

**WINE**

LIST



**RABOSO DOC CORTI BENEDETTINE**  
(VENETO) 13°

€ 16.00

*Cantine della Corte*

E' ottenuto da uve Raboso fatte fermentare a lungo a contatto con le bucce. E' un vino di grande spessore, esaltato dall'affinamento in barriques.

**REFOSCO TRE VENEZIE**  
(VENETO) 12°

€ 15.00

*Cantine della Corte*

Dai terreni collinari meglio esposti nasce questo Refosco suadente e perfettamente equilibrato. Il profumo vinoso che sprigiona e il sapore rotondo ed armonico ne fanno un vino di rara piacevolezza.

**MARZEMINO TRE VENEZIE**  
(VENETO) 12°

€ 15.00

*Cantine della Corte*

Da uve Marzemino di particolare pregio si ottiene un rosso dal profumo fruttato e delicato, con sentori di viola e frutti di bosco. Al palato si presenta morbido e ricco di mille sfumature.



VINO ROSSO

**SANGUENERO ROSSO D'AUTORE**  
**(VENETO) 16.0°**

€ 25.00

*Cantine della Corte*

Sanguenero è un rosso di grande forza e carattere, con i suoi 16 gradi è da gustare in occasioni speciali per vivere un'esperienza audace e indimenticabile. Combinazione di frutta matura e complessità, corpo pieno, sapori di frutti rossi, spezie e pepe nero. La dolcezza delle uve si fonde con la morbidezza dei tannini per un vino da meditazione dal profilo gustativo unico.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOGC 2017 - 15,5°**

€ 85.00

*Cantine della Corte*

Rosso porpora ottenuto da uve corvina e rondinella della Valpolicella, fatte appassire in granaio come da tradizione, con lenta fermentazione del mosto e successiva maturazione per bilanciare l'amabilità dovuta all'appassimento delle uve.

**SYRAH VELLUTO NERO VINO VARIETALE**  
**(SICILIA) 14.5°**

€ 20.00

*Cantine della Corte*

Si presenta all'occhio con il suo colore nero, denso e opulento. Al naso è abbondante di frutto, con dolci effluvi che richiamano ciliegia, lampone e mora.

**PRIMITIVO IGP**  
**(PUGLIA) 14,5°**

€ 18.00

*Cantine della Corte*

Un rosso che al naso esprime note di prugne sotto spirito, ribes e mirtilli in confettura, chiodi di garofano. Una traccia di liquirizia apre ad un assaggio caldo e complesso, potente, ampio e persistente con una piacevole vena tannica e ricordi di erbe campestri.

**NERO DI TROIA IGP**  
**(PUGLIA) 13,5°**

€ 16.00

*Cantine della Corte*

Di colore rosso violaceo, profumo ampio di frutta matura e confettura di amarena e marasca. Al palato è morbido e concentrato, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento.

VINO ROSSO

**TAURASI DOGC 2018** € 55.00  
(CAMPANIA) 13.5°

*Villa Raiano*

Un Taurasi elegante, con sentori di mirto e china che accompagnano profumi di cacao amaro e tabacco. Un tannino elegante accompagna il sorso, perfetto da abbinare con arrosti e taglieri di salumi e formaggi.

**ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023** € 50.00  
(TOSCANA) 14.0°

*Argiano*

Al naso regala profumi di ciliegia e piccoli frutti rossi. L'assaggio è sapido, speziato e con un tannino elegante sul finale.

**SUGGERIONE ALICANTE SANGIOVESE 2020** € 32.00  
(TOSCANA) 13.5°

*Le Sode di Sant'Angelo*

Dalla Maremma Toscana un rosso fresco e fragrante, dal colore rubino e dal profumo di frutti rossi. Ha una bevuta morbida e avvolgente.

**CHIANTI DOCG 2021** € 25.00  
(TOSCANA) 12.5°

*Fantini Tenute Rossetti*

Un Chianti giovane e fresco, con note di ciliegie rosse e tabacco. La piacevole acidità e la struttura lo rendono perfetto sia con primi di terra che con piatti di pesce strutturati.

**CASTAGNINO SYRAH CORTONA DOC 2023** € 40.00  
(TOSCANA) 13.5°

*Fabrizio Dionisio*

Un syrah fresco e fruttato, con note di prugna e note floreali ed erbacee. Il tannino è piacevolmente presente accompagnando una leggera acidità.

**BRUNELLO DI MONTALCINO 2019** € 130.00  
(TOSCANA) 14.5°

*Argiano*

Argiano è una delle tenute più prestigiose di Montalcino e in questo brunello ritroviamo tutta la qualità che la contraddistingue. Frutti di bosco, note di rovere e cuoio, con una delicata parte mentolata.

**AGLIANICO IGT 2021** € 32.00  
(CAMPANIA) 13.5°

*Villa Raiano*

Tannino maturi e dalla delicata astringenza, si fondono con profumi di cacao e prugne, ideale per primi piatti di terra e grigliate di carne.

**LACRYMA CHRISTI DOP 2021** € 35.00  
(CAMPANIA) 13°

*Famiglia Pagano*

Sentori di frutta rossa come mora e ciliegia marasca, al palato presenta un giusto equilibrio tra tannino ed acidità.

**GARDA DOC MERLOT GERUMI' 2021** € 45.00  
(VENETO) 15°

*Bulagrini*

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è intenso, ampio e complesso con sentori di frutta sotto spirito, ciliegia, frutti di bosco. È speziato con note di vaniglia, chiodi di garofano, cannella, pepe nero.

**MERLOT RISERVA CORTI IGT 2011** € 85.00  
(VENETO) 13.5°

*Colombera*

Un vino dal colore rubino carico, capace di affascinare all'olfatto con sentori intensi e complessi: note di caffè tostato, menta e frutta rossa matura. In bocca è equilibrato e morbido, caratterizzato da una notevole intensità e un'ottima persistenza.

**SAUVIGNON BLANC VINO VARIETALE**  
**(ALTO ADIGE) 13.0°**

€ 20.00

*Cantine della Corte*

Un Sauvignon Blanc la cui dote principe è il profumo, la felpatissima suadanza che conquista l'olfatto con note di frutto croccante, di peperone verde, di pesca e fiori di campo. Al palato si presenta morbido e delicato ma allo stesso tempo di buon corpo e di struttura equilibrata, con retrogusto ricco e piacevole. Un bianco dalle spiccate caratteristiche erbacee e con la giusta acidità che ne esalta gli aromi e i sapori.

**TRAMINER AROMATICO IGP TREVENEZIE**  
**(VENETO) 13°**

€ 16.00

*Cantine della Corte*

Un bianco dal colore giallo paglierino con sfumature dorate, tipicamente intenso, aromatico e fresco. Aroma floreale e fruttato, pieno ed avvolgente all'assaggio, finemente sapido. Sfuma lasciando un ricordo di rosa e tiglio.

**CHARDONNAY CINQUE FILARI**  
**(VENETO) 13°**

€ 20.00

*Cantine della Corte*

Un bianco ben strutturato ed elegante caratterizzato da una notevole intensità olfattiva. Al naso apre con sentori di frutta rossa matura, impreziositi da aromi di pesca e albicocca, si presenta con un bel colore giallo oro e nel bicchiere forma archetti piccoli e densi; in bocca ha una spiccata mineralità e chiude con un finale di buona persistenza.



**SILVANUM CHARDONNAY - RABOSO** € 14.00  
(VENETO) 13.0°

*Cantine della Corte*

Ottenuto dai vitigni Chardonnay e Raboso vinificato in bianco, ha colore paglierino intenso, profumo fruttato per la macerazione con le bucce a freddo, delicatamente vanigliato per il breve passaggio in botti di rovere e acacia. Sapore fine, sapido e molto vellutato, pieno.

**GRECO DI TUFO DOC 2023** € 35.00  
(CAMPANIA) 13.0°

*Villa Raiano*

Prodotto con sole uve di Greco provenienti da tre comuni di Avellino, al naso presenta profumi di mela verde e fiori bianchi. Al palato grande mineralità e sapidità donano un finale lungo e persistente.

**I PONTI FALANGHINA CAMPANIA IGP 2023** € 35.00  
(CAMPANIA) 13.0°

*Famiglia Pagano*

Sentori di frutta tropicale e fiori bianchi. Al gusto è fresco, persistente con una gradevole acidità, ideale con crostacei e pesce.

**LE PIETRE FIANO DI AVELLINO DOCG 2023** € 35.00  
(CAMPANIA) 13.5°

*Famiglia Pagano*

Sentore di mandorle e nocciola, al gusto è pieno e caldo, con una grande mineralità che permettono di abbinarlo sia a piatti di mare, che di verdure o taglieri di formaggi.

**ALIMATA FIANO DI AVELLINO DOCG 2019** € 52.00  
(CAMPANIA) 13.0°

*Villa Raiano*

Dal nome dell'omonima contrada, questa Riserva esalta le caratteristiche del fiano, rendendo ancora più ricco il bouquet dei profumi, e dando al palato una lunga persistenza aromatica.

**COLLIO MALVASIA DOC 2023**  
**(FRIULI VENEZIA GIULIA) 13.0°**

€ 40.00

*Zorzon*

Il Collio è l'estremo lembo nord orientale italiano, confinante con la Slovenia e delimitato ad est dal corso Profumi di frutta esotica, accompagnano un assaggio minerale e sapido, dalla grande persistenza. Ideale su risotti e pesce. Aroma caratteristico che ricorda la frutta esotica ed il pepe bianco. Al palato si presenta asciutto, fresco, vivace e di buon corpo.

**OIO LUGANA DOC 2022**  
**(VENETO) 13.5**

€ 40.00

*Bulgarini*

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumi di frutta con sentori di pesca e albicocca, miele e spezie; fi nemente minerale. Intenso al palato, sapido, ampio e strutturato con una lunga persistenza fruttata.

**LUGANA DOC GOCCE D'ORO 2022**  
**(VENETO) 12.5°**

€ 35.00

*Bulgarini*

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fine, con note di frutta tropicale, mango, ananas, agrumi, leggero sentore di pesca ed albicocca. Leggere note floreali di gelsomino e note minerali.



VINO BIANCO

**CINQUE LUNE**  
**(VENETO) 12.5°**

€ 15.00

*Cantine della Corte*

Elegante e fine all'olfatto, colpisce per gli aromi e la sensazione di sottobosco e mela rossa. Equilibrato e fragrante al palato, con sentori di frutti rossi e sfumature floreali.

**BISCIÙ ROSATO NERO DI TROIA 2022**  
**(PUGLIA) 12.5°**

€ 32.00

*Mandwinery*

Intenso e piacevole, con profumi di amarena e ribes. Al palato presenta una spiccata acidità e una buona sapidità che permettono di abbinarlo sia ad aperitivi che a piatti di pesce.

**I PORTALI IRPINIA ROSATO 2023**  
**(CAMPANIA) 13.5°**

€ 40.00

*Famiglia Pagano*

Ottenuto da uve di aglianico provenienti dalla zona di Taurasi. Presenta un aroma di rosa canina e pesca, con un palato fresco e sapido, si abbina con formaggi freschi o antipasti di verdure.

**ROSÉ FRIZZANTE MADREPERLA II°**

€ 15.00

Vino di un elegante color rosa tenue, con perlage finissimo, delicato, gradevole e armonico al palato, con note di rosa, frutti di bosco freschi e fragoline.



OPÉRA PINOT NERO METODO CLASSICO DOCG  
(VENETO) 12.5°

€ 30.00

*Cantine della Corte*

Metodo Classico DOCG viene ottenuto da uve Pinot Nero vinificate in bianco con pressatura soffice delle uve ed estrazione del solo mosto fiore. Dopo i primi mesi di affinamento il vino passa in bottiglia che rimane coricata a fermentare sui lieviti nobili per 24 mesi. Le bottiglie vengono quindi portate alla sboccatura e tappatura definitiva. Si ottiene così un vino dalla struttura ricercata, dal tipico color giallo paglierino e dal sottile e continuo perlage. Un vino fresco e intrigante, con sentori di frutta esotica all'olfatto, una delicata persistenza aromatica ed una piacevole mineralità in bocca.

RIPA BASSA SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO  
(CAMPANIA) 12°

€ 45.00

*Villa Raiano*

Dal nome dell'omonima contrada, questa Riserva esalta le caratteristiche del fiano, rendendo ancora più ricco il bouquet dei profumi, e dando al palato una lunga persistenza aromatica.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG II° € 25.00  
Vino d'alta classe ottenuto da pregiate uve glera coltivate sulle colline di Valdobbiadene. Il perlage è fine e persistente, il colore paglierino e brillante, il profumo è elegantemente fruttato con sentori d'acacia e fiori di campo.



BOLLICINE