

FRIULI VENEZIA GIULIA

COLLIO CABERNET SAUVIGNON, LIVON 2021

40€

Questo vino frutto di uvaggio 100% Cabernet Sauvignon si presenta di colore rosso rubino, con note fruttate di lampone e mirtillo e sentori speziati. In bocca è morbido, corposo, intenso e persistente. Perfetto da abbinare a primi piatti strutturati, crostacei, frutti di mare, agnello, carne rossa in umido, coniglio, formaggi freschi, filetti e carni grigliate.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO, LIVON

30€

Prodotto nel vigneto di Rosazzo, con terreno di marne ed argilla fermenta a 23°C per 18 giorni, e matura in barriques e acciaio, con affinamento in bottiglia. È di colore rosso granato tendente al violaceo, con profumi erbacei di mora selvatica e sottobosco. Sapido, tannico, di corpo amarognolo con persistente retrogusto, si sposa con carne alla griglia, selvaggina, salumi, formaggi stagionati.

MERLOT RISERVA 2021 DOC, VIGNA TRAVERSO

40€

Merlot in purezza dai vigneti di Prepotto, affinato in acciaio e barrique per 11 mesi. Morbido, avvolgente e ben equilibrato, si sposa perfettamente con carni arrosto, salumi e piatti alla griglia. Temperatura di servizio 18°.

ROSATI

448 ROSE' DOC, GIRLAN

25€

Vino giovane che porta nel bicchiere l'aroma e la freschezza delle rose. Profumi di fiori selvatici, lampone e gusto appena sapido, ma fresco e rotondo. Indicato per accompagnare tutto un pasto leggero, ottimo con piatti a base di pesce d'acqua dolce. Da provare come aperitivo o fuori pasto.

ROSA DEI FRATI, CA' DEI FRATI DOC 2023

36€

Di colore rosato con sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. Al palato è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi. Si abbina a salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte, funghi paste delicate, risotti primaverili, carni bianche leggere.

SPUMANTE BRUT 'ROSÈ DE NOIR' CLETO CHIARLI

40€

Spumante rosé elegante e vivace dell'Emilia-Romagna, ottenuto da Lambrusco Grasparossa e Pinot Nero. Fresco e fruttato, con note di frutti di bosco e perlage fine e persistente.

MOSCATI

PIEMONTE

MOSCATO D'ASTI DOCG 2023, COSSETTI

38€

Fragrante e aromatico, questo Moscato d'Asti sprigiona intensi profumi di frutta fresca e uva. Dolce ma mai stucchevole, chiude con una piacevole nota acidula. Perfetto con dolci, frutta fresca o secca e pasticceria.



RISTORANTE IMBARCADERO

1892

LAGO DI COMO

CARTA DEI VINI

WINE LIST

BOLLICINE ITALIANE

FERRARI TRENTO DOC "PERLÉ" 2018 90€

Ferrari Perlé, un metodo classico dal giallo intenso con riflessi dorati, offre un bouquet raffinato di fiori di mandorlo, mela renetta e crosta di pane. Al palato, è elegante e vellutato, con note di mela matura, lievito e mandorla dolce. Abbinamento a piatti di carni grasse e a condimenti consistenti.

FRANCIACORTA BRUT, Santa Lucia 2023 60€

Chardonnay 90%, 10% Pinot nero. Pressatura delicata e fermentazione controllata a 16 gradi. Affinamento sui lieviti in bottiglia per un periodo minimo di 18 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°. Perlage fine e persistente.

FERGHETTINA FRANCIACORTA "TAL QUALE" BRUT NATURE DOCG, FERGHETTINA 70€

Il Fergnettina Tal Quale Brut Nature è un Franciacorta elegante e autentico, non dosato, che esprime la purezza dello Chardonnay. Al naso emergono note di agrumi, fiori bianchi e crosta di pane. Al palato è secco, verticale e minerale, con perlage fine e persistente.

FRANCIACORTA, Ca' Del Bosco DOCG SATÈN 2020 100€

Franciacorta Satèn DOCG "Vintage Collection" di Ca' del Bosco si presenta con un delicato colore giallo dorato e un perlage fine. Il bouquet offre note fruttate, confetti e pasticceria. Al palato, il vino è sapido e fresco, con un finale agrumato. Ideale come aperitivo, si abbina ottimamente a formaggi freschi, salumi o piatti di pesce.

FRANCIACORTA ROSÈ, Santa Lucia 2023 70€

Questo Franciacorta, composto da 40% Pinot Nero e 60% Chardonnay, presenta un colore buccia di cipolla e un perlage cremoso. Il bouquet offre sentori di mora e lampone, bilanciati dall'eleganza dello Chardonnay. Le uve vengono selezionate a mano e trasportate in piccole cassette. L'affinamento in bottiglia sui lieviti dura almeno 24 mesi. Perfetto con antipasti, salumi e carni rosse. Gradazione alcolica: 13% vol.

FRANCIACORTA BRUT DOCG, MOSNEL 2023 76€

Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10%. Colore paglierino con perlage finissimo e persistente. All'olfatto fiori e agrumi, al gusto vellutato e persistente. Fermentazione parte in vasche di acciaio inox (70%) e parte in botti di rovere di piccole dimensioni (30%), con rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico. Ideale con tutte le portate di pesce.

PROSECCO DI TREVISO MILLESIMATO DOCG, Selli 30€

Il Prosecco Extra Dry di Villa Selli, ottenuto da uve 100% Glera, si presenta con un colore giallo paglierino brillante e un perlage persistente. Al naso, è intenso, complesso e fruttato, mentre al palato offre un gusto rotondo, fresco e fragrante.

Rebuli VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY "Sedicigrammi" 36€

Il "Sedicigrammi" Valdobbiadene DOCG di Rebuli è un Prosecco Superiore Extra Dry da uve Glera 100%. Di colore giallo paglierino brillante con perlage persistente, offre un bouquet di pera, mela, albicocca e fiori d'arancio. Al palato è morbido e avvolgente.

CHAMPAGNE

Bollinger CHAMPAGNE BRUT SPECIAL CUVÉE 155€

Questo Champagne AOC di Maison Bollinger, composto da 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay e 15% Pinot Meunier, è di un bel giallo dorato con perlage fine. Aromi complessi di frutta matura, pesca, mela cotta e spezie si combinano con un gusto vellutato di pera, brioche e noce fresca. Le uve vengono raccolte a mano, pressate delicatamente e fermentate in acciaio, seguite da un affinamento sui lieviti di almeno 24 mesi. Perfetto con pesce, crostacei, carni bianche e ottimo per l'aperitivo con parmigiano e prosciutto. Gradazione alcolica: 12% vol.

SICILIA

TANCREDI TERRE SICILIANE IGT 2018 DOLCE&GABBANA E DONNAFUGATA 70€

Prodotto nella Sicilia Sud Occidentale è frutto di un blend di Cabernet sauvignon e nero d'Avola. Affinato per 14 mesi in botti di rovere e almeno 22 mesi in bottiglia. Ha un colore rosso rubino intenso, all'olfatto ha sentori di frutta rossa matura come ciliegia e prugna, rosa rossa, noce moscata, pepe bianco, vaniglia e tabacco. Al palato è pieno ed avvolgente, con tannini fini e persistenti. Si consiglia con carne rossa, cacciagione, tonno e pesci grassi.

MILLE E UNA NOTTE 2020 DONNAFUGATA 130€

Composto da Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve, con una gradazione alcolica del 13.5%. È di colore rosso rubino scuro, con intensi sentori fruttati, dolci e maturi, note balsamiche e floreali di violetta, e un accento di tabacco in chiusura. Al palato è gustoso, lungo, con un equilibrio perfetto tra calore e trama tannica, e un finale persistente su note di macchia mediterranea. Si accosta perfettamente con carni rosse, maiale, agnello, cioccolato al peperoncino.

VENETO

VALPOLICELLA RIPASSO DOC, INFLUSI DI LUNA 45€

Il Valpolicella Ripasso è un vino rosso veneto ottenuto facendo "ripassare" il Valpolicella giovane sulle vinacce dell'Amarone. Questo processo gli conferisce maggiore struttura, intensità aromatica e note di ciliegia matura, spezie e cacao. Al palato è caldo, morbido ed equilibrato, con buona persistenza

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, Bennati 2020 85€

Assemblaggio di uve Corvina, Corvinone e Rondinella, si presenta di colore rosso rubino con tonalità granata, note di rovere, noce, mirtillo e marasca. Al palato ha un gusto pieno e strutturato, con finale tannico. Si abbina con piatti saporiti come arrostiti, selvaggina, formaggi stravecchi e piccanti.

TRENTINO

PINOT NERO DOC 2023, Cantine Tramin 48€

Prodotto con uve pinot nero al 100%, ha un colore rosso rubino leggero, tendente al mattone, con sentori di frutta rossa e ciliegie, impreziositi da lievi profumi speziati. Al palato è di medio corpo, rotondo e con tannini sottili. Si abbina a primi di carne, secondi di carne rossa, selvaggina.

FRIULI VENEZIA GIULIA

SAUVIGNON BLANC DOC, VILLA CHIOPRIS 36€

Dai vigneti di Chiopris-Viscone e San Giovanni al Natisone, coltivati su terreno alluvionale con allevamento a cordone speronato. Vinificazione con macerazione a freddo e fermentazione in botti di acciaio a 15°C, seguito da un affinamento in bottiglia. Colore giallo paglierino, profumo intenso di salvia, peperone e nocciola.

RIBOLLA GIALLA DOC, VIGNA TRAVERSO 38€

Bianco secco ottenuto da Ribolla Gialla in purezza, coltivata nei Colli Orientali del Friuli. Elegante e fragrante, offre profumi floreali e fruttati con una fresca acidità ben bilanciata. Perfetto con antipasti, verdure, minestre e piatti di pesce.

PINOT GRIGIO, LIVIO FELLUGA DOC 55€

Il vino friulano più conosciuto nel mondo, frutto del nobile vitigno Pinot Grigio allevato in prevalenza a guyot, in un terreno millenario che gli conferisce una sapidità e mineralità uniche. Viene vinificato con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata e affinato in bottiglia. Dalla colorazione oro con riflessi ramati, sprigiona profumo fine di albicocca, pesca bianca e scorza d'arancia, gusto strutturato con note di melone giallo, papaya e salvia. È il vino perfetto da abbinare a piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure.

VINTAGE TUNINA, JERMANN IGT 2021 100€

Vino bianco friulano prodotto da uve Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla e Malvasia raccolte tardivamente da vigneti coltivati su terreni di marne e arenarie. Colore paglierino brillante con riflessi dorati, profumo intenso di miele e fiori di campo. Sapore asciutto, morbido e armonico, con persistenza eccezionale. Abbinamenti: primi tartufati, piatti di pesce, carni bianche.

PIEMONTE

ROERO ARNEIS ORNESIO DOCG COSSETTI 2021 38€

Vino bianco piemontese da uve Arneis in purezza dai profumi di fiori bianchi, mela, pesca e nocciola. Gusto armonico e persistente. Ottimo come aperitivo, esalta le sue caratteristiche con antipasti leggeri e piatti a base di pesce e crostacei.

DERTHONA DOC, CANTINE TESIO 2023 45€

Giallo paglierino, con riflessi dorati. Sentori di frutta gialla, fiori di camomilla, arancia e miele. Al naso secco, fresco e sapido. Fermentazione in acciaio controllata, affinamento con batonnage di fecce fini per 12 mesi e completamento in bottiglia per altri 12 mesi.

CHARDONNAY LANGHE 2023, ALBINO ROCCA 40€

Lo Chardonnay delle colline di Barbaresco, Neive e Castagnito è un vino giovane e fragrante, con note floreali fruttate e una sapidità decisa. La mancata fermentazione malolattica ne preserva la freschezza. Ottenuto da uve Chardonnay coltivate su terreni marnosi calcarei, matura per alcuni mesi in acciaio, esaltando purezza ed eleganza.

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG 1,5L 2015 LE PUPILLE - MAGNUM 90€

Composto da 90% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon viene fermentato in vasche in acciaio inox a 26°C per poi maturare 15 mesi in botte. Appare rosso rubino intenso con riflessi granati, profumo speziato di cuoio, cacao e sigaro. Al palato è pieno e strutturato, con note di ribes nero, mirtilli selvatici e macchia mediterranea. È perfetto in abbinamento a pietanze a base di funghi e in accompagnamento a carne di agnello e carni rosse.

SAFFREDI LE PUPILLE IGT 2016 160€

Dedicato a Fredi, padre dell'attuale proprietaria della fattoria le pupille Elisabetta Geppetti è un ottimo vino toscano, frutto del sapiente accostamento di uva Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%) e Petit Verdot (10%). Di colore rosso rubino acceso, presenta aromi intensi di frutta rossa, lampone, frutti di bosco, sentori balsamici, cioccolato, vaniglia e cannella. Gusto rotondo, morbido, equilibrato, caratterizzato da una freschezza pronunciata e lunga persistenza. Affinato 18 mesi in barrique nuove per il 75%. È l'accostamento ideale con carni rosse pregiate, selvaggina, formaggi stagionati.

EPIBIOS TOSCANA IGT COLOMBAIO 1,5 L 2015 - MAGNUM 150€

Prodotto nella cantina del Podere Colombaio è un rosso toscano IGT biologico composto da Sangiovese (40%), Cabernet Sauvignon (30%) e Merlot (30%). Raccolte manualmente, le uve vengono maturate in barriques di rovere francese, esaltando i sentori di frutta e spezie. Rosso rubino intenso con venature violacee, note di mora, frutti di bosco e spezie al naso. Gusto persistente e intenso, con tannini gradevoli, ideale anche come vino da meditazione. Abbinamenti: prodotti della terra, carni e formaggi.

COL D'ORCIA BRUNELLO DOCG 2014 150€

Prodotto con cloni selezionati di Sangiovese, coltivati nella Collina di Sant'Angelo a Montalcino. Dopo una raccolta manuale, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, seguita da un invecchiamento di 4 anni, di cui 3 in botti di rovere di Allier e Slavonia e 12 mesi in bottiglia. Il vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi granati, con aromi complessi ed eleganti di mora e spezie. Al palato, è strutturato, pieno, con tannini morbidi e maturi e un retrogusto sapido e piacevolmente fruttato. Abbinamenti: carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

LE PUPILLE IGT 2015 220€

È la prima annata della nuova eccellente etichetta della Fattoria Le Pupille fortemente voluta dalla proprietaria Elisabetta Geppetti. Le uve provengono dai vigneti Vigna del Palo e Pian di Fiora, vinificate separatamente in tonneau e orci di terracotta. Viene macerato 5 mesi e successivamente affinato 12-15 mesi in barriques francesi e 18 mesi in bottiglia. Bouquet ricco e variegato con profumi fruttati, spezie, cacao e cuoio. Fresco ed elegante all'assaggio, con chiusura su note erbacee e speziate. È consigliato in abbinamento a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2012 BIONDI SANTI 270€

Vino rosso prodotto da Sangiovese grosso 100%, con 36 mesi di maturazione in botti di rovere di Slavonia. Colore rubino luminoso, all'olfatto si mostra come un bouquet complesso di fiori delicati, spezie dolci, zenzero, verbena e menta, con note di tabacco. Al palato è elegante, classico, con tannini morbidi e una lunga persistenza. Abbinamenti: secondi di terra e carni arrosto. Ha ottenuto diversi riconoscimenti importanti da Gambero rosso e riviste enologiche.

BOLGHERI SASSICAIA DOC 2014 TENUTA SAN GUIDO**580€**

Il Sassicaia è uno dei vini italiani più celebri al mondo da degustare in occasioni speciali. È prodotto con cabernet sauvignon (85%) e cabernet franc (15%), con una gradazione alcolica del 13.5%. Il Consumo ideale per l'annata 2014 va dal 2019 al 2031 con una temperatura di servizio intorno ai 16-18°C. Vino elegante dal colore rosso rubino intenso, con aromi di frutti rossi maturi, frutti di bosco, cola, erbe aromatiche e mandorle tostate. Al palato è austero, ricco, compatto, con buona componente acida, e note di frutta secca nel finale. Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, grigliate, arrostiti e piatti della tradizione toscana.

BOLGHERI SASSICAIA DOC 2011 TENUTA SAN GUIDO**660€**

Un'elegante combinazione di cabernet sauvignon (85%) e cabernet franc (15%), con un grado alcolico del 13,5%. Si mostra di colore rosso rubino intenso, con aromi di frutti rossi maturi, frutti di bosco, cola, erbe aromatiche e mandorle tostate. Al palato, è austero, ricco, compatto, con buona componente acida e un finale profondo e persistente. Ideale da consumare tra il 2016 e il 2028, a una temperatura di servizio di 16-18°C. Perfetto per occasioni speciali, si abbina magnificamente a secondi piatti raffinati a base di carni rosse e selvaggina.

PUGLIA**PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, ZOLLA, VIGNETI DEL SALENTO****40€**

Il Vigneti del Salento Zolla Primitivo di Manduria è un vino rosso rubino con riflessi violacei, dal profumo intenso e complesso, con note di ciliegie e more. Morbido, caldo e strutturato, con tannini equilibrati e lunga persistenza. Perfetto con primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione e formaggi stagionati. Vinificato con macerazione a temperatura controllata, affina in barrique di rovere americano e francese per 6-8 mesi.

AGLIANICO "BOCCA DI LUPO" DOC 2018 TORMARESCA**95€**

Prodotto con Aglianico 100%, con una gradazione alcolica importante del 14.5%. Frutto di uve leggermente mature la cui vinificazione avviene in vasche d'acciaio e la cui maturazione prosegue in barrique di rovere francese per almeno 15 mesi con successivo affinamento in bottiglia di almeno 2 anni. È di color rosso rubino scuro, con sentori speziati, mentolati, tostate, di china, inchiostro, confettura, prugne secche e ciliegie sotto spirito. Al palato è strutturato, elegante, energico e saporito, con un finale balsamico sul frutto. Abbinamenti: primi piatti a base di ragù, arrostiti e carni grigliate.

EMILIA ROMAGNA**LAMBRUSCO 800 IGT, ALBINEA CANALI****25€**

Vino rosso emiliano per eccellenza si presenta di colore rosso rubino intenso, brillante con riflessi violacei. Profumo intenso con sentore di frutti di bosco. Frizzante, corposo, pieno e armonico. Ideale come aperitivo e da tutto pasto. Si abbina con antipasti di salumi misti, torte salate, primi piatti di pasta, lasagne, carni rosse alla griglia e pietanze saporite.

Dom Pérignon VINTAGE MILLESIMATO 2009/2010**520€/480€**

Il Dom Pérignon Vintage è uno champagne millesimato ottenuto da una rigorosa selezione delle migliori uve Chardonnay e Pinot Noir. L'annata 2009, caratterizzata da un agosto ideale, caldo e secco, offre un vino dal carattere fruttato estremamente maturo e ricco, con note di pesca, mela cotta e spezie. Al palato, è vellutato con sapori di pera, brioche e noce fresca. L'annata 2010, invece, ha visto temperature più basse e un'estate contrastata, con un finale che ricorda l'annata 1995

Il Dom Pérignon Vintage 2009 offre note fruttate e mature, perfetto con caviar, pesce e formaggi morbidi. Il Dom Pérignon Vintage 2010 presenta aromi tropicali e agrumati, ideale con carni salate, pesce affumicato e Parmigiano.

VINI BIANCHILOMBARDIA**ALPI RETICHE IGT, Nino Negri 2022****38€**

Coltivato a 350-600 metri d'altitudine, questo vino bianco si distingue per i suoi aromi ricchi e delicati. Vinificato in bianco per esaltarne la freschezza, offre note di mela verde, limone e miele, con una piacevole sapidità minerale. L'affinamento in acciaio garantisce complessità e longevità, rendendolo perfetto come aperitivo o in abbinamento a pesce crudo e carni bianche.

LUGANA, Cà dei Frati DOC 2023**40€**

Da uve Turbiana della zona tra Brescia e Verona a sud del lago di Garda, questo bianco spicca per freschezza ed eleganza con profumi floreali, fruttati e balsamici. Giovane, è fresco e delicato, con il tempo, diventa minerale e complesso, con note speziate e di frutta candita.

RIESLING "29 febbraio" IGT, Sala Agricoltura 2024**45€**

Bianco che nasce sulle colline del Lago di Como. Fresco ed elegante, offre profumi floreali e minerali e un sorso sapido e armonioso. Perfetto come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce e cucina mediterranea. Affinamento su fecce fini in acciaio.

TRENTINO-ALTO ADIGE**MULLER THURGAU RONCH DOC 2023****30€**

Vino trentino prodotto da uve Müller Thurgau è ottimo come aperitivo e con piatti di pesce crudo e antipasti a base di uova. Ha un profumo dove risaltano sentori di pesca, rosa moscata e salvia. Dal gusto armonico caratterizzato da una leggera vena acidula ha una struttura non troppo complessa ma fine ed elegante al palato.

GEWURZTRAMINER KALTERN DOC 2023**46€**

Prodotto con uve 100% Gewürztraminer, fermentato e affinato in acciaio per circa quattro mesi a temperatura controllata. È un vino profondamente aromatico con sentori di petali di rosa, ananas e litchi e si presenta in una veste oro lucente. Al palato è pieno e cremoso, con lunga persistenza. È ideale per aperitivi, perfetto con cocktail di gamberetti.

SAUVIGNON BLANC DOC, TRAMIN 2024**39€**

Sauvignon 100%, prodotto con uve tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare. Giallo con riflessi verdi e dal bouquet floreale elementi di ortica e sambuca. Fresco e sapido si presta bene all'aperitivo e ad accompagnare primi di mare.

TOSCANA

CHIANTI "SASSO BISCIAIO" 2021 TENUTA LA PINETA 32€
È un vino toscano da tutto pasto, perfetto con primi piatti strutturati, carni bianche, carni rosse, formaggi semistagionati e stagionati. Si presenta di colore rosso rubino, profumo fruttato e floreale con note animali e terrose. Al palato, fruttato e caldo, equilibrato, con buona intensità e persistenza. Viene vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e matura 12 mesi in vasche di cemento per poi essere affinato 6 mesi in bottiglia.

CHIANTI SUPERIORE "IL GUIDO" DOCG 2020 TENUTA LA PINETA 40€
Prodotto da uve coltivate con il sistema di allevamento Guyot, vinificato in vasche di acciaio inox, con maturazione di 12 mesi in botti di rovere francese e 12 mesi in cemento, affinamento di 12 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino, profumo di frutta rossa, note balsamiche, floreali, speziate e minerali. È un ottimo abbinamento per le carni rosse grigliate, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

MORELLINO DI SCANSANO 2021, FRESCOBALDI 45€
È un vino giovane e dinamico, ottenuto da Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Maturato 12 mesi in acciaio, colore rosso rubino brillante, bouquet di ciliegia, prugna, fragolina di bosco e note speziate. Al palato è vivace, fresco e armonico. Suggestivo in abbinamento a carni in umido come coniglio o pollo, formaggi di media stagionatura.

ROSSO DI MONTALCINO DOC "CAMPO AI SASSI" 2023 FRESCOBALDI 36€
Prodotto da uve 100% Sangiovese viene vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Colore rosso rubino molto brillante, profumo di ribes nero, bergamotto, menta, liquirizia, cardamomo e viola. Al palato, tannini fitti ma non privi di asperità, con finale intenso e persistente. Abbinamenti: pappardelle al sugo di lepre, cinghiale, bistecca, stracotto.

PRETALE IGT AZIENDA AGRICOLA MARZOCCO DI POPPIANO 2016 60€
Prodotto nella zona di Poppiano, Montespertoli in Toscana è frutto del sapiente assemblaggio di uvaggio Sangiovese (70%), Canaiolo (15%), e Cabernet Sauvignon (15%). Vinificato in acciaio inox con macerazione di 25 giorni a 22°C. Maturazione di 18 mesi in botti di rovere francese e barriques, affinamento di 6 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo di frutta rossa, ribes nero, prugna, amarena, cacao e tabacco. Al palato, ampio e consistente, soffice e vellutato con un finale profondo. È ottimo in accostamento a carni rosse alla griglia.

BRUCIATO BOLGHER DOC, MARCHESI ANTINORI 2021 70€
Rappresenta uno dei vini più rappresentativi della tenuta Guado al Tasso DEI marchesi Antinori. È frutto dell'equilibrato assemblaggio di cabernet sauvignon (38%), cabernet franc (22%), merlot (19%), syrah (15%) e petit verdot (6%). È di colore Rosso rubino scuro con sfumature violacee, profumo molto persistente di frutti rossi maturi e spezie dolci. È un vino ben equilibrato, armonioso e avvolgente al palato. Abbinamenti: formaggi, vellutate, zuppe, arrostiti e brasati.

VIGNA DEL LEONE I.G.T 2015, MARZOCCO DI POPPIANO 70€
Frutto dell'assemblaggio di Sangiovese (65%), Merlot (30%) e Cabernet Sauvignon (5%), vinificato in cemento a temperatura controllata di 22°C con macerazione di 25 giorni. Maturato 24 mesi in botti di rovere francese e barriques, seguito da assemblaggio e affinamento in bottiglia. Colore rosso rubino con riflessi granati, profumo di sottobosco, mora, mirtillo, eucalipto, confetture rosse, ginepro e vaniglia dal finale fragrante, sapido e persistente. Ottimo per accompagnare carni rosse alla griglia e arrostiti.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017 FRESCOBALDI 90€
È un vino prodotto esclusivamente da uve Sangiovese, coltivate nella storica tenuta dei Frescobaldi a Montalcino, rigorosamente selezionate e vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La maturazione avviene lentamente in barrique e in botti grandi, acquisendo una struttura complessa ed elegante. Si presenta con un colore rosso rubino scuro e offre aromi caldi e minerali di frutti neri e noci. Al palato, mostra un corpo pieno con tannini morbidi e un finale saporoso. È un vino di grande equilibrio e finezza, perfetto per accompagnare brasati, filetti e formaggi stagionati.

TOSCANA

IL LANCIERE 2022 AZIENDA AGRICOLA MARZOCCO DI POPPIANO IGT 30€
Vino frutto di un curioso assemblaggio di vermentino, viognier e malvasia di Candia, proveniente da Montespertoli. Ricco di sfumature speziate e floreali tra giglio, biancospino, sambuco e note di pesca bianca dal gusto sapido e scattante. È ottimo in abbinamento a torte salate e piatti a base di pesce e verdure o come aperitivo.

3BO 2021, AZIENDA AGRICOLA MARZOCCO DI POPPIANO 45€
Trebiano in purezza, elegante e sapido, con note di timo, cedro e fiori primaverili. Affinato 12 mesi in barriques non tostate, sorprende per persistenza e carattere. Perfetto con piatti di verdure, pesce, carni bianche o quiche.

MARCHE

VERDICCHIO MACRINA DOC CLASSICO SUPERIORE, GAROFOLI, COLLI JESI 40€
Fresco e fragrante, questo Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC esprime al meglio il carattere dei bianchi marchigiani. Vinificato e affinato in acciaio, conserva vivacità e purezza aromatica. Perfetto con piatti di pesce e cucina mediterranea.

ABRUZZO

PECORINO DUCA TAULERO DOC, CASALTAULERO 2024 38€
Vino sapido e persistente, dal colore giallo paglierino. Pecorino 100% con affinamento in acciaio. Ideale con carni bianche, pesce e formaggi freschi

UMBRIA

BRAMITO DELLA SALA, CHARDONNAY IGT 2023 ANTINORI 45€
Vino bianco ottenuto da uve Chardonnay coltivate nei vigneti del Castello della Sala, vicino a Orvieto. La vinificazione prevede una macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio e legno a temperatura controllata. Dal colore giallo intenso, ha uno spiccato profumo di fiori bianchi, camomilla e mela golden, con lievi aromi vanigliati. Al palato è fresco e piacevole, esprimendo pienamente il carattere varietale. Perfetto per degustazioni eleganti e raffinate e per accompagnare pietanze a base di carni bianche e pesce.

CERVARO DELLA SALA 110€
Elegante vino bianco che porta il nome della famiglia nobile proprietaria del castello della Sala è ottenuto da uve Chardonnay e una piccola percentuale di Grechetto. È stato uno dei primi vini bianchi italiani a svolgere fermentazione malolattica ed affinamento in barriques. In piccole botti in legno di rovere per migliorarne la complessità e struttura. Ha un colore giallo paglierino, profumo di fiori bianchi, camomilla e mela golden, gusto fresco e piacevole. È l'abbinamento ideale per piatti caldi di pesce, primi piatti con sughi di verdure, risotti ai funghi e tartufi.

SICILIA

VIGNA DI GABRI DOC, DONNA FUGATA 2019-2021 40€
È un vino siciliano ricco e sfaccettato, proviene da un'attenta selezione di ansonica, catarratto, chardonnay, sauvignon e viognier. Al naso presenta note floreali e sentori di erbe aromatiche, cui si aggiungono toni di pesca bianca e susina. In bocca è persistente ed è arricchito da una fresca e piacevole vena minerale. È consigliabile in abbinamento a primi piatti di mare, pesce al forno e alla brace, carne bianca salsata, sfornati e soufflé, verdure e funghi.

ROSSI

LOMBARDIA

SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE DOCG NEBBIOLO, NINO NEGRI 55€
Vino di grande eleganza nato dai terrazzamenti storici della Sassella, offre profumi complessi di confettura di lampone, rosa selvatica e spezie. Al palato è morbido, armonico e persistente, con note di prugna essiccata. Ideale con arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

ROSSO DI VALTELLINA, LA SPIA 44€
Il Rosso di Valtellina DOC 2024 è un Nebbiolo in purezza, elegante e vibrante, proveniente dai vigneti terrazzati della Valtellina. Vinificato con fermentazione spontanea e affinato per acciaio, esprime freschezza, finezza e note di frutti rossi e spezie. La sua struttura equilibrata e il carattere minerale lo rendono perfetto per accompagnare piatti della tradizione valtellinese.

RONCHEDONE IGT CA' DEI FRATI 55€
È un vino rosso di notevole spessore, ottenuto da Marzemino, Sangiovese e 10% di Cabernet. Al naso presenta note di frutti rossi, mirtilli macerati, marasca sotto spirito, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente, incisivo, pulito e sapido, con una bella acidità. Si abbina a carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, paste ricche e zuppe di carne.

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA RISERVA DOCG "RED EDITION" 2019 PLOZZA 65€
Prodotto con uve 100% Nebbiolo della zona di Sassella viene fermentato in barrique per 6-8 mesi, seguito da un affinamento di due anni in botti di rovere. Di colore rosso rubino tendente al granato all'olfatto si presenta come bouquet complesso di marasca, noce moscata, chiodi di garofano e cannella. Al palato è elegante, con tannini fini e presenti, e una grande persistenza finale con echi mentolati. Si consiglia con formaggi stagionati, secondi di carne rossa, brasati e arrostiti.

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO RISERVA DOCG "RED EDITION" 2020 PLOZZA 70€
Prodotto con uve 100% Nebbiolo viene fermentato in barrique per 6-8 mesi, seguito da un affinamento di due anni in botti di rovere. Colore rosso granato, con note di frutti rossi di bosco e cioccolato fondente. Al palato è elegante, con tannini decisi ma setosi, e sentori di erbe alpine, rosmarino e liquirizia sul lungo finale. Si abbina con formaggi stagionati, primi di carne, secondi di carne rossa, e brasati.

TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT "NUMERO 1" 2018 PLOZZA 110€
È un vino memorabile, frutto di un'interpretazione moderna dello Sforzato di Valtellina, prodotto con uve Nebbiolo appassite per 3 mesi e maturato per 24 mesi in barrique di rovere francese. Presenta dolci profumi di prugna, chiodi di garofano, pepe, viola e note balsamiche. Al palato è intrigante e seducente, con tannini eleganti. Ideale con grandi carni rosse, come la sella di capriolo.

PINERÒ DEL SEBINO IGT CA' DEL BOSCO 2009 130€
Il Pinerò Sebino IGT è ottenuto da uve Pinot Nero al 100%, fermentato con macerazione di 15 giorni e affinato 11 mesi in barrique di rovere nuove per il 50% e 36 mesi in bottiglia. Presenta un colore rubino intenso con nuances granate e profumi di ribes, more, mirtilli, scorza di limone e note balsamiche. Al palato è elegante e di corpo, con tannini setosi e finale speziato. Ideale con carni rosse e piatti ricchi.

BONARDA POD. BERGAMASCO VIVACE DOC BELCREDI 25€
Questo vino vivace e frizzantino è ottenuto da Croatina (85-100%) e altri vitigni di uve rosse (fino al 15%). Presenta un colore rubino carico con riflessi violacei, profumi di marasca e mora, e un gusto equilibrato tra asciutto e rotondo, con corpo scalpitante e tannini leggeri. Si abbina a primi piatti con sughi di carne e di funghi, piatti leggermente unti, formaggi stagionati, salumi e carni rosse.

PIEMONTE

BARBERA D'ASTI DOCG 2023, PODERI TESIO 36€

Una nostra esclusiva dal vicino Piemonte. Vinificato con acciaio risulta morbido e di beva veloce, ma offre allo stesso tempo note strutturate e sentori primari ben definiti. Macerazione sulle bucce per 8 giorni e 1 anno di affinamento in acciaio. Minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG, PODERI TESIO 45€

Una nostra esclusiva direttamente dal Piemonte. Un vino elegante con un profilo sensoriale complesso e armonioso. Al naso regala intensi profumi di frutti rossi maturi, note speziate e delicati sentori di vaniglia, frutto dell'affinamento in legno. Al palato si distingue per la sua struttura piena e avvolgente, con un finale lungo e persistente. Macerazione sulle bucce per 8 giorni, 6 mesi di affinamento in tonneau di rovere e 8 mesi di affinamento in bottiglia.

OCCHETTI PRUNOTTO LANGHE NEBBIOLO DOC 2021 42€

È un vino monovitigno ottenuto da uve Nebbiolo, fermentato in legno e maturato 22 mesi in botti di rovere. Presenta un colore rosso rubino denso, con profumi di gigli, mirtilli, gelsi, more, cacao, cannella e vaniglia.

NIZZA DOCG 2022, PODERI TESIO 60€

Una nostra esclusiva direttamente dal Piemonte. Un vino avvolgente e morbido, ideale per l'accompagnamento di piatti di carne e formaggi. Macerazione sulle bucce per 10-12 giorni, 12 mesi di affinamento in tonneau di rovere e 12 mesi di affinamento in bottiglia.

NIZZA DOCG RISERVA 2021, PODERI TESIO 85€

Una nostra esclusiva direttamente dal Piemonte, prodotto solo nelle annate (ad oggi il 2021). Un processo di vinificazione che ha come risultato un prodotto elegante e complesso. Vendemmia a mano su vitigni del 1941. Macerazione sulle bucce per 10-12 giorni, 12 mesi di affinamento in tonneau di rovere e 24 mesi di affinamento in bottiglia.

BAROLO DOCG, COSSETTI 2017 90€

Prodotto con uve Nebbiolo al 100%, con una gradazione alcolica del 14%. Ha un colore rosso granato, con un bouquet di frutta rossa, glicine, lillà, menta, ginepro e spezie assortite. Al palato è elegante, fine, vellutato con tannini soffici, chiudendo con un lungo finale leggermente speziato.

BAROLO BRICCO ROCHE 1993 CERETTO 300€

Descrizione e abbinamenti: Il Barolo Bricco Rocche Brunate 1993 di Ceretto è un vino elegante e profondo, con un colore granato intenso e un bouquet complesso di ciliegie mature, spezie, note terrose e sottobosco. Al palato è morbido e vellutato, con un finale lungo e raffinato. Ideale con piatti ricchi e strutturati, come tajarin ai porcini e brasato.

BARBARESCO BRICCO ASILI 1994 CERETTO 310€

Il Barbaresco Ceretto Bricco Asili 1994 è prodotto da uve Nebbiolo, coltivate nei comuni di Barbaresco, Treiso e Neive. Presenta un colore rosso maturo, con tannini friabili e speziato. Si abbina a piatti elaborati e ricchi, perfetto anche come regalo simbolo di unicità. È un ottimo vino da degustare per celebrare occasioni speciali.

DOLCETTO D'ALBA PRUNOTTO 2022 35€

Un vino dal colore rosso rubino vivace, con un profumo vinoso che richiama fiori e frutta rossa matura, in particolare ciliegia. Al palato è fresco, equilibrato e molto piacevole da bere. È un vino non troppo impegnativo perfetto con antipasti, primi piatti leggeri e carni bianche.