silenzi, ed una natura che commuove per la sua forza, per la sua pubertà eterna.... E intorno, acqua e sale, a riflettere i messaggi del cielo, a stringere i lacci alle vele." (A. Bocelli - 2014) **Abbinamenti** carni bianche, pesce e risotti delicati.

## IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA (SAN GIMIGNANO)



### L'ALBERETA RISERVA

Vernaccia di San Gimignano DOCG

2021

14%

49,00

colore giallo paglierino con riflessi dorati. Vernaccia di grande carattere, affilata e pura nei rimandi aromatici, dalla presa decisa al palato, scattante, ritmata, giustamente complessa, con preziose note minerali e acidità che le garantiscono un sicuro avvenire. **Abbinamenti** tartare, carpacci, pesce al forno, carni bianche, formaggi freschi o semi stagionati, zuppe, risotti, fritto di terra o di mare, carni e arrosto.

## SAN FELICE (SIENA)



### BELL'AJA BIANCO

Bolgheri Bianco DOC

2023

12,5%

35,00

I tratti distintivi di questo vino rimandano a note di frutta bianca, fiori di gelsomino e timo. Al gusto è fresco e armonico ed esprime un'immediata piacevolezza, caratteristica di questo territorio. **Abbinamenti** ottimo con primi piatti leggeri, è perfetto per accompagnare degli spaghetti al missoltino.

## ORNELLAIA (CASTAGNETO CARDUCCI)



### POGGIO ALLE GAZZE

Toscana IGT Bianco

2022

13%

65,00

53% Sauvignon Blanc, 37% Vermentino, 6% Viognier, 2% Verdicchio, 2% Semillon Poggio alle Gazze dell'Ornellaia sfoggia un colore giallo paglierino di una bella intensità. La precocità della data di raccolta ha permesso di produrre un vino che mette in risalto profumi di agrumi e di frutti esotici, seguiti da qualche nota di menta. La freschezza aromatica si conferma in bocca con un equilibrio eccezionale tra amplitudine e acidità. **Abbinamenti** carni bianche, pesce e piatti a base di verdure.

## MASI AGRICOLA (VERONA)



### LUNATIO

Lugana DOC

2024

12,5%

27,00

Aspetto giallo paglierino tenue, all'olfatto intensi aromi di ananas e agrumi, al palato aromi tropicali e agrumati, buona acidità, finale asciutto leggermente erbaceo. **Abbinamenti** Ideale come aperitivo, accompagna perfettamente antipasti e piatti leggeri di pesce.

VENETO



# CAMPANIA



Don Chisciotte



**PIERLUIGI ZAMPAGLIONE (CALITRI)**

**DON CHISCIOTTE**

Campania Fiano IGT

**2021**

13%

**33,00**

Caratteristica del Don Chisciotte è la macerazione sulle bucce di 10-15 giorni. Affinamento di 12 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia. Il colore è giallo dorato con profumi intensi ed originali che ricordano la genziana e la china, le erbe officinali. Al palato è stimolante e fuori dagli schemi, caldo, avvolgente e dal lungo finale. **Abbinamenti** ottimo abbinato a primi piatti e secondi di pesce.

**DELL'ANGELO (AVELLINO)**



**DEL NONNO**

Irpinia Coda di volpe DOC

**2021**

12,5%

**29,00**

Giallo paglierino con riflessi oro. Olfatto pennellato da fiori d'acacia, pesca bianca, albicocca quasi matura, zenzero, scorzetta di pompelmo, limone, zagara, magnolia, mandorla fresca e delicate sensazioni minerali sulfuree. Al palato equilibrato e vellutato con un bel tessuto intarsiato tra morbidezza e spinta fresco sapida. Delizioso il finale agrumato. **Abbinamenti** Pesce crudo, pesce al forno, pesce alla griglia, insomma pesce.

# ABRUZZO



**TENUTA ANTONINI (ANCARANO)**

TENUTA  
ANTONINI

**VITIS**

Abruzzo DOC - Passerina

**2024**

12,5%

**25,00**

Colore giallo paglierino con note verdoline. Profumo persistente e fruttato, con note agrumate. Buona struttura, ottima freschezza, sapore pieno e intenso. Si presta perfettamente all'abbinamento con risotti e frittiture di pesce: riescono ad esaltare le reciproche note caratteristiche, creando in bocca una piacevole armonia di sapori. La sua leggerezza infine, lo rende anche un ottimo vino da aperitivo.

**HYDRIA**

Abruzzo DOC - Pecorino

**2024**

13%

**26,00**

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi complessi con sentori di pesca bianca, fiori di lavanda, miele, vaniglia e frutti tropicali. Di buona struttura, pieno, morbido e di lunga persistenza. Ha una spiccata mineralità, è un bianco morbido, suadente e balsamico che si abbina alla perfezione con piatti saporiti ed intensi: dai formaggi di media stagionatura a preparazioni a base di pesce delicato fino a carni bianche e ricette con funghi che ben si accordano ad un vino di lunga persistenza.

## VALLE D'AOSTA



ERMES PAVESE (MORGEX)

*Pavese  
e Figli*

NATHAN

Blanc de morgex et de la salle DOP

2021

13%

38,00

Quando i suoi aromi e profumi arrivano al naso, immediata è l'immagine di una camminata in montagna in piena estate in un campo ricco di fiori, camomilla, erbe officinali. Anche la frutta non si nasconde, soprattutto se a polpa bianca. Talvolta si possono percepire anche delle note di frutti esotici. Il tutto per richiamare appunto la freschezza. **Abbinamenti** Si accompagna con tutti i tipi di salumi, formaggi di media stagionatura. Può servire un pasto a tutto tondo. Perfetto con carni di coniglio, maiale, carni rosse e cacciagione.

## LA CROTTA DI VEGNERON (CHAMBAVE)



CHAMBAVE MUSCAT

Vallée d'Aoste DOC – CHAMBAVE MUSCAT

2023

14%

27,00

il colore paglierino limpido con sfumature verdine, gli aromi di frutti gialli, fiori ed erbe aromatiche, il sapore secco e delicatamente sapido, il lungo e fragrante finale. Ottimo per un aperitivo e per un pranzo o una cena di pesce.

## UMBRIA



## NUMERO CANTINA VAGABONDA (BEVAGNE)

ORANGE

Vino bianco  
**BIOLOGICO**

2022

10,5%

38,00

1100 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 61 gg sulle bucce... senza l'aggiunta di solfiti e senza alcuna filtrazione. **Abbinamenti** Accompagna perfettamente piatti speziati di carne o funghi.

## SICILIA



## NUMERO CANTINA VAGABONDA (MARSALA)

GRILLO BIO

Bianco IGT Terre Siciliane  
BIOLOGICO Senza solfiti aggiunti

2023

11%

33,00

la cantina itinerante quest'anno si trova in Sicilia e ci regala questo vino naturale sempre eclettico e fuori dagli schemi, dal colore giallo dorato intenso e brillante, un profumo di sole ed erbe selvatiche, al palato fiori d'arancio e albicocca disidratata con un piacevole finale di sale. **Abbinamenti** Pesce di lago, piatti tipici del Lario, Lucioperca al forno, carpaccio di trota.

## CANTINE COLOSI (MESSINA)

CANTINE  
COLOSI

GRILLO

Sicilia DOC

2022

13%

25,00

Vino ottenuto da Grillo in purezza ed elevato in legno di acacia, affinamento che gli conferisce una elegante nota vanigliata ed una piacevole rotondità senza mai stravolgere la fragranza del vitigno. **Abbinamenti** Ben si sposa con pietanze fredde e fritti di pesce in genere.

VIOGNIER

Sicilia DOC

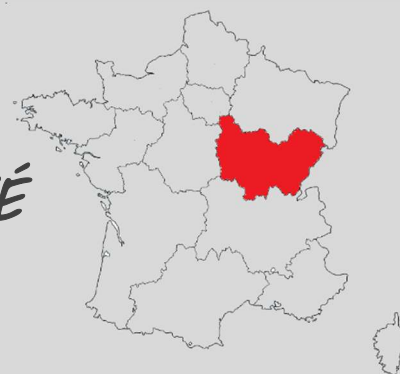
2022

13%

27,00

Da uve Viognier in purezza, questo vino riesce ad esaltare intensa aromaticità e freschezza. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso offre spiccate note floreali, fiori di acacia e fiori di limone a cui si affiancano calde note di pesca e buccia di agrumi. **Abbinamenti** E' ideale con carpacci di pesce, formaggi freschi di capra, risotti.

BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ



ALBERT PIC (CHABLIS)

Albert Pic

CHABLIS MONT DE MILIEU

Chablis premier cru AOC

2018

13%

108,00

Colore giallo pallido con riflessi luminosi e brillanti. Al naso i profumi di frutti tropicali si accompagnano a note citrine e di pain brioche. Al palato corpo e mineralità in grande equilibrio esaltano vivacità e freschezza tipiche del varietale. **Abbinamenti** formaggi a pasta molle (gorgonzola) e piatti di verdure o di pesce delicati

de Ladoucette

COMTE LAFOND (CHATEAU DE NUZET)



SANCERRE BLANC

Sancerre AOC

2021

12,5%

59,00

Colore oro limpido e brillante. Al naso è intenso con note floreali di biancospino e di gelso. Al palato è fresco, sapido con un retrogusto di agrumi bianchi. **Abbinamenti** adatto ai formaggi di capra risulta eccellente con la trota agli agrumi.

REGNARD (POUILLY FUISSE)

RÉGNARD

RETOUR DES FLANDRES

Bourgogne blanc AOC

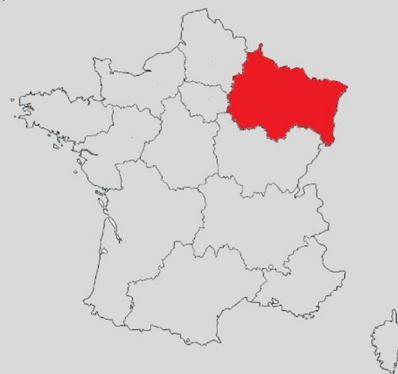
2019

12,5%

44,00

Fresco e minerale dotato di una buona vena acida e sapida. Al naso esprime note di frutta gialla, fiori bianchi, pera e mela. Al palato è fresco, ampio ed equilibrato. **Abbinamenti** Piatti a base di pesce di lago delicati.

# GRAND EST



**DOMAIN GRUSS (EGUISHEIM)**



## CASSE NOISETTE

Vin d'Alsace AOC Pinot gris

**2023**

13,5%

**33,00**

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, bella lucentezza, al naso, bella espressione, frutti gialli molto maturi, albicocca, fichi, briciole di pane leggermente affumicate, delicatamente tostate, imburrate. Vino corposo, secco, corposo, legnoso, tostato e pieno con un tocco di vivacità sul finale che gli conferisce distinzione. Un vino gastronomico e di invecchiamento le cui potenzialità si affermeranno tra i 3 e i 6 anni, da bere con carni bianche o affumicate, pesce in salsa, capesante saltate in padella o risotti alla milanese.

## LES ROCHES

Vin d'Alsace AOC Gewurztraminer

**2023**

13,5%

**28,00**

Colore giallo dorato di bella limpidezza, disco grasso, naso di rosa e litchi, fico fresco, miele di abete, fiore d'acacia sul finale speziato, palato ampio ma equilibrato, concentrato, buona lunghezza. Un vino che delizia con le capesante, il pesce con salse piccanti, il Roquefort, i formaggi erborinati o per dessert su torte secche. Potenziale di invecchiamento da 5 a 7 anni

## VIEILLES VIGNES

Vin d'Alsace AOC Riesling

**2023**

13,5%

**27,00**

Colore oro pallido con riflessi verdi molto giovani e brillanti, floreale, fiore primaverile ed espressivo, lato leggermente agrumato: pompelmo, limone con un tocco di moscato. Fresco e arioso. Vino secco, elegante, con aromi di frutta fresca, agrumi, soave. Acidità cesellata e bella mineralità sul finale. Vino gastronomico per eccellenza, può essere gustato con terrine di pesce, pesce affumicato o cotto, formaggi freschi...

## OTONEL

Vin d'Alsace AOC Muscat

**2023**

13%

**27,00**

Colore chiaro, limpido e cristallino, verde chiaro, giovanissimo, fresco e impetuoso, primaverile. Bouquet di moscato espressivo, senza esuberanza ma piacevole, fruttato con uva fresca, sapido, chiaro e franco. Al palato è un bel vino moscato secco, fresco, di facile beva, rinfrescante, seducente con la sua bella acidità fresca, con una struttura fine e delicata. Finale fruttato piacevolmente profumato. Vino da particolarmente consigliato come aperitivo servito a 8°. Si abbina bene con formaggi di capra e pecora, asparagi, aringhe e sgombri sott'aceto, pesce affumicato, crostacei o cucine che possono essere speziate e piccanti.