

LOCAL WINE LOMBARDIA



PLOZZA (VALTELLINA)



ELITE

Alpi retiche IGT

2018

17%

69,00

Prodotto da grappoli di Nebbiolo lasciati in appassimento per tre mesi - come già accade per la produzione dello Sforzato - è un vino assoluto e totale nella sua complessa ricchezza di sensazioni, intenso nei profumi che spaziano dal caramello alla castagna, dai fiori secchi al cacao. Al palato corposità, armonia e persistenza completano il quadro di un prodotto lussureggiante e spiccatamente territoriale. Un grande vino per grandi occasioni, buono da bersi in gioventù ma indimenticabile dopo anni di affinamento, quando gli aromi diventano più penetranti e caldi e il gusto più pieno e rotondo. Da accompagnare preferibilmente a secondi piatti di carne o a generosi taglieri di formaggi.

SASSELLA RED EDITION

Valtellina superiore DOCG Riserva Sassella

2021

13,5%

38,00

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.

INFERNO RED EDITION

Valtellina superiore DOCG Riserva Inferno

2022

13,5%

39,00

L'Inferno si presenta con un color granata. Il naso è invitante e preannuncia un vino tradizionale che, accanto alle note di frutti di bosco maturi, ricorda il cioccolato fuso. Il palato è colto di sorpresa dai tannini, numerosi e insolitamente delicati, che si depositano come un sottile strato di cipria sulla dolcezza del fruttato. Affiorano note di erbe alpine, rosmarino, menta e liquirizia. Un vino elegante, delicato e distinto, da accompagnare ad arrostiti di carne, spezzatini, stracotti, formaggi a pasta dura e stagionati.

GRUMELLO RED EDITION

Valtellina superiore DOCG Riserva Grumello

2020

13%

37,00

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.

SFORZATO BLACK EDITION

Sforzato di Valtellina DOCG

2019

16,5%

52,00

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.

TRIASO E SASSELLA (VALTELLINA)



I CIAZ

Valtellina superiore DOCG Sassella

2022

13,5%

45,00

È un Valtellina Superiore intrigante, che ritroviamo nel bicchiere dopo 20 mesi di maturazione in piccole botti di rovere e 6-8 mesi di affinamento in bottiglia. Il bouquet è piacevolmente fruttato, con note di lampone e sentori balsamici. Al palato incanta con un sorso pulito ed elegante, corposo e al contempo fresco e invitante. **Abbinamenti** Antipasti di terra, Primi piatti saporiti, Arrostiti, Carni rosse alla griglia, Formaggi di media stagionatura e Formaggi stagionati

TRIACCA (VALTELLINA)



PRESTIGIO

Valtellina Superiore DOCG

2020

13,5%

52,00

Rosso rubino intenso; denso, ricco di sentori di frutta, speziato, con sfumature di vaniglia, raffinato nelle note di fiori macerati; corposo, ricco in estratti, tannico ma ugualmente vellutato, pieno nella corrispondenza degli armoni, equilibrato e persistente **Abbinamenti** Compagno ideale di carni rosse, selvaggina e formaggi importanti come il Bitto

GIOVANNI SEGANTINI

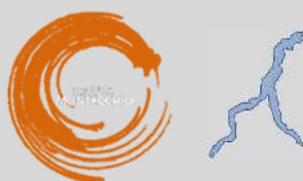
Valtellina Superiore DOCG

2020

13,5%

36,00

Rosso rubino brillante che invita all'assaggio; profumi seducenti, con caratteristici aromi di frutta a bacca rossa, vinoso; robusto, ricco di tannini, di grande spessore, elegante, armonico e molto persistente **Abbinamenti** Compagno ideale di carni rosse, arrostiti, grigliate e formaggi stagionati

TENUTA MONTECCHIO (COLICO)**TANA DI VOLPE MERLOT**

IGT Terre Lariane

2022

14%

36,00

Toni fruttati di more e ciliegie mature, lievi note di vaniglia e sottili richiami al sottobosco. **Abbinamenti** Ricco e rotondo si abbina con carni rosse e cacciagione.

ROSSO DEL FORTE MERLOT

IGT Terre Lariane

2020

13,5%

31,00

Toni fruttati di more e ciliegie, lievi note di vaniglia e sottili richiami al sottobosco. **Abbinamenti** Si abbina con carni rosse e formaggi tipici.

FOLINI (VALTELLINA)**L'ENRICO**Valtellina superiore Riserva DOCG
Valgella**2019**

13,5%

49,00**2020**

13%

60,00

Nonno Enrico era un viticoltore di metà Novecento che purtroppo non ho mai avuto la fortuna di conoscere. Si dice fosse un tipo tosto, uno dal carattere forte, schietto e genuino. Sono proprio queste le caratteristiche che si ritrovano ne L'ENRICO, un Valtellina Superiore che nasce da vigneti situati in zone strategiche per la qualità dell'uva, da una scelta manuale meticolosa dei grappoli di nebbiolo. **Abbinamenti** Selvaggina, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

ALDO RAINOLDI (VALTELLINA)**SASSELLA**

Valtellina superiore DOCG Sassella

2022

14%

33,00

Colore rosso rubino. Profumo delicato con prevalenza di note minerali, ematiche, spezie e fiori appassiti. In bocca è armonico, vellutato e sapido. **Abbinamenti** Carni bianche e rosse, primi piatti con sughi elaborati, pesce in umido.

FRUTTAIO CA RIZZIERI

Sfursat di Valtellina DOCG

2021

16%

72,00

Vino dotato di grande struttura ed eleganza prodotto solo nelle migliori annate. Colore rosso rubino intenso. Profumo complesso e ricco che spazia dalle erbe aromatiche all'amarena sotto spirito con note di china e di tabacco. In bocca è pieno, avvolgente, con tannini possenti ma ben armonizzati dall'appassimento. Finale interminabile. **Abbinamenti** Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

LA SPIA (VALTELLINA)

MR72 Valtellina superiore riserva DOCG Sassella **2019** 15% **72,00**

Si presenta di colore rosso rubino con alcuni riflessi granati. Ampio all'olfatto esibisce profumi di frutta matura e rosa appassita. Sapore intenso e persistente. **Abbinamenti** Selvaggina, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

PR28 Valtellina superiore DOCG **2021** 13,5% **42,00**

Vino pieno, deciso e dai caratteri audaci. Profumi complessi, che variano dalla frutta rossa alla liquirizia e a nota tostate. Tannino ben presente ma vellutato. **Abbinamenti** Di struttura elegante è facilmente abbinabile a ricchi antipasti e a primi elaborati..

PG40 Valtellina superiore DOCG Sassella **2021** 14% **46,00**

Olfatto molto piacevole ed elegante, i piccoli frutti rossi e susina di montagna sono prevalenti ma non dominanti sui dolci profumi terziari di affinamento. **Abbinamenti** Primi piatti ricchi, carni di selvaggina, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati

NEBBIOLO Rosso di Valtellina DOC **2024** 12% **29,00**

Vino giovane che esprime al massimo le note fruttate del nebbiolo con buona struttura e rotondità. **Abbinamenti** antipasti di salumi e formaggi, primi piatti valtellinesi, carni bianche.

NINO NEGRI (VALTELLINA)



RISERVA NINO NEGRI Valtellina Superiore DOCG Riserva **2018** 13,5% **44,00**

Rosso rubino di media intensità con riflessi granati; profumo ricco ed intenso che sviluppa aromi floreali di viola e spezie come pepe e cannella con sfumature di frutta matura, liquirizia e tabacco. **Abbinamenti** Un vino che grazie alla sua finezza ed eleganza permette accostamenti con primi saporiti, piatti a base di formaggio e a tutte le carni.

GIÜEN Rosso di Valtellina DOC Nebbiolo **2024** 12,5% **27,00**

Colore rosso rubino; profumo fruttato intenso e vinoso con fine fragranza di piccoli frutti di bosco e ciliegie, spezie dolci, con delicate note di viola; sapore morbido con tannini saporiti, retrogusto fruttato e finale lungo, sapido e minerale. **Abbinamenti** Antipasti, primi piatti e carni non troppo saporite.

QUADRIO Valtellina Superiore DOCG **2022** 13,5% **32,00**

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, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

LE TENSE Valtellina Superiore DOCG Sassella **2021** 13,5% **39,00**

Colore rubino brillante; profumo complesso, con suadente fragranza di lampone e con ricordi di rosa di macchia e amarena matura; corpo pieno e tannino maturo in bella evidenza, con buona sapidità. Di grande spessore esprime un piacevole e persistente fondo di frutta rossa e di spezie mediamente persistente. **Abbinamenti** Arrosti di carni rosse, agnello, selvaggina, formaggi stagionati.

VIGNA SASSOROSSO Valtellina Superiore DOCG Grumello **2020** 13% **46,00**

Il carattere della roccia madre influenza fortemente le caratteristiche del vino a partire dal colore rosso rubino brillante di grande trasparenza tendente leggermente al granato. Il profumo ricorda la piccola frutta rossa come la mora il ribes, la ciliegia ed il lampone con note floreali fresche di viola e rosa con un finale di sottobosco. In bocca la trama tannica è fitta e setosa con ingresso sapido e finale lungo. Un vino di grande verticalità e potenziale di affinamento. **Abbinamenti** Primi piatti di pasta, carni bianche e rosse e formaggi di media stagionatura.

VIGNA CA'GUICCIARDI Valtellina Superiore DOCG Inferno **2021** 13,5% **46,00**

Vigna Ca' Guicciardi ha colore rosso rubino brillante di buona intensità, profumo intenso di frutta rossa matura, con note dominanti di ciliegia nera e ribes, spezie (liquirizia, chiodi di garofano, cannella), di viola appassita; in bocca i tannini sono ricchi ed avvolgenti, frutto di una maturazione in ambiente caldo e luminoso. **Abbinamenti** Arrosti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati

VIGNA FRACIA	Valtellina Superiore DOCG Valgella	2020	13%	51,00
	<p>Il microclima freddo determina un ciclo vegetativo del Nebbiolo più lungo che si esprime con un colore rubino intenso con leggeri riflessi granati; il profumo complesso con sentori di rosa canina e violetta che evolve in sentori speziati come il rosmarino e la lavanda. In bocca i tannini sono ben strutturati densi e ricchi. La freschezza acida è ben equilibrata donando un finale sapido e lungo. Un anno in più di affinamento in bottiglia permette di equilibrare al meglio il vigore di questo vino. Abbinamenti Il vino si abbina in modo ottimale con tutti i piatti di carne e formaggi di media stagionatura.</p>			
5 STELLE SFURSAT	Sforzato di Valtellina DOCG	2021	15,5%	98,00
	<p>Lo Sfurسات 5 Stelle ha un colore rubino di buona intensità con riflessi violacei. Sentori di violetta, frutta matura a bacca rossa, prugna matura e spezie dolci appena accennate. Gusto fresco, ricco e corposo. Finale persistente e sapido. Abbinamenti Carni rosse; selvaggina; formaggi stagionati.</p>			
CASTEL CHIURO	Valtellina Superiore DOCG Riserva	2011	13,5%	60,00
	<p>Il colore è rosso granato con riflessi rubino di media intensità. Al naso, il lungo affinamento esalta i profumi della roccia umida, delle spezie balsamiche e del sottobosco. In bocca, il sapore ha note saline e minerali con tannini sottili e tesi che creano un retrogusto lungo e persistente. Abbinamenti Arrostiti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.</p>			
SFURSAT CARLO NEGRI	Sforzato di Valtellina DOCG	2022	15,5%	69,00
	<p>Colore rubino di media intensità; al naso intenso e complesso con note di frutta rossa matura e spezie, quali il pepe e la cannella. Sapore secco, con note di frutta nera, tannino presente e austero. Un vino pieno, persistente, con toni di chiodi di garofano e liquirizia. Abbinamenti Arrostiti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati (in particolare il formaggio locale Bitto).</p>			

CANTINE AR.PE.PE. (VALTELLINA) ARPEPE

SANT'ANTONIO	Valtellina superiore DOCG Grumello riserva	2016	13%	95,00
	<p>88 giorni di macerazione in tini di legno e 34 mesi di affinamento in legno, acciaio e bottiglia. Al naso regala note fruttate accompagnate da sentori balsamici. Al palato emerge tutta la raffinata eleganza e ricchezza di questa pregiata Riserva che chiude con tannini nobili e finale lunghissimo. Abbinamenti Primi piatti saporiti, Arrostiti, Carni rosse in umido, Selvaggina, Formaggi stagionati</p>			
SESTO CANTO	Valtellina superiore DOCG Inferno riserva	2016	13%	94,00
	<p>La macerazione è di settanta giorni, mentre l'affinamento tra botti grandi, acciaio e cemento, di trentanove mesi, per poi riposare in bottiglia. Al naso spiccano note floreali, di fiori secchi, ma anche erbacee, con una buona speziatura e tabacco; per un palato avvolgente, tannino vigoroso, buon equilibrio e persistenza. Abbinamenti Da solo è un invito ad una esperienza unica ed avvolgente, si abbina bene a carni rosse e selvaggina.</p>			
FIAMME ANTICHE	Valtellina superiore DOCG Inferno	2019	13,5%	51,00
	<p>Al naso è intenso con note di frutta sotto spirito, marasca, erbe di montagna, pepe e spezie dolci. All'assaggio rivela grande personalità e piacevole freschezza con tannini fini. Abbinamenti primi piatti saporiti, primi piatti di carne, carni rosse in umido, selvaggina, formaggi stagionati, funghi</p>			
ROCCA DE PIRO	Valtellina superiore DOCG Grumello	2019	13,5%	49,00
	<p>Rosso rubino vino con leggere sfumature color corallo, al naso richiama i profumi del bosco per poi cedere il passo a note di cuoio e tabacco. In bocca è fresco, slanciato, ricco ed appagante. Lungo, chiude con un finale caratterizzato da una bella acidità e da una pulizia a tratti sorprendente. Abbinamenti A tutto pasto, il Rocca de Piro è il Valtellina Superiore da provare con i ricchi piatti della tradizione valtelinese</p>			

MAMETE PREVOSTINI (VALTELLINA)



VIGNA SASSINA	Valtellina superiore DOCG Grumello	2020	13,5%	42,00
	Colore rosso rubino con riflessi granati; al naso è intenso e persistente e fruttato di piccoli frutti rossi, di prugne cotte e di nocciole. Al palato è ricco, persistente giustamente tannico. Abbinamenti Accostamento ideale con piatti di: arrosti di carne bianca, coniglio, capretto e formaggi a pasta dura stagionati.			
ALTITUDE	Valtellina superiore riserva DOCG	2021	15%	54,00
	Altitude, per ricordare che le uve arrivano dai vigneti più alti, sopra i cinquecento metri, nell'area del Valtellina Superiore Docg. Uve di vendemmia tardiva che, dopo una macerazione prolungata e un lungo affinamento, danno vita a questo Valtellina Superiore docg Riserva, la cui prorompente personalità si rivela nelle note speziate e nel palato deciso e vigoroso. Abbinamenti Brasato con polenta, selvaggina in umido, funghi porcini, formaggi stagionati.			
MARENA	Valtellina superiore DOCG Sassella	2022	14%	35,00
	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			
SANTARITA	Rosso di Valtellina DOC	2024	13%	25,00
	Colore rosso rubino brillante. Al naso esprime profumi fragranti e fruttati di frutti di bosco molto freschi e gradevoli seguiti da aromi di fiori freschi come rose e violette. In bocca il sapore è fresco e piacevolmente asciutto con una buona persistenza. Abbinamenti Vino di medio corpo da tutto pasto, preferibile con piatti di media struttura.			
LA CRUUS	Valtellina superiore DOCG Inferno	2022	14%	44,00
	Colore rosso rubino intenso. Profumo avvolgente, intenso, quasi mentolato, con sentori di marasca e piccoli frutti rossi fragranti, finale minerale. In bocca rispecchia la freschezza, è piacevole, intenso e di gran carattere. Abbinamenti Piatti strutturati a base di carne, formaggi di media stagionatura.			
CORTE DI CAMA	Sforzato di Valtellina DOCG	2022	15,5%	60,00
	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 Arrosti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati e semi-stagionati. Nel fine pasto, in meditazione e in rilassata conversazione.			

MURAJE (CAREMA)

SUMIE'

PIEMONTE




Carema DOC **2021** 13% **82,00**

Corposo, complesso, morbido e potente allo stesso tempo, tannico e ruvido quel tanto che basta per giocare con la dolcezza... profumo particolarissimo: asfalto, idrocarburi per poi aprire verso note più dolci di legno e frutta matura, prugna, ciliegia. **Abbinamenti** piacevolmente intrigante con selvaggina.

PIO CESARE (ALBA)



NEBBIOLO PIO	Langhe DOC	2023	14,5%	32,00	I terroir di alto profilo e il lungo riposo in cantina garantiscono al Langhe Nebbiolo una piacevole corposità e struttura, un frutto intenso e maturo con tannini morbidi e mai sovrastanti che conferiscono finezza e fragranza. Abbinamenti: Carne, Formaggi, Primi, Salumi; Eccellente con i tagliolini al tartufo e con i bolliti misti.
BARBERA D'ALBA PIO	Barbera d'Alba DOC	2023	14%	25,00	L'incontro tra suoli, microclimi e altitudini differenti ed il lungo invecchiamento in legno portano alla produzione di una Barbera particolarmente bilanciata tra acidità, frutto e spezie, struttura e morbidezza, dimostra un'interessante longevità. Abbinamenti: Ottimo in abbinamento ai primi con sugo di carne, si sposa bene anche con salumi, arrostiti e grigliate.
BAROLO PIO	Barolo DOCG	2021	14,5%	76,00	L'assemblaggio dei differenti terroir della zona del Barolo ci permette di catturare le molteplici sfumature del Nebbiolo in diverse posizioni ed esposizioni di questa appellazione e di rappresentarle in maniera completa ed equilibrata nel loro insieme, come vuole la tradizione. Tannini strutturati e complessi incontrano una piacevole eleganza e finezza, con frutti maturi e speziati e una lunga persistenza. Grande potenziale di invecchiamento. Abbinamenti: Carne rossa, Brasati e Formaggi stagionati.
BARBARESCO PIO	Barbaresco DOCG	2021	14,5%	76,00	Frutto maturo e speziato, tannini importanti ma non sovrastanti, con una buona bevibilità e rotondità, una grande struttura e concentrazione. Di lunghissima vita. prodotto ogni anno rispettando lo stile della Famiglia Pio. Abbinamenti: si sposa bene con piatti di carne rossa, selvaggina, tartufi di stagione e formaggi maturi.
IL BRICCO	Barbaresco DOCG	2021	14,5%	135,00	Presentato per la prima volta con la vendemmia 1990 per dare voce alla particolare espressione del "Bricco di Treiso", caratterizzato da un microclima fresco e ventilato, una delle altitudini più elevate della zona del Barbaresco e un suolo calcareo-marnoso con versanti ripidi e scoscesi. Tannini potenti e strutturati, frutto intenso e speziato con una grande concentrazione bilanciata da una spiccata acidità. Grande capacità di invecchiamento. Abbinamenti si sposa bene con piatti di carne rossa, selvaggina, tartufi di stagione e formaggi maturi.
ORNATO	Barolo DOCG	2021	14,5%	135,00	Il primissimo vino da singolo vigneto prodotto dalla Famiglia Pio, presentato per la prima volta con la vendemmia 1985. La composizione del suolo (marne calcareo-argillose molto compatte), l'altitudine (quasi 400 metri) e il microclima caldo e asciutto, dato dalla posizione ed esposizione, regalano un Barolo corposo e strutturato, dai profumi intensi di frutta rossa, con un'importante persistenza tannica, soprattutto in gioventù. Di lunghissima vita. Abbinamenti: Carne rossa, Brasati e Formaggi stagionati.
MOSCONI	Barolo DOCG	2021	14,5%	156,00	Presentato per la prima volta con la vendemmia 2015 – a distanza di 30 anni dal Barolo Ornato – il Barolo Mosconi esprime la complessità e la potenza dei suoli calcarei e marnosi di questa regione, ma dimostra allo stesso tempo tannini morbidi e armoniosi, con note speziate e floreali e toni più suadenti e delicati, dati dalla significativa altitudine. Di lunghissima vita. Abbinamenti: Carne rossa, Brasati e Formaggi stagionati.
BROVIA (CUNEO)					
					
					BROVIA
LA VILLERINA SECCA	Langhe DOC Freisa	2022	15%	43,00	Colore rosso rubino non particolarmente intenso, al naso esprime ricordi intensi di lampone, viola, ciliegia in bocca fruttato e fragrante, caratterizzato da una certa acidità e da un allungo di ottima persistenza. Abbinamenti salumi, formaggi, antipasti gustosi, primi con ragù di carne, piatti con formaggio fuso

BEL COLLE (VERDUNO)



RISERVA 10 ANNI

Barolo DOCG Riserva

2014

14%

56,00

Alla vista si presenta di colore granato intenso. Al naso regala un bouquet elegante di fiori rossi secchi, frutta matura come lampone e marasca, arricchito da delicate sfumature speziate. Al palato è asciutto, robusto e pieno, con tannini vellutati e una struttura austera. Si abbina perfettamente a cacciagione, carni brasate o arrosto.

CA'BIANCA (ALICE BELCOLLE)



ASSEL

Barbera d'Asti DOCG

2023

14%

23,00

Rosso brillante e intenso, questo Barbera si apre con profumi vivaci di frutti rossi appena colti, accompagnati da leggere sfumature floreali. Al palato è fresco, strutturato e sorprendentemente armonico grazie a un equilibrio ben calibrato tra acidità e morbidezza. Ideale con primi saporiti, carni alla griglia o formaggi stagionati.

MARZIANO ABBONA (DOGLIANI)



RINALDI

Barbera d'Alba DOC

2023

14,5%

30,00

Di notevole forza gustativa, è accompagnata da "spina dorsale" di freschezza, che garantisce una gradevolissima e armonica beva. Il passaggio in botti di rovere arrotonda il palato e dona un gradevole equilibrio tannico. **Abbinamenti** Primi piatti saporiti, Carni rosse alla griglia, Carni rosse in umido, Selvaggina, Formaggi stagionati

VENETO



OTTELLA (PESCHIERA DEL GARDA)

CAMPOSIRESO

Vino rosso

2021

14%

28,00

Rosso rubino intenso con riflessi granato. Maturo ed elegante, offre al naso grande ricchezza aromatica, con note di frutti rossi a bacca piccola, speziate e sfumature di tannini dolci. Bocca avvolgente, morbida, di grande equilibrio espressivo. La spiccata sapidità è perfettamente integrata con la dolcezza della trama tannica., **Abbinamenti:** Piatti a base di carne rossa, selvaggina, salumi e formaggi da piccanti a saporiti a molto stagionati

MASI AGRICOLA (VERONA)

CANTINE
MASI

OSAR

Rosso Verona IGT – Oseleta 100%

2016

14%

74,00

Rosso scuro impenetrabile e viscoso. Olfatto pulito e complesso di mirtillo, more ed erbe fresche. Al palato forza e concentrazione di tannini ben bilanciati da buona acidità. Finale lungo, **Abbinamenti:** Filetto di manzo e primi piatti con salse di selvaggina.

MAZZANO

Amarone della Valpolicella DOCG Classico

2015

16%

135,00

Rosso rubino intenso all'olfatto sentori di ciliegia matura e spezie dolci, al palato ricco e intenso di ciliegia e frutti di bosco, buona persistenza e tannini morbidi. **Abbinamenti** Grande Amarone per carni rosse, selvaggina, piatti saporiti. Eccellente l'abbinata con formaggi stagionati come il parmigiano e il pecorino abbinati a gelatine e frutta secca. In particolare, quando invecchiato, la sua forza e la sua austerità lo fanno vino da fine pasto per eccellenza, da degustare in ampi calici accompagnato da scaglie di cioccolato fondente.

CAMPOLONGO DI TORBE Amarone della Valpolicella DOCG Classico **2015** 16% **135,00**

Rosso rubino impenetrabile all'olfatto Intenso e complesso di frutta cotta e cannella, al palato ricco, caldo e rotondo, con sapori di ciliegie e marasche mature, prugne cotte e mandorla amara **Abbinamenti** Accompagna piatti di carni rosse, anatra all'arancia, gulasch, e le grigliate di carne e verdure. Eccellente con formaggi saporiti e piccanti come il parmigiano, pecorino, ecc. La vena di amabilità mostrata in certe annate lo abbina egregiamente con il gorgonzola.

COSTASERA Amarone della Valpolicella DOCG Classico **2021** 15% **69,00**

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.

SAN PIETRO IN CARIANO (VERONA)



SANT'URBANO Amarone della Valpolicella DOCG Classico **2020** 15% **69,00**

Di colore rosso granato intenso, ha un profumo etereo di frutta appassita. Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto. Vino importante e di rara eleganza, si presta bene all'invecchiamento. **Abbinamenti:** Indicato con secondi piatti robusti di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati.

ABRUZZO



TENUTA ANTONINI (ANCARANO)



P.121 Colline Terramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG **2021** 14,5% **33,00**

Colore rubino intenso, con lievi sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento. I profumi sono quelli dei frutti rossi, e al naso il vino è intenso ed etereo. Al palato sapore dei vini è secco, giustamente tannico, armonico e vellutato.

24 CARATI Vino Rosso D'Italia Montepulciano e Merlot **2021** 14,5% **25,00**

Il 24 Carati è un vino prezioso, capace di regalare sensazioni degustative assolutamente uniche, specie se abbinato a piatti dalla spiccata sapidità, compensata e valorizzata dalla morbidezza del calice. Allo stesso modo, si sposa egregiamente a piatti con prevalente succulenza, i quali hanno bisogno di essere accompagnati da vini caratterizzati da una lieve astringenza, tipica dei grandi rossi, e del 24 Carati stesso, ottenuti da vitigni caratterizzati da marcata tannicità.

TOSCANA



SAN FELICE (SIENA)



BELL'AJA

Bolgheri rosso DOC

2023

14%

33,00

Colore rosso violaceo molto intenso, aroma di notevole complessità con note di cannella, chiodi di garofano, confettura di frutti di bosco e sentori di tabacco. Vellutato con poderosi ritorni di frutta e sapidità. **Abbinamenti** Primi piatti con ragù di carne, arrostiti di faraona e carni bianche in genere.

PUGNITELLO

Toscana IGT

2021

13,5%

64,00

Colore rosso violaceo molto intenso, aroma di notevole complessità con note di cannella, chiodi di garofano, confettura di frutti di bosco e sentori di tabacco. Vellutato con poderosi ritorni di frutta e sapidità. **Abbinamenti** Primi piatti con ragù di carne, arrostiti di faraona e carni bianche in genere.

IL GRIGIO

Chianti classico DOCG Riserva

2021

13,5%

28,00

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.

POGGIO ROSSO

Chianti classico gran selezione DOCG

2020

15%

59,00

Colore rosso rubino intenso. Il naso è molto pronunciato con sentori di prugna, mora e lampone. Vino di straordinaria longevità, di sapore pieno, con tannini morbidi ed una equilibrata acidità. **Abbinamenti** Perfetto con piatti a base di funghi e tartufo, cacciagione e pecorini stagionati.

ROSSO DI MONTALCINO

Rosso di Montalcino DOC

2023

14%

27,00

Vino di media struttura, colore rosso rubino, con sentori di ciliegia, mora e legno di cedro. Gusto fresco, morbido, di lunghezza sorprendente. Primi piatti di pasta con ragù di carne, funghi, o tartufo. Secondi di carne di maiale o vitello salsato.

VIGORELLO

Toscana IGT

2020

13%

56,00

Colore rubino compatto con lievi striature granato. Naso di confettura di ribes, note speziate dolci e sottobosco. Palato caldo, complesso, tannico, con lievi sentori di vaniglia. Grigliate, arrostiti di piccione e agnello, formaggi stagionati.

FRESCOBALDI (FIRENZE)**SANTA MARIA**

Morellino di Scansano DOCG

2024

13%

25,00

Santa Maria 2024 si presenta di uno splendido color rosso rubino brillante. Il naso è splendidamente fruttato e floreale al contempo, con note che ci ricordano la fragolina di bosco, il lampone ma anche la ciliegia. Tra i sentori floreali, meravigliosi quelli di rosa canina che si affiancano a quelli di erbe aromatiche che ricordano l'alloro. Sul finale splendide le note di spezie dolci. Al palato è vivace e fresco con una bella trama tannica. Caldo e morbido. Armonico e persistente. Notevole la rispondenza gusto-olfattiva. **Abbinamento:** Carni in umido come coniglio o pollo, ma ottimo anche con dei formaggi di media stagionatura, è un vino particolarmente versatile negli abbinamenti

ORNELLAIA (CASTAGNETO CARDUCCI)**ORNELLAIA**

Bolgheri DOC Superiore

2019

14,5%

300,00**2021**

14,5%

275,00**2022**

14,5%

260,00

53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot Ornellaia 2021 è espressione di un'annata tipicamente bolgherese, in cui non sono mancati periodi soleggiati e privi di precipitazioni, che hanno dato origine a vini ricchi e concentrati, ma allo stesso tempo molto espressivi e generosi. Al naso tipici sentori di macchia mediterranea, erbe aromatiche, bacche di cipresso e classici profumi di ribes nero e frutti scuri, si accompagnano all'assaggio a una fitta trama tannica, che riempie il palato con precisione e finezza. Il finale risulta persistente, vibrante e porta con sé una sensazione di freschezza aromatica ed eleganza. **Abbinamenti** Formaggi stagionati, secondi di carne rossa, selvaggina.

LE SERRE NUOVE

Bolgheri DOC

2020

14,5%

81,00

44% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 13% Petit Verdot. Di colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2020 rivela senza timidezza una evidente e generosa espressione aromatica, caratterizzata da profumi di frutti rossi maturi. All'assaggio il vino si presenta morbido, rotondo e avvolgente, ma allo stesso tempo corposo e di sostanza, mostrando grande equilibrio fra struttura, pienezza ed eleganza. **Abbinamenti** carni bianche e selvaggina in umido

PODERE DELLA CIVETTAJA (AREZZO)



PODERE DELLA CIVETTAJA

Toscana IGT Pinot nero

2021

13,5%

138,00

in bocca si conferma grande, con sostanziale equilibrio tra durezza e morbidezze. netta la pietra focaia con una chiusura balsamica e mentolata. acidità, mineralità e tannino si aiutano ed aiutano il vino a restare piacevole ed invitante. **Abbinamenti** Ideale con antipasti di terra, primi di terra, carni rosse, formaggi semi stagionati

TENUTA LUCE (MONTALCINO)



LUCENTE

Toscana Rosso IGT

2021

14%

39,00

Si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso si apre con intensi sentori fruttati di mora, prugna e ribes, arricchiti da sfumature tostate e di vaniglia. Al palato risulta pieno e avvolgente, morbido ed elegante, con tannini delicati e setosi ed un finale lungo unito ad un retrogusto gradevolmente dolce e fruttato. **Abbinamenti** Si abbina a primi piatti come pasta al ragù di carne, carni rosse e formaggi saporiti.

TENUTA CASTELGIOCONDO (MONTALCINO)



LAMAIONE

Toscana Merlot IGT

TENUTA
CASTELGIOCONDO
Montalcino
TOSCANA

2020

14,5%

68,00

presenta un bellissimo colore rosso rubino intenso ed impenetrabile. Il bouquet è complesso ed intrigante spaziando da note di frutta matura come la ciliegia, la prugna fino ad arrivare a piccoli frutti rossi e neri. Il naso continua con sensazioni di polvere di cacao, torrefazione, foglie di tè nero ed una delicata sensazione mentolata. In bocca è avvolgente, caldo, morbido e con tannini carezzevoli. La persistenza aromatica è molto lunga. **Abbinamenti** si abbina egregiamente con i secondi piatti di carne, soprattutto con quelli caratterizzati da lunghe cotture: provatelo con un brasato o con uno spezzatino.

EMILIA ROMAGNA

PODERE IL SALICETO (CAMPOGALLIANO)

Podere il Saliceto

ALBONE

Lambrusco dell'Emilia IGT

2022

12,5%

23,00

Ottenuto da sole uve di Lambrusco Salamino di colore rosso rubino con riflessi porpora, spuma cremosa e consistente, naso di mora e mirtillo **Abbinamenti** con piatti grassi e strutturati, arrostiti e brasati.

VALLE D'AOSTA



LA CROTTA DI VEGNERON (CHAMBAVE)



QUATRE VIGNOBLES

Vallée d'Aoste DOC – CHAMBAVE SUPERIEUR

2021

14%

30,00

colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso, intenso e persistente, floreale, fruttato e complesso, profumi di viola, lampone e ribes, vaniglia, sfumature speziate. In bocca il vino è secco, di buona alcolicità, sorretto da una buona freschezza. Piacevole sensazione tannica, persistente. **Abbinamenti** Salumi, zuppe e ricette locali di carne in umido

ESPRIT FOLLET

Vallée d'Aoste DOC – FUMIN

2021

13,5%

34,00

Colore rosso porpora, tendente al violaceo, note speziate e floreali, con nuance di vaniglia, pepe bianco e chiodi di garofano. Al palato si presenta morbido, caldo e fresco, con tannini di bella eleganza. **Abbinamenti** piatti di carne in umido, grigliata o arrosto, dà il suo meglio con formaggi stagionati

UMBRIA



NUMERO CANTINA VAGABONDA (BEVAGNE)

MACERATO

Vino Rosso
BIOLOGICO

2022

13,5%

52,00

1400 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 101 gg sulle bucce... senza l'aggiunta di solfiti e senza alcuna filtrazione. **Abbinamenti** Accompagna perfettamente piatti strutturati di pesce o formaggi stagionati.



TRENTINO ALTO ADIGE

NALS MAGREID (NAILES)



ANGRA

Sudtirolo Alto Adige DOC Pinot Nero

2023

13,5%

29,00

Colore rosso non eccessivamente intenso con riflessi granato, di medio spessore, al naso lampone e ciliegia, con nota di pepe nero sullo sfondo al palato pieno e succoso, con bella freschezza e persistenza di beva **Abbinamenti** da provare con i Tajarin ai Porcini e il filetto di maiale agli agrumi.



PUGLIA

MASSERIA LA VOLPE (MANDURIA)



UNO premium edition

Primitivo di Manduria DOC Riserva

2021

15%

36,00

colore rosso rubino molto carico, bouquet ampio di frutta matura con sentori di prugne e confettura di ciliegia e note speziate. Delicato e bilanciato al palato. **Abbinamenti:** Ottimo in abbinamento a carni alla griglia e selvaggina

UNO

Primitivo di Manduria DOC

2024

14%

25,00

rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo di frutti maturi e note speziate; vino dal sapore bilanciato e delicato. **Abbinamenti:** Ottimo in abbinamento a carni alla griglia e a piatti di pasta.

CASTELLO MONACI (SALICE SALENTINO)



CASTELLO MONACI

INCANTEVOLI RICORDI

PILUNA

Salento IGT Primitivo

2024

14%

19,00

Rosso rubino intenso. Al naso, offre profumi di prugne e ciliegie, arricchite da note speziate e sentori di vaniglia. In bocca, è caldo e avvolgente, con tannini morbidi e un finale persistente. **Abbinamenti** Ottimo con carne rossa alla brace e stufati, è da provare con il caciocavallo.

CORIBANTE

Salento IGT Syrah e Malvasia nera

2024

14%

20,00

Colore rosso intenso tendente al violaceo; aromi improntati su note fruttate quali ciliegia, lampone e fiori di sambuco. In bocca, colpisce per il suo gusto fruttato e leggermente minerale. **Abbinamenti** perfetto con parmigiana di melanzane. Molto consigliato con pasta con le verdure, polpette al sugo, formaggi stagionati, carni rosse arrostiti.

SICILIA



I CUSTODI (CATANIA)



I CUSTODI
delle vigne dell'Etna

PISTUS

Etna Rosso DOC

2022

13%

32,00

L'Etna Rosso "Pistus" è un vino rosso di media intensità e struttura, affinato per circa 9 mesi in cemento. Dal colore rosso rubino, al naso appare immediato, fruttato, con sentori di frutta rossa croccante e note balsamiche. Al gusto è fresco, equilibrato, con un piacevole finale fruttato. **Abbinamenti** Si abbina bene con carni rosse e bianche saporite ma preparate in modo semplice. Ottimo con le grigliate.

RAPITALA' (CAMPOREALE)



TENUTA
RAPITALA'

NUHAR

Sicilia DOC Pinot Nero e Nero d'Avola

2024

12%

26,00

Colore rosso rubino lucido, apre al naso con forti profumi di frutta secca e sciroppata. Il gusto è caldo, pieno, armonico nell'acidità, elegante nei tannini. Termina con un lungo e persistente retrogusto, dove ritroviamo i più classici aromi del pinot nero, maturato al caldo sole della Sicilia. **Abbinamenti** Selvaggina, arrostiti di carni rosse, piatti tartufati e funghi.

HUGONIS

Sicilia DOC Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola

2021

14%

44,00

Colore rosso profondo, ampie e complesse sensazioni olfattive, con chiari riferimenti varietali, corpo di rilevante struttura, importanti tannini e retrogusto lungo e persistente. **Abbinamenti** Carni rosse, formaggi stagionati, salumi.

GAELE

Sicilia DOC Syrah

2022

15%

39,00

Colore rosso intenso, generose note fruttate velate da una sorprendente freschezza. Corpo di rilevante struttura con tannini elegantemente raffinati e vellutati che si impone per la sua «gentile potenza» e un finale lungo e persistente. **Abbinamenti** Carni rosse, brasati di maialino nero, formaggi erborinati e stagionati.

CANTINE COLOSI (MESSINA)

CANTINE
COLOSI

NERO D'AVOLA

Sicilia DOC

2022

14%

27,00

Vino dal colore rosso intenso, vinificato ed affinato esclusivamente in acciaio per mantenere inalterate le caratteristiche del vitigno. Al naso è particolarmente fruttato con note di ciliegia sotto spirito, prugne e more contornate da sentori di spezie, olive nere e inchiostro. Al palato è morbido e avvolgente. **Abbinamenti** Ben si sposa con primi piatti saporiti e carni rosse in genere

QUARTOMORO (CARLOFORTE)

SARDEGNA

Q

Quartomo
di Sardegna



CRG

Isola dei Nuraghi IGT Carignano

2022

13,5%

30,00

Rosso rubino intenso, assai vivace e dai toni profondi; il profumo è fresco e molto fruttato, di ciliegie e piccoli frutti rossi, floreale e balsamico di macchia mediterranea, con ricordi salmastri. In bocca è vellutato, naturalmente morbido, fresco e sapido, di buon corpo: bevibilità e leziosa piacevolezza degli aromi sono le caratteristiche che più lo contraddistinguono. **Abbinamenti** formaggi grassi semistagionati di buona intensità, come Bitto storico ribelle di due o tre anni e con pesci grassi arrostiti.

U TABARKA (CARLOFORTE)



CIÙ RUSSU

Isola dei Nuraghi IGT Bovale

2022

14,5%

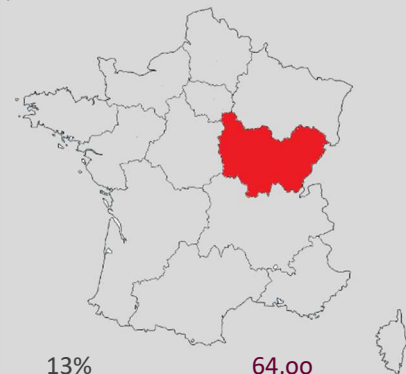
29,00

nasce da vigne allevate a piede franco sui terreni sabbiosi dell'isola di San Pietro, con rese non superiori ai quaranta quintali per ettaro. Il contesto pedoclimatico è tale per cui le uve sono più ricche di sostanza, impregnate di sale marino regalato dalle brezze spiranti dal mare, e gli acini ricchi di zucchero alimentati dal sole e di aromi concentrati nelle bucce grazie alle escursioni termiche tra i giorni roventi e le nottate fresche di vento. **Abbinamenti** predilige esser bevuto a tavola, accompagnato da cibi e pietanze dal sapore deciso

BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

JOSEPH FAIVELEY (NUITS SAINT GEORGES)

DOMAINE
FAIVELEY



PINOT NOIR

Bourgogne AOC

2019

13%

64,00

Colore rosso rubino intenso dal profumo fruttato e ben rappresentativo del Pinot Noir. Rotondo e morbido all'attacco il succo è totalmente amalgamato ai tannini. **Abbinamenti** ottimo con formaggi semi stagionati, primi piatti con funghi porcini o brasati di carne.

GRAND EST

DOMAINE GRUSS (EGUISHEIM)



PINOT NOIR TRADITION

Vin d'Alsace AOC

2023

13,5%

30,00

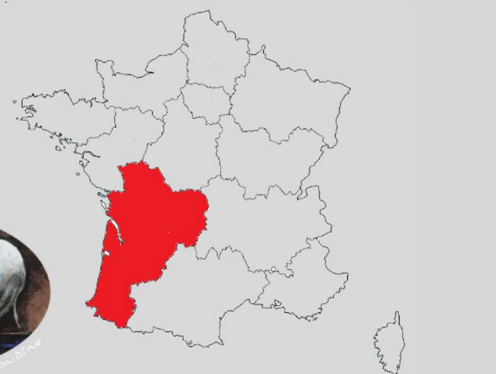
Colore rosso ciliegia, bella brillantezza, naso di drupacee rosse, fresco e intenso, con un fondo che evolve su note kirsch, palato ampio con una buona tenuta sulla frutta rossa e una struttura tannica piuttosto morbida. Da bere fresco (13°) con pesce alla griglia, agnello o pollame arrosto.

NOUVELLE AQUITAINE

FRANÇOISE ET STEPHANE DIEF (BORDEAUX)



CLOS MANOU



CLOS MANOU

Médoc AOC

2012

13,5%

61,00

All'olfatto è intenso e profondo, con aromi di frutta matura, leggere note boisè e vanigliate. Al palato presenta un buon corpo e un bell'equilibrio, ma molto eleganti e un tocco di piacevolissima freschezza. **Abbinamenti** è un vino ideale per accompagnare carni alla griglia.

OCCITANIE

DOMAINE DE LA BAUME (LANGUEDOC)



PETIT VERDOT

PAYS D'OC IGP

2022

14,5%

21,00

Il profumo del vino è molto espressivo al naso con i lamponi che sembrano provenire freschi dai cespugli. Un leggero sentore di vaniglia rende il vino ancora più complesso. Il vino è rotondo, ma deciso nel gusto. Gli aromi fruttati dei lamponi sono in armonia con gli aromi di violetta e cacao. Il vino ha tannini maturi e decisi. **Abbinamenti** Compagnia ideale per le grigliate estive. Un vino rosso molto piacevole, perfetto con verdure e carni alla griglia.

CASTILLA LA MANCHA

CASTILLO DE ARESAN (CASTILLA LA MANCHA)



TEMPRANILLO

Vino de la tierra de Castilla IGP

2021

14%

22,00

Rosso rubino ottenuto da uve Tempranillo in purezza. Contraddistingue per la sua deliziosa combinazione di frutta e spezie. Sia al naso che in bocca si avvertono sentori di fragola, lampone e ciliegia, uniti a deliziosi sentori di spezie dolci. **Abbinamenti** Ottimo con secondi piatti di carne. Provalo con il brasato di manzo.

MURCIA

BODEGAS SAURA (MURCIA)

MESÍAS

Monastrell DOP

2021

14,5%

75,00

SAURA
VIÑEDOS DE UTOPIA
Caravaca de la Cruz



Rosso granato con bordo violaceo, molto pulito e brillante. Al naso è molto potente, con frutta nera ben matura che ricorda more e prugne, su un fondo speziato e minerale. Al palato è potente ma con tannini finissimi, sentori di frutta nera matura, pepe bianco, erba sparto e macchia. **Abbinamenti** Ideale con piatti a base di carne come ragù alla bolognese o brasato di manzo, accompagna il filetto di manzo egregiamente.

CATALONIA

MAS MARTINET (CATALONIA)

MARTINET BRU

Priorat DOQ

2022

14,5%

55,00

MAS
MARTINET
VITICULTORS



Martinet Bru è la porta d'accesso a Priorat. Gli allevamenti da cui proviene sono allevamenti che ricevono la *garbinada*, una brezza umida e marina che si distingue per rinfrescare le ultime ore dei pomeriggi estivi più caldi, che aiuta a raggiungere una maturazione più lenta e più lunga. Un vino moderno, accogliente, dolce, fresco ma con la struttura e la mineralità tipiche della zona. Il lato più beverino del Priorat.. **Abbinamenti** Ideale con piatti a base di funghi.