

LOCAL WINE LOMBARDIA



TRIACCA (VALTELLINA)

 TRIACCA

IL VINO DEL
PRESIDENTE

Alpi Retiche IGT Moscato rosa

2019

13,5%

cl.37,5

38,00

Dedicato all'allora Presidente Carlo Azeglio Ciampi e alla moglie Franca, in visita istituzionale alla Tenuta nel 2003; Vino dal colore rosso intenso, fresco floreale, con forte sentore di petali di rosa, inebriante al naso dal sapore fruttato, piacevole ed armonico **Abbinamenti** Compagno ideale di dolci da fine pasticceria e cioccolato.

VALLE D'AOSTA



ERMES PAVESE (MORGEX)

*Pavese
e Figli*

NINIVE

Vino da uve stramature ICE WINE

14,5%

cl.50

60,00

Colore: giallo dorato intenso Profumo: intenso con profumi di erbe aromatiche di montagna (timo, ginepro), mandorle, frutta secca e miele Sapore: secco, morbido e persistente con intrigante sentore di scorze di agrumi canditi e spezie dolci (pepe bianco), zafferano. **Abbinamenti** Accompagna bene il paté di foie gras, i formaggi stagionati di latte vaccino e caprino, erborinati, perfetto per la pasticceria secca..

PIEMONTE



BRAIDA (ACQUI TERME)

“Braida”

BRACCHETTO D'ACQUI

Brachetto D'Acqui DOCG

5,5%

25,00

Colore rosso rubino chiaro con riflessi porpora, spuma vivace e perlage insistente. Profumo rigoglioso, fragrante e aromatico, netti i sentori di frutta rossa matura e rosa appassita. Sapore dolce, morbido, delicato, frizzante, suadente, con lunga persistenza aromatica. **Abbinamenti** Accompagna fragole, frutti di bosco, come può armonizzarsi anche con la frutta secca; noci, nocciole, mandorle, pistacchi, fichi.

SICILIA



PUNICO (MARSALA)



MALVASIA

Malvasia IGP

16%

cl.04

4,00

Un vino liquoroso dolce con profumi di frutta secca e frutta matura. **Abbinamenti** Provare anche in abbinamento a formaggi erborinati e prosciutto crudo.

Pasticceria secca ed i gelati alla frutta. da

VINO ALLE MANDORLE

Vino liquoroso alle mandorle

16%

cl.04

4,00

Un vino liquoroso dolce con profumi di frutta secca e frutta matura. **Abbinamenti** Particolar modo con la pasticceria svizzera e dolci secchi in genere. Ottimo per dessert o aperitivo.

Ottimo con ogni tipo di dessert, in

CANTINE COLOSI (MESSINA)



NA'JM PASSITO

Malvasia Delle Lipari DOC Passito

2017

13%

cl.50

35,00

Colore Dorato / ramato, con riflessi verdolini brillanti Profumo Intenso, con sentori di frutta fresca, dall' albicocca al fico, seguite da sensazioni floreali di gelsomino. Gusto Dolce con garbo, con una leggera tannicità, ottima struttura e grande equilibrio. Abbinamento Cassata, cannoli, mascarpone, gelato. Perfetto con gorgonzola ed erborinati delicati

SARDEGNA



U TABARKA (CARLOFORTE)



SEIANN-A

Isola dei nuraghi IGT

2015

18%

cl.50

32,00

Seiann-a si presenta con l'inconfondibile aria di famiglia: il profumo di albicocca e frutta candita. All'assaggio si rimane invece sorpresi: caldissime note di sherry e frutta sotto spirito vi scalderanno il cuore. **Abbinamento** Consigliamo Seaiann-a come aiuto per la meditazione, per prolungare una chiacchierata a tavola, magari con della frutta secca. Oppure seduti tranquilli, vi farà compagnia in un ampio calice tra le mani, immersi nei vostri pensieri.

EMILIA ROMAGNA



CALONGA (FORLÌ)



KIRIA

Romagna DOCG Albana Passito

2013

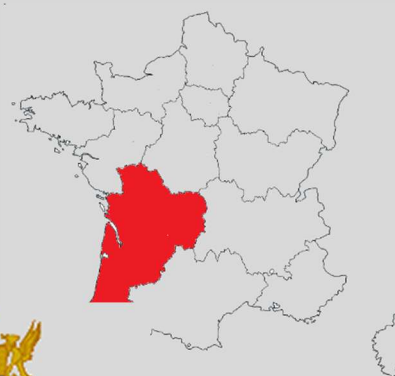
12,5%

cl.37,5

29,00

Ottenuto da uve di albana appassite in vigna fino ad ottobre, il passito Calonga restituisce tutti i sapori e le emozioni dell'autunno. I vigneti esposti a Sud e Ovest, sono collocati ad un'altitudine di 100 metri s.l.m. nella località di Castiglione, in provincia di Forlì-Cesena.. **Abbinamento** da il meglio di se con formaggi dolci o erborinati, ottimo anche con pasticceria secca..

NOUVELLE AQUITAINE



CHATEAU BASTOR-LAMONTAGNE (SAUTERNE)

CHÂTEAU
BASTOR-LAMONTAGNE

SAUTERNES

Sautern AOP

2016

12,5%

cl.04

7,00

2013

12,5%

cl.04

8,00

2011

12,5%

cl.04

8,00

2005

12,5%

cl.04

9,00

2002

12,5%

cl.04

11,00

VERTICALE 5 ANNI

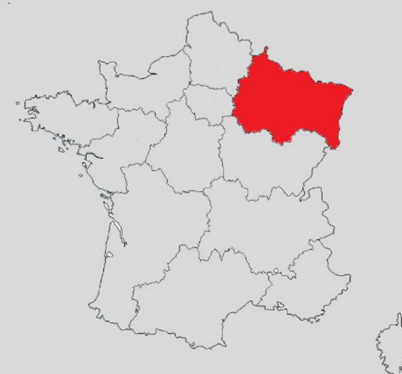
Sautern AOP

cl.04x5

30,00

Colore giallo dorato con bei riflessi argentei Aromi speziati e floreali di frutta candita e fiori bianchi Al palato è pieno ed equilibrato con ricordi di miele d'acacia, ananas candito e scorza di lime sul finale **Abbinamento** Gorgonzola, Parmigiano, Trota agli agrumio o mousse al cioccolato fondente e nocciole caramellate

GRAND EST



DOMAIN GRUSS (EGUISHEIM)

VINS FINS D'ALSACE



GRUSS

VENDAGES TARDIVES

Vin d'Alsace AOC Gewurztraminer

2021

13,5%

cl.75

54,00

Colore intenso, giallo paglierino predominante con riflessi dorati con bella lucentezza, profumo denso e grasso, concentrato e aromatico con note di gelsomino, zagara e miele, mela cotogna, mandorla dolce, spezie, molto aperto, molto profumato sul fruttato e floreale senza esuberanza, concentrato ma molto fine e raffinato. Al palato è una carezza soave e vellutata con una forza e una potenza aromatica che solo il Gewürztraminer è in grado di offrire. È un vino morbido, di bell'equilibrio, fuso, che avvolge delicatamente tutta la bocca con un'esplosione di sapori e profumi. Soave, setoso, affascinante che ha il dono di spingerti a volerlo assaggiare spesso. Da bere subito, offre già molto piacere e invecchiamento in 10-15 anni. Bere a 8°C. Solo per il piacere di gustare un vino dolce notevole o con foie gras, gorgonzola, dessert, crostata di frutta.

ANDALUSIA



ALVARO DOMECCQ (JEREZ)



ÁLVARO DOMECCQ S.L.

VINA98

Pedro Ximenez

2022

15%

cl.04

7,00

Aspetto: Colore brillante e castano. Profumo: Predominante di uva passa, con leggere note di legno. In bocca ha un sapore squisito di uva passa. È dolce, senza essere stucchevole, con un buon equilibrio tra acidità e zucchero e un retrogusto di legno. Buona persistenza in bocca. **Abbinamento** Si abbina bene con formaggi erborinati (caprino, gorgonzola, roquefort) e dessert come gelato alla vaniglia, cheesecake con frutti rossi. Il cioccolato fondente è l'alleato perfetto.