

# LOCAL WINE LOMBARDIA



## TRIACCA E SASSELLA (VALTELLINA)

### SASSI SOLIVI

Valtellina superiore DOCG Sassella

2021

13%

34,00

Classico colore rubino con riflessi color tegola, in bocca è elegantemente sapido e quasi petroso, con fragranze di rose e lamponi. Fine, delicato e sorretto da un tannino il cui equilibrio proviene dal nebbiolo e dalla roccia di Triasso.

**Abbinamenti** Carni rosse e con formaggi stagionati



**BALGERA**  
vino dal 1885

## CANTINE BALGERA (VALTELLINA)

### PIZAMÉI

Valtellina superiore DOCG Valgella

2015

13,5%

52,00

Aromi di ciliegia, fragola e lampone riempiono il bicchiere di questo splendido Nebbiolo una volta versato. Spezie salate, fiori secchi e mineralità di pietra iniziano a fare capolino all'apertura del vino, per poi lasciare spazio a un palato robusto e ben strutturato. I frutti di bosco cotti al forno, con note di anice, alloro e rosa appassita, collaborano elegantemente al palato e terminano con tannini decisi ma piacevoli.

**Abbinamenti** Carni rosse e con formaggi stagionati

## PLOZZA (VALTELLINA)



### SASSELLA RED EDITION

Valtellina superiore DOCG Riserva Sassella

2020

13%

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

2021

14%

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 arrosti 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.

### SEDUZIONE

Rosso di Valtellina DOC

2019

14,5%

38,00

Il Seduzione, rosso austero e vellutato ricavato da Nebbiolo surmaturato in pianta e colto due settimane dopo la vendemmia ordinaria, viene prodotto scegliendo le uve migliori dei terreni più vocati della zona del Tiranese. Si distingue per il suo colore rosso rubino, per il delicato bouquet di nocciola con una leggera nota di cacao, per il sapore deciso ed armonico con un giusto contenuto di acido tannico. La bocca è ricca e austera, mentre i tannini sono ben supportati dalla fitta polpa estrattiva.

### 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 valtellinese 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.

## 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.

### INFERNO RISERVA

Valtellina superiore DOCG Inferno

2019

14%

47,00

Vino prodotto solo nelle annate migliori. Colore rosso rubino intenso. Al naso note di piccoli frutti rossi, spezie, tabacco, timo. In bocca è ricco, denso e dal finale lungo. Vino particolarmente longevo. **Abbinamenti** Carni rosse, selvaggina e preparazioni al forno con sughi elaborati.

### 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.

## 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.

## MAMETE PREVOSTINI (VALTELLINA)



### VIGNA SASSINA

Valtellina superiore DOCG Grumello

2020

14%

46,00

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: arrostiti di carne bianca, coniglio, capretto e formaggi a pasta dura stagionati.

### BOTONERO

Alpi retiche IGT

2023

13,5%

27,00

Colore rosso rubino brillante, abbastanza trasparente. Al naso esprime profumi freschi e fruttati di frutti di bosco puliti e gradevoli, che si aprono con note di ciliegia, ribes e fragola seguite da aromi di rosa e violetta. In bocca il sapore è fresco e piacevole. Vino di medio corpo. **Abbinamenti** Piatti di media struttura, antipasti, zuppe, carni bianche, sformati, insalate, creme e formaggi freschi.

## DISLIVELLI (VALTELLINA)



**DISLIVELLI NEBBIOLO** Nebbiolo Rosso di Valtellina IGT **2021** 13% **73,00**

Un vino che manifesta una versione del Nebbiolo meno conformista. Dal carattere delicato ma magnificamente intricato, si svela gradualmente col passare del tempo, rivelando le sue sfumature gustative. Fragranze aromatiche di rosa e fragola, seguite da una notevole complessità e struttura al gusto. Note di frutta rossa come ciliegia e un leggero tocco di liquirizia.  
**Abbinamenti** piatti tipici Valtellinesi, selvaggina locale.

## eRetici (VALTELLINA)



**L'(IN)DECISO** Alpi Retiche IGT **2021** 14,5% **39,00**

Di un bel colore rosso carminio, limpido e di buona consistenza, si presenta all'olfatto con una bella intensità e una buona complessità. Di un fruttato di ribes nero, lampone, melograno e arancia rossa si apre su note floreali di geranio e garofanino per poi virare su naso speziato dolce-vaniglia, cannella e un richiamo al chiodo di garofano; la chiusura è di un pellame appena accentuato e di una nota di tostatura che richiama il caffè e l'orzo. All'assaggio è secco, con buona alcolicità e una morbidezza che accompagna un tannino ben presente ancora da smussare nella sua gioventù. È sapido, intenso e di un bel corpo, pieno; si presenta equilibrato e di una distinta qualità gusto-olfattiva. **Abbinamenti** piatti tipici Valtellinesi, carni rosse in umido.

## 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, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

**PR28** Valtellina superiore DOCG **2021** 15% **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, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati

**NEBBIOLO** Rosso di Valtellina DOC **2023** 13% **29,00**

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

## LUCA FACCINELLI (VALTELLINA)



**TELL** Valtellina superiore DOCG Grumello **2018** 13% **40,00**

Nel calice compare un colore rubino scarico, attraversato da lampi più violacei. Il naso si apre su tonalità vinose, che virano poi verso la frutta e sentori mentolati e balsamici. All'assaggio si percepisce subito una marcata freschezza, da cui emerge un gusto sapido e balsamico, condito da una trama tannica media; chiude con un finale leggermente amaricante. **Abbinamenti** Dà il meglio di sé con un buon filetto di manzo

## FOLINI (VALTELLINA)



## L'ENRICO

Valtellina superiore Riserva DOCG  
Valgella

2019

13,5%

49,00

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, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

## CANTINE AR.PE.PE. (VALTELLINA)



# ARPEPE



### ULTIMI RAGGI

Valtellina superiore DOCG Sassella riserva

2016

13%

97,00

La macerazione è di sessantotto giorni, mentre l'affinamento tra botti grandi, acciaio e cemento, di trentanove mesi, per poi riposare in bottiglia. Vino dalle note balsamiche, con l'onnipresente frutta, ma anche spezie, tabacco dolce e fiori che tendono ad essere secchi. In bocca spicca una maggior acidità e una nota più tannica del precedente, pur mantenendo un'ottima finezza nella beva. **Abbinamenti** Si abbina bene a carni rosse, funghi porcini con polenta tellina e selvaggina.

### SANT'ANTONIO

Valtellina superiore DOCG Grumello riserva

2016

13%

95,00

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

### SESTO CANTO

Valtellina superiore DOCG Inferno riserva

2016

13%

94,00

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.

### FIAMME ANTICHE

Valtellina superiore DOCG Inferno

2019

13,5%

51,00

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

### ROCCA DE PIRO

Valtellina superiore DOCG Grumello

2019

13,5%

49,00

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 valtellinese

## ANNIBALE ALZIATI (ROVESCALA)



### GAGGIARONE DINTORNI

Rosso di Rovescala IGT - Croatina

2019

14,5%

28,00

Presenta un colore rosso granato, con un bouquet ampio e di frutta rossa, note speziate e balsamiche. In bocca è asciutto, caldo, di corpo con un lungo finale su bel fondo amarognolo. **Abbinamenti** Perfetto con piatti a base di carne e formaggi stagionati.

# PIEMONTE



## MURAJE (CAREMA)



SUMIE'

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.

## AGOSTINO PAVIA E FIGLI (AGLIANO TERME)

*Agostino Pavia & Figli*

VITICOLTORI IN AGLIANO TERME

MOLISS

Barbera D'Asti DOCG Superiore

2022

14,5%

24,00

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei, al naso si presenta intenso con note decise di frutta, vaniglia, goudron e spezie, al palato è secco, asciutto, avvolgente con la giusta sensazione tannica. L'equilibrio è evidenziato da una corretta acidità che permette al vino di esprimersi in pienezza. Il finale lungo e persistente è accompagnato da note di tabacco e frutta secca. **Abbinamenti** si abbina perfettamente a piatti di carne rossa, arrostiti e formaggi stagionati.

## BROVIA (CUNEO)



\*BROVIA\*

NEBBIOLO D'ALBA

Nebbiolo D'Alba DOC

2021

14%

48,00

Colore rosso rubino intenso al naso vinoso con sentori di mandorla e noci, al palato grande la struttura e giusta combinazione acida del sapore. Piacevole ed elegante, **Abbinamenti** Antipasti di terra, Primi di terra, Carni Rosse

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.

LANGHE DOC

Langhe DOC Nebbiolo

2024

14%

25,00

Presenta aromi floreali con sentori di frutta matura (lampone, prugna e ciliegia). Al palato è netto e avvolgente, con finale asciutto e piacevolmente fruttato. **Abbinamenti** pasta con sughi ricchi, carni rosse e bianche, formaggi di media e lunga stagionatura.

## 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. Armonica fin da giovane, può maturare per qualche anno in bottiglia.

## BARBARESCO

Barbaresco DOCG

2021

14,5%

48,00

Dal colore rosso granato con riflessi rubini che virano all'aranciato con l'invecchiamento, è un vino morbido e suadente, con tannini delicati, mai invadenti o aggressivi. Gli aromi portano note di frutta rossa matura con una leggera componente speziata. L'acidità appena percepibile dona un tocco di freschezza.

## BAROLO

Barolo DOCG

2021

15%

49,00

Classico rosso rubino scarico con riflessi granati nel bicchiere, intensi aromi di viole, frutti di bosco ed erbe balsamiche al naso, mentre al palato troviamo una struttura piena ed avvolgente, con notevole persistenza. È un Barolo già gustabile da subito ma come i grandi classici di questa denominazione la sua capacità di invecchiamento è unica e può arrivare fino ai 15-20 anni.

## SAN LUIGI

Dogliani DOC

2024

13%

24,00

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.



# VENETO



AGRICOLA COTTINI

## AGRICOLA COTTINI (VERONA)

## VALPOLICELLA RIPASSO

Valpolicella ripasso DOC classico superiore

2019

14,5%

35,00

colore rosso rubino intenso Al naso è complesso, frutti di bosco e note vanigliate. In bocca è corposo, morbido e persistente **Abbinamenti** Perfetto con piatti tipici di montagna e formaggi 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.

# 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.

# 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.

# TOSCANA



**SAN FELICE (SIENA)**



**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.

**POGGIO ROSSO**

Chianti classico gran selezione DOCG

**2017**

13,5%

**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.

## ORNELLAIA (CASTAGNETO CARDUCCI)



ORNELLAIA	Bolgheri DOC Superiore	2019	14,5%	300,00
		2021	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 fruttiscuri, 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%	78,00
------------------------	------------------------	------	-------	-------

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.

## CASTELLI DEL GREVEPESA (FIRENZE)



CASTELLI del GREVEPESA

CLEMENTE VII	Chianti Classico DOCG	2021	14%	28,00
--------------	-----------------------	------	-----	-------

Colore rosso rubino intenso. Al naso presenta forti sentori di frutti di bosco ben integrati a sentori tostate di vaniglia e note di spezie. Il sapore evidenzia una perfetta armonia per la notevole presenza di tannini dolci che rendono il gusto vellutato con una notevole sensazione di pienezza. **Abbinamenti** Ottimo in accompagnamento a carni rosse grigliate, formaggi stagionati e salumi.

## TENUTA CASTELGIOCONDO (MONTALCINO)



TENUTA  
CASTELGIOCONDO  
Montalcino  
TOSCANA

LAMAIONE	Toscana Merlot IGT	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, arrosti e brasati.

## CAMPANIA

### AGNANUM (NAPOLI)

agnanum

PIEDIROSSO

Campania IGT

2022

12%

27,00

Rosso rubino dai riflessi porpora al calice. Al naso un compatto sentore fruttato e floreale di frutti bosco e geranio, viola e ciliegia. In bocca è nitida la freschezza del sorso, supportato da una piacevolissima sapidità ottimamente bilanciato dalla struttura del frutto ed il delicato tannino. **Abbinamenti** carni bianche, formaggi di media stagionatura, primi piatti di carne, verdure di stagione.

## 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

## UMBRIA

### NUMERO CANTINA VAGABONDA (BEVAGNE)



MACERATO

Vino Rosso  
BIOLOGICO

2022

13,5%

42,00

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.

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

VINOSIA (MANDURIA)

VINOSIA  
LUCIANO ERCOLINO

ORUS

Primitivo di Manduria DOC

2023

14%

25,00

dal color rosso rubino intenso. Inoltre, al naso si percepisce un potente aroma di frutta a bacca nera, integrato da una notevole speziatura. Infine, una buona acidità e tannini morbidi rendono questo vino armonico. **Abbinamenti:** si abbina perfettamente a pietanze di cacciagione e selvaggina; straordinario anche con i primi piatti di pasta al ragù e i formaggi stagionati.

SICILIA



I CUSTODI (CATANIA)



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.

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

## SARDEGNA



# Q

Quartomoro  
di Sardegna

### QUARTOMORO (CARLOFORTE)

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)



U TABARKA  
CARLOFORTE

CIÙ RUSSU

Isola dei Nuraghi |GT Bovale

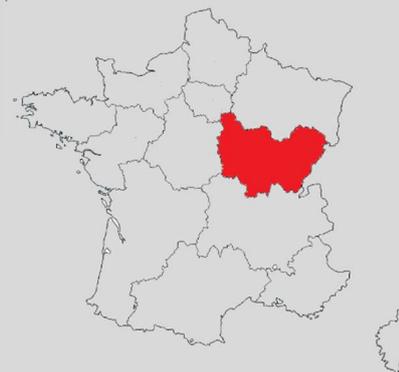
2022

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. Longevità da 4 a 6 anni.

# 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)



DOMAINE  
DE

• LA BAUME •

*Les Secrets du Sud*

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

VIÑEDOS PROPIOS

CASTILLO DE ARESAN (CASTILLA LA MANCHA)

TEMPRANILLO

Vino de la terra 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)

## SAURA

VIÑEDOS DE UTOPIA

Caravaca de la Cruz

MESÍAS

Monastrell DOP

2021

14,5%

75,00

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)

MAS  
MARTINET  
VITICULTORS

MARTINET BRU

Priorat DOQ

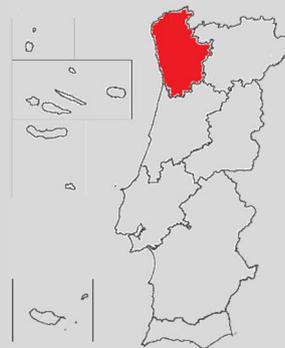
2022

14,5%

55,00

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.

# ENTRE DOURO E MINHO



**QUINTA AND VINEYARD S.A. (VALDOURO)**

**PORTO VALDOURO**

RUBY PORT

19%

29,00

Caramello e Rovere Speziato al naso. Prugna, fragole e lampone al palato. Caffè, Cioccolato e bella viscosità sul finale.  
**Abbinamenti** Ideale con dessert dolci, formaggi a pasta dura e gorgonzola.