

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

CA' BRIONE

Alpi Retiche IGT –

2024

13%

55,00

Colore giallo paglierino con riflesso verde, note di sambuco, pesca e nettarina, erbe alpine e pasticceria. Armonico e cremoso. Buona persistenza sapida. **Abbinamenti** Pesci “nobili” e crostacei, bresaola, caprino e formaggi giovani, paté, terrine, carni bianche e funghi.

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.

MAMETE PREVOSTINI (VALTELLINA)



OPERA

Alpi Retiche IGT

2024

12,5%

32,00

Le uve (Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco e Incrocio Manzoni) provengono dai vigneti dell'area della denominazione IGT Alpi Retiche della provincia di Sondrio, in comune di Postalesio. La fermentazione in acciaio e la parziale maturazione in legno donano a questo bianco piacevoli note fruttate e minerali, oltre ad una bella freschezza e sapidità al palato. **Abbinamenti** Piatti a base di carne, pesce e con formaggi freschi o poco stagionati. Ottimo aperitivo.

CONTE VISTARINO (ROCCA DE GIORGI)



RİES

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)

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.

LIGURIA



LUNAE (ORTONOVO)



ETICHETTA NERA

Olli di Luni DOC - Vermentino

2024

13%

32,00

Colore giallo paglierino. Il naso si apre con sentori di frutta matura a pasta gialla, in particolar modo albicocca e pesca. Il tutto è impreziosito da note di fiori d'acacia e macchia mediterranea, le quali sono accompagnate da note salmastre e balsamiche. In bocca la freschezza è verticale e vibrante, la sapidità bilancia un corpo ampio e rotondo, con una buona alcolicità. Il finale ammandorlato è lungo e persistente con un ritorno di piacevoli note di frutta matura. **Abbinamenti** Ottimo con piatti delicati e speziati a base di pesce.

LABIANCA

Liguria di Levante IGT

2024

12,5%

25,00

Giallo verdolino, al naso affiorano decise note tropicali di maracuja e mango accordate da quelle di menta piperita e pepe bianco si mescolano a sentori di salvia e macchia mediterranea con sottofondo salmastro (ostrica). In bocca è morbido e avvolgente, ben bilanciato da freschezza e sapidità e si allunga verso un finale fruttato di buona persistenza. **Abbinamenti** ideale compagno di antipasti, primi con verdure e piatti di pesce.

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



OTTELLA (PESCHIERA DEL GARDA)



MOLCEO

Lugana DOC RISERVA

2022

13%

35,00

Dorato intenso. Ammalianti al naso, si apre immediatamente con sentori di agrumi, fiori bianchi ed eleganti note minerali. Il palato è ricco, strutturato e complesso con avvolgenti sentori minerali, note di pietra focaia e idrocarburi. Finale persistente. Evoluzione delicata, pensato alla longevità. **ABBINAMENTI SUGGERITI** Ideale con piatti a base di pesce di lago e di mare, si abbina anche a primi piatti di pasta o riso; riserva piacevoli sensazioni anche con formaggi saporiti ed erborinati

BACKTOSILENCE

Vino bianco in anfora

2024

12,5%

37,00

Dorato intenso con sfumature aranciate. Naso ricco e complesso con chiari sentori di agrumi, frutta gialla ed eleganti note fumé e sulfuree. Bocca fine ed elegante di note agrumate, arancio, pompelmo e sfumature di lime. **ABBINAMENTI SUGGERITI** Ideale con piatti a base di pesce, in particolare pesce crudo e lievemente più grasso. Riscuote ampio consenso in abbinamento con piatti della cucina asiatica. Si abbina bene anche alle carni rosse e alla selvaggina.

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 frittate 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.

RAPITALA' (CAMPOREALE)



VIGNA CASALJ

Alcamo classico DOC

2024

12%

26,00

Accurate tecniche di vinificazione e la maturazione in botti di rovere, donano a questo vino ampie sensazioni olfattive con evidenti richiami di aromi mediterranei (salvia, foglia di pomodoro, fiore di cappero). Dal colore oro chiaro e dal gusto fresco e minerale, ha un corpo rotondo e appagante come il sole di queste terre dove il catarratto esprime delle caratteristiche uniche, irripetibili altrove. **Abbinamenti** Pesci saporiti e crostacei, zuppa di pesce anche speziata, carni bianche calde e fredde.

CONTE HUGUES

Sicilia DOC Chardonnay

2023

14%

44,00

Colore oro chiaro. Apre al naso con ampie sensazioni fruttate e dolci tipiche dello chardonnay e con i sentori aromatici del legno. Vino morbido con evidenti richiami di aromi mediterranei, struttura ampia e appagante con finale lungo e persistente. **Abbinamenti** Carni bianche calde e fredde, crostacei, pesce affumicato, foie gras, formaggi erborinati o stagionati.

CANTINE COLOSI (MESSINA)



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

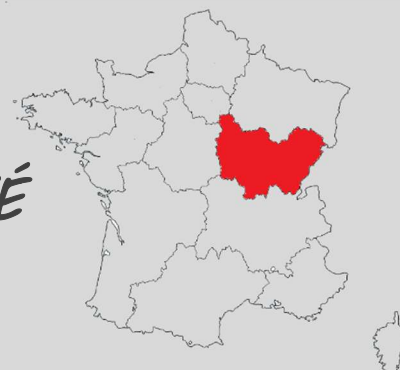
2022

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 (CHATEU 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.

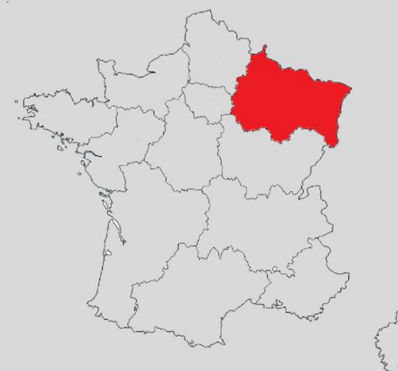
REGNARD (POUILLY FUISSE)

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)

VINS FINS D'ALSACE
GRUSS

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.