

Vino e Sapori

CARTA DEI VINI



ABBINAMENTI

PRIMI PIATTI
SALUMI, FORMAGGI E TAGLIERI
SECONDI PIATTI DI CARNE O PESCE
DOLCI

NOTE GUSTATIVE

PROFUMI ELEGANTI E DEFINITI DI FRUTTA NERA POLPOSA E SPEZIE SCURE. RIBES NERO, NOTE ERBACEE BEN INTEGRATE E UNA PIACEVOLE LIQUIRIZIA BOCCA AVVOLGENTE, AMPIA, E FRESCA AL PUNTO GIUSTO, LASCIA UN BUON SAPORE SPEZIATO E DI DELICATE ERBE. POLIEDRICO E PROFONDO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



LANGHE "DOSSI ROSSI"

MONTÈ

ANNATA: 2016 (15%VOL.)

UVE: 40% MERLOT 40% CABERNET S. 20% NEBBIOLO
DENOMINAZIONE: D.O.C.

VINIFICAZIONE: SEPARATA PER LE 3 UVE IN ROTO-MACERATORI ORIZZONTALI PER 8 GIORNI ALLA TEMPERATURA MASSIMA DI 30 °C

AFFINAMENTO: SEPARATO PER TIPOLOGIA PER 12 MESI IN BARRIQUES DI SECONDO PASSAGGIO. POI ASSEMBLATI E A RIPOSO PER ALTRI 12-18 MESI NELLE STESSE BARRIQUES



ABBINAMENTI

PRIMI PIATTI, INSALATE E APERITIVI
SALUMI, FORMAGGI E TAGLIERI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI DI CARNI BIANCHE O ROSSE

NOTE GUSTATIVE

VIOLA CARICO, INTENSO, DEFINITO.
LA FRUTTA È QUELLA SUCCOSA E ROSSA: LA LIQUIRIZIA PARLA CON LA CILIEGIA, L'AMARENA CON LA ROSA E LA VANIGLIA CON IL LAMPONE.
IN BOCCA È UNA SALA DA BALLO, C'È TUTTO: ACIDITÀ GENTILE, MORBIDEZZA E CORPO SOSTENUTO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



BARBERA D'ALBA

MONTÈ

ANNATA: 2020 (15,5%VOL.)

UVE: 100% BARBERA
DENOMINAZIONE: D.O.C.

VINIFICAZIONE: ROTO-MACERATORI ORIZZONTALI PER 4 GIORNI ALLA TEMPERATURA DI CIRCA 28 °C

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE MALOLATTICA E SOSTA 24 MESI IN BARRIQUES NUOVE DI ROVERE FRANCESE. A SEGUIRE 2 MESI IN ACCIAIO INOX PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO



ABBINAMENTI

PRIMI PIATTI
SALUMI, FORMAGGI E TAGLIERI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNE O PESCE

NOTE GUSTATIVE

COLORE ROSSO RUBINO INTENSO; AL NASO DEI PIACEVOLISSIMI SENTORI DI FRUTTI ROSSI MATURI COME CILIEGIA, PRUGNA, AMARENA E SPEZIE.
QUESTE CARATTERISTICHE SI RITROVANO AL GUSTO. QUESTO SFORZATO HA IL GIUSTO EQUILIBRIO TRA ELEGANZA, PERSISTENZA, PULIZIA E LUNGHEZZA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



QUATTRO SOLI SFORZATO DI VALTELLINA

LA PERLA

ANNATA: 2018 (14,5-15,5%VOL.)

UVE: 100% NEBBIOLO
DENOMINAZIONE: D.O.C.G.

VINIFICAZIONE: LE UVE VENGONO LASCIATE APPASSIRE IN FRUTTAIO BEN AREATO PER CIRCA 2,5 MESI,

AFFINAMENTO: 36 MESI IN BOTTI DI ROVERE DA 5,5 E 10 HL. A SEGUIRE 24 MESI IN BOTTIGLIA



ABBINAMENTI

PRIMI PIATTI
SALUMI, FORMAGGI E TAGLIERI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNE O PESCE

NOTE GUSTATIVE

SI APRE CON EVIDENTI NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURA, LAMPONE E CONFETTURA, AFFIANCATE DA NETTI SENTORI DI FRUTTA DI BOSCO A BACCA ROSSA E SOTTOBOSCO. SPICCA UN'ELEGANTE SFUMATURA DI ROSA CANINA E FIORI SECCHI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



RISERVA ELISA VALTELLINA SUPERIORE

LA PERLA

ANNATA: 2018 (13,5-14%VOL.)

UVE: 100% NEBBIOLO
DENOMINAZIONE: D.O.C.G.

VINIFICAZIONE: A FREDDO DOPO VENDEMMIA TARDIVA CON TAGLIO DEL CAPO A FRUTTO PER 3 SETTIMANE

AFFINAMENTO: 48 MESI IN BOTTI DI ROVERE DA 5,5 E 10 HL. A SEGUIRE 24 MESI IN BOTTIGLIA



ABBINAMENTI

PRIMI PIATTI
SALUMI, FORMAGGI E TAGLIERI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNE O PESCE
DOLCI



NOTE GUSTATIVE

ROSSO RUBINO CON RIFLESSI TENDENTI ALL'ARANCIONE. PROFUMO INTENSO ED ELEGANTE. RICHIAMA PROFUMI FLOREALI, DI FRUTTA ROSSA MATURA, FRUTTA SECCA E SPEZIE COME TABACCO E CUIO. UN GUSTO VELLUTATO ED APPAGANTE. UN'ESPERIENZA COINVOLGENTE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



AMARONE DELLA VALPOLICELLA LAVAGNOLI



ANNATA: 2019 (16,5%VOL.)

UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA E MOLINARA
DENOMINAZIONE: D.O.C.G.

VINIFICAZIONE: APPASSIMENTO DELLE UVE PER OLTRE 100 GIORNI

AFFINAMENTO: 30 MESI IN TONNEAUX DI ROVERE FRANCESE

ABBINAMENTI

PRIMI PIATTI
SALUMI, FORMAGGI E TAGLIERI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNE O PESCE



NOTE GUSTATIVE

COLORE ROSSO GRANATO CON RIFLESSI TENDENTI ALL'ARANCIONE. PROFUMO INTENSO ELEGANTE E COMPLESSO. RICHIAMA PROFUMI FLOREALI, DI FRUTTA ROSSA MATURA E SPEZIE COME VANIGLIA E PEPE NERO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



VALPOLICELLA RIPASSO **SUPERIORE** LAVAGNOLI



ANNATA: 2023 (15%VOL.)

UVE: CORVINA, CORVINONE E RONDINELLA
DENOMINAZIONE: D.O.C.

VINIFICAZIONE: RIPOSO IN CASSETTA PER 40GG, DOPO LA PRIMA FERMENTAZIONE AVVIENE LA SECONDA (RIPASSO) SULLE VINACCE DELL'AMARONE

AFFINAMENTO: 12 MESI IN TONNEAUX DI ROVERE FRANCESE

ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE
DOLCI



NOTE GUSTATIVE

COLORE ROSSO INTENSO CON NOTE VIOLACEE. UNA DOLCEZZA SEDUCENTE DELLE CILIEGIE NERE SI Fonde CON LA FORZA E LA GRINTA DEI TANNINI. IN BOCCA SE UNA GRADEVOLE FRESCHEZZA E UNA DELICATA SAPIDITÀ

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



VENTO NEL VENTO BARONE DI BOLARO



ANNATA: 2023 (14,5%VOL.)

UVE: GAGLIOPPO E MAGLIOCCO IN VT, NERELLO, SANGIOVESE
DENOMINAZIONE: I.G.T.

VINIFICAZIONE: GAGLIOPPO E MAGLIOCCO RACCOLTI IN VENDEMMIA TARDIVA, POI I 4 UVAGGI SONO MACERATI, FERMENTATI ED AFFINATI SEPARATAMENTE.

AFFINAMENTO: 12 MESI IN BARRIQUES NUOVE DI ROVERE FRANCESE

ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE



NOTE GUSTATIVE

COLORE ROSA CERASUOLO INTENSO. ALL'OLFATTO SI AVVERTONO SENTORI DI FRUTTA ROSSA, FRAGOLINA DI BOSCO, CILIEGIA E AMARENA. OTTIMA STRUTTURA, EQUILIBRATO, FRESCO, FINALE LUNGO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



BRUTIO BARONE DI BOLARO



UVE: 100% CERASUOLO D'ABRUZZO (13%VOL.)
DENOMINAZIONE: D.O.C.

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE A BASSA TEMPERATURA PREVIA DIRASPATURA DELL'UVA E FERMENTAZIONE ALCOLICA TERMO-CONTROLLATA IN SERBATOI IN ACCIAIO

AFFINAMENTO: 24 MESI IN BARRIQUES DI II° E III° PASSAGGIO DI ROVERE FRANCESE

ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE



LA MOSSA VALTELLINA SUPERIORE

LA PERLA



NOTE GUSTATIVE

SPICCANO NITIDI SENTORI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI FRESCHI. DELICATI ACCENNI DI FIORI CHE DONANO FINEZZA AL CALICE. UNISCE SFUMATURE ERBACEE E BALSAMICHE TIPICHE DELLA VITICOLTURA DI MONTAGNA. LEGGERE E FINI SFUMATURE SPEZIATE DOVUTE AL PASSAGGIO IN LEGNO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

ANNATA: 2019 (13-14%VOL.)

UVE 100% NEBBIOLO
DENOMINAZIONE: D.O.C.G.

VINIFICAZIONE: A FREDDO CON MACERAZIONE DELLE BUCCE PER CIRCA 20 GG

AFFINAMENTO: 36 MESI IN BOTTI DI ROVERE DA 5,5, 10 E 20 HL. A SEGUIRE 24 MESI IN BOTTIGLIA

ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE



GHEMME VIGNA CARELLE CRU

AMATERRA



NOTE GUSTATIVE

IL COLORE È ROSSO RUBINO CON RIFLESSI PORPORA. AL NASO EMERGONO NOTE INTENSE DI AMARENA E VIOLETTA, ACCOMPAGNATE DA TABACCO, SPEZIE E CUOIO. IL SORSO È EQUILIBRATO, STRUTTURATO E MOLTO PERSISTENTE, CON UN FINALE ARMONICO CHE NE RIVELA L'ELEGANZA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

UVE: 100% SYRAH (14%VOL.)
DENOMINAZIONE: D.O.C.

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO PER 12GG

AFFINAMENTO: 10 MESI IN BARRIQUE E 3 MESI IN BOTTIGLIA

ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE



BARBARESCO SERRACAPELLI

PICO MACCARIO

UVE: 100% NEBBIOLO (14%VOL.)
DENOMINAZIONE: D.O.C.G.

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE PER 15 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO: 10 MESI IN BOTTI DI LEGNO.

NOTE GUSTATIVE:

IL COLORE È UN BRILLANTE ROSSO GRANATO. IL BOUQUET È INTENSO, FLOREALE E FRUTTATO. SUL FINALE EMERGONO NOTE SPEZIATE. IN BOCCA È FRESCO, EQUILIBRATO ED ELEGANTE, CARATTERIZZATO DALLA SUA COMPLETEZZA E NOTA LONGEVITÀ.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE



PASSATURO

VETRÈRE

UVE: 100% MALVASIA NERA (15%VOL.)
DENOMINAZIONE: I.G.P.

VINIFICAZIONE: LUNGA MACERAZIONE DELLE BUCCE IN ACCIAIO

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO PER 4 MESI E IN BOTTIGLIA PER 2 MESI.

NOTE GUSTATIVE:

COLORE RUBINO CON RIFLESSI VIOACEI, NOTE DI CILIEGIA, ALL'OLFATTO PERSISTENTI SENTORI DI FRAGOLA DI BOSCO. MORBIDO AL PALATO RIVELA NEL FINALE UNA LEGGERA NOTA DOLCE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



LANGHE NEBBIOLO
MONTI D.O.C.
100% NEBBIOLO (14%VOL.)



(AL CALICE)

LANGHE BARBERA
MONTI D.O.C.
100% BARBERA (14%VOL.)



(AL CALICE)

FICOROSSO
IL CHIOSSO V.D.T.
70% NEBBIOLO 15% VESPOLINA 15% UVA RARA (13,5%VOL.)



(AL CALICE)

MERLOT FRIULI
ISOLA AUGUSTA D.O.P.
100% MERLOT (13%VOL.)



SHIOPPETTINO TRE VENEZIE
ISOLA AUGUSTA D.O.P.
100% SHIOPPETTINO (14%VOL.)
29-€

VALLA 1936 NERO DI TROIA
MADRI LEONE
100% NERO DI TROIA (13,5%VOL.)



CONFRONTO
COLLEFRISIO V.D.T.
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO & PRIMITIVO (14%VOL.)



ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI, APERITIVI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE

NOTE GUSTATIVE

IL COLORE È ROSSO RUBINO. AL NASO NITIDE PERCEZIONI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI, CILIEGIA SOTTO SPIRITO, MACIS, CANNELLA ED EUCALIPTO. IL SORSO È VOLUMINOSO MA TERSO ED AGILE. IN SUCCESSIONE SI RIVELA SAPIDO, CHIUDENDO SU UN FINALE DI BACCHE ROSSE AMMANTATE DI SPEZIE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



L'ALGHE'

PODERE GUARDIA GRANDE

UVE: 100% CAGNULARI (13,5%VOL.)

DENOMINAZIONE: D.O.C.

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE PER QUALCHE GIORNO A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO: QUALCHE MESE IL LEGNO PICCOLO

ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI, APERITIVI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE

NOTE GUSTATIVE:

PROFUMO RICCO E COMPLESSO CON SAPORI DI FRUTTA NERA, CILIEGIA, SPEZIE CON NOCE MOSCATA E CACAO, FINO ALLE NOTE FLOREALI CON LA VIOLA. SENTORI DI SOTTOBOSCO, CON FRUTTI NERI MESCOLATI AL CACAO, POSSONO ESSERE PERCEPITI IN UNA SENSAZIONE OLFATTIVA POST-NASALE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



NATIVO

MURALES

UVE: 100% CARIGNANO (13,5%VOL.)

DENOMINAZIONE: I.G.T.

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE A BASSA TEMPERATURA

AFFINAMENTO: 8 MESI IN CEMENTO, 18 MESI IN TONNEAUX E 6 MESI IN BOTTIGLIA.

ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI, APERITIVI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE

NOTE GUSTATIVE

UN VINO VELLUTATO, FRESCO ED EQUILIBRATO. ROSA SALMONE PALLIDO CON PROFUMO INTENSO E DELICATO, DIROMPENTE FRAGOLINA DI BOSCO MATURA, RIBES ROSSO E SENTORI FLOREALI DI VIOLETTA. IN BOCCA SETOSO CON UNA GRADEVOLE FRESCHEZZA E UNA DELICATA SAPIDITÀ

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-12 °C



SANNA SULIS

MADRI LEONE

UVE: 100% NERO DI TROIA (12%VOL.)

DENOMINAZIONE: I.G.P. PUGLIA

VINIFICAZIONE: A FREDDO PER 16/17 GIORNI IN LEGNO

AFFINAMENTO: 3 MESI IN ACCIAIO E BOTTIGLIA

ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI, APERITIVI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE

NOTE GUSTATIVE

ODORE FINE, GRADEVOLE, SPEZIATO CON LIEVI SENTORI DI VIOLA. SAPORE ASCIUTTO E ARMONICO. NOBILE, AMPIO ED ELEGANTE CON ESUBERANTI NOTE VIOLETTA, FRUTTA MATURA, SPEZIE E CUOIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C



FLAMANT ROSÈ

LE FRACCE

UVE: 100% SYRAH (13%VOL.)

DENOMINAZIONE: I.G.T.

VINIFICAZIONE: A FREDDO PER 25 GIORNI CON RIPOSO SUI LIEVITI PER 4 MESI A TEMPERATURA COSTANTE DI 5°C

AFFINAMENTO: AFFINATO IN SERBATOI DI ACCIAIO PER 2 MESI A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 5°C

ABBINAMENTI

PRIMI PIATTI, INSALATE E APERITIVI
SALUMI, FORMAGGI E TAGLIERI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI DI CARNI BIANCHE O ROSSE



LANGHE L'AURA D.O.C. MONTÈ



UVE: 70% CHARDONNAY 30% RIESLING (14,5%VOL.)
DENOMINAZIONE: D.O.C.

VINIFICAZIONE: PRESSATURA DIRETTA MOLTO SOFFICE DELLE UVE, PER LO CHARDONNAY. SUL RIESLING RENANO VIENE EFFETTUATA UNA MACERAZIONE PELLICOLARE PER 4 ORE A 4 °C.

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE MALOLATTICA E RIPOSO IN BARRIQUE A TOSTATURA STRONG PER 6 MESI, CON BÂTONNAGE DI 2 MESI PER LO CHARDONNAY; 5 MESI IN ACCIAIO A 5°C PER IL RIESLING RENANO SENZA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

NOTE GUSTATIVE:

ORO NEL BICCHIERE, PROFUMI CALDI, DI CHARME, UN BOUQUET ELEGANTE DI FRUTTA CROCCANTE, SPEZIE DOLCI E AGRUMI

BOCCA TESA E POTENTE, LA SAPIDITÀ E LA PERSISTENZA DEL LIQUIDO ARMONIZZANO TUTTO, CHIUDENDO IL SIPARIO IN MODO TRIONFANTE. È IL COMPAGNO IDEALE DI PESCE E CARNI BIANCHE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C

ABBINAMENTI

PRIMI PIATTI, INSALATE E APERITIVI
SALUMI, FORMAGGI E TAGLIERI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI DI CARNI BIANCHE O ROSSE



LANGHE CHARDONNAY D.O.C. MONTÈ



UVE: 100% CHARDONNAY (14%VOL.)
DENOMINAZIONE: D.O.C.

VINIFICAZIONE: PRESSATURA DIRETTA MOLTO SOFFICE PER LO CHARDONNAY E SGRONDATURA CHE VA IN TONNEAUX DOVE FERMENTA PER CIRCA 6 MESI.

AFFINAMENTO: 6 MESI IN TONNEAUX DI ROVERE FRANCESE, SUCCESSIVAMENTE ACCIAIO PER EQUILIBRARE IL VINO ED INFINE BOTTIGLIA MINIMO 18 MESI.

NOTE GUSTATIVE

COLORE GIALLO PAGLIERINO. AL NASO, AROMI DELICATI E DEFINITI DI FIORI DI ACACIA, ALBICOCCA CON UN FINALE PIACEVOLMENTE VANIGLIATO. AL PALATO OTTIMO INGRESSO ED EQUILIBRIO, SUCCOSO CON UNA NOTA FRESCA E PERSISTENTE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C



ABBINAMENTI

PRIMI PIATTI, INSALATE E APERITIVI
SALUMI, FORMAGGI E TAGLIERI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI DI CARNI BIANCHE O ROSSE



TIMORASSO DERTHONA **BIO** D.O.C. TERRE DI SARIZZOLA



UVE: 100% TIMORASSO (14,5%VOL.)
DENOMINAZIONE: D.O.C.

VINIFICAZIONE: AFFINAMENTO SULLE FECCE NOBILI DI FERMENTAZIONE IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATE CON BÂTONNAGE PERIODICI.

AFFINAMENTO: 12 MESI DI AFFINAMENTO SULLE FECCE NOBILI DI FERMENTAZIONE IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATE CON BÂTONNAGE PERIODICI.

NOTE GUSTATIVE

DI COLORE GIALLO PAGLIERINO È UN VINO SAPIDO E MINERALE, DI BUON GRADO ALCOLICO E OTTIMA STRUTTURA. AL PALATO ELEGANTE CON RETROGUSTO LUNGO E PERSISTENTE CON IL CARATTERISTICO ED UNICO AROMA IDROCARBURICO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C

ABBINAMENTI

PRIMI PIATTI, INSALATE E APERITIVI
SALUMI, FORMAGGI E TAGLIERI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI DI CARNI BIANCHE O ROSSE



OMBRA **BIO** LE TERRAZZE DEL CANTO



2025 (13%VOL.)

UVE: 50% BRONNER 50% JOHANNITER
DENOMINAZIONE: I.G.P.

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE A FREDDO PER 30GG A 4°C

AFFINAMENTO: 6 MESI IN ACCIAIO

NOTE GUSTATIVE:

SENTORI DI ERBE DI MONTAGNA, ERBE AROMATICHE E FENO

DELICATI PROFUMI DI FRUTTA, MELA, PESCA E ALBICOCCA CON NOTE MINERALI E SAPIDITÀ

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C

ANNATA: **PIWI**
International

ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI, APERITIVI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE

NOTE GUSTATIVE

GIALLO TENUE CON RIFLESSI VERDOGNOLI.
AL NASO RICCO DI PROFUMI FRUTTATI, FIORI
BIANCHI E SENTORI AGRUMATI

SORPRENDENTE IN BOCCA PER LA SUA FRESCHEZZA
NATURALE, CON UNA FACILE BEVA SUPPORTATA DA
UN'ARMONICA SAPIDITÀ

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C



DELIA I.G.T.
MADRI LEONE

UVE: 100% BOMBINO BIANCO (12%VOL.)

DENOMINAZIONE: I.G.T.

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE.
FERMENTAZIONE CON LIEVITI SELEZIONATI IN TINI D'ACCIAIO
A TEMPERATURE CONTROLLATE TRA I 12-14 C°.

AFFINAMENTO: 4 MESI DI AFFINAMENTO CON BÂTONNAGE
SULLE FECCE FINI.

ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI, APERITIVI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE

NOTE GUSTATIVE

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI
VERDOGNOLI
PROFUMI VARIETALI DI PEPPERONE GIALLO, PESCA,
POMODORO E FRUTTO DELLA PASSIONE

AL PALATO È AROMATICO, SECCO, FRESCO E
PERSISTENTE CON UN FINALE EQUILIBRATO E
MINERALE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C



SAUVIGNON D.O.P.
ISOLA AUGUSTA

UVE: 100% SAUVIGNON (13%VOL.)

DENOMINAZIONE: D.O.P.

VINIFICAZIONE: LUNGA FERMENTAZIONE ALCOLICA IN
ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA SOTTO I 15°C.

AFFINAMENTO: 6 MESI IN ACCIAIO ED INFINE BOTTIGLIA.



(AL CALICE)

ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI, APERITIVI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE

NOTE GUSTATIVE:

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI
VERDOGNOLI
PROFUMI INTENSI DI SALVIA E ALLORO, CON ELEGANTI
NOTE BALSAMICHE DI RESINA

AL PALATO È ASCIUTTO, TENDENTE ALL'AROMATICO,
CON CORPO PIENO E PERSISTENTE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8- 10 °C



MALVASIA D.O.P.
ISOLA AUGUSTA

UVE: 100% MALVASIA (13%VOL.)

DENOMINAZIONE: D.O.C.G.

VINIFICAZIONE: LUNGA FERMENTAZIONE ALCOLICA IN
ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA SOTTO I 15°C.

AFFINAMENTO: 6 MESI IN ACCIAIO ED INFINE BOTTIGLIA.



(AL A CALICE)

29€

ABBINAMENTI

ANTIPASTI RICCHI, APERITIVI
PRIMI PIATTI
FORMAGGI SEMISTAGIONATI O STAGIONATI
SECONDI PIATTI DI CARNI ROSSE O BIANCHE

NOTE GUSTATIVE:

COLORE GIALLO DORATO CON RIFLESSI
VERDOGNOLI E PROFUMI DELICATI E
FRAGRANTI CON NOTE DI POMPELMO ROSA,
LIMONE E LIME. AL PALATO È ASCIUTTO,
FRESCO E CITRINO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C



RIBOLLA GIALLA
ISOLA AUGUSTA

ANNATA: (12,5%VOL.)

UVE: 100% RIBOLLA GIALLA

DENOMINAZIONE: I.G.P.

VINIFICAZIONE: A FINE SETTEMBRE. LUNGA FERMENTAZIONE
ALCOLICA A TEMPERATURA MAI SUPERIORE AI 15°C,

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA PER ALMENO 2 MESI PRIMA
DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.





**FERNANDO BUSSOLERA
GRAN ROSÉ BRUT**

LE FRACCE

100% PINOT NERO – 48/60 MESI (13%VOL.)

**FERNANDO BUSSOLERA
SPECIAL CUVÉE PADOSÈ**

LE FRACCE

100% PINOT NERO – 48/60 MESI (13%VOL.)



**FRANCIACORTA
BRUT**

PIETRALUCE

100% CHARDONNAY – 24 MESI (12,5%VOL.)

55€



AL CALICE

**FRANCIACORTA
SATÈN**

PIETRALUCE

100% CHARDONNAY – 24 MESI (12,5%VOL.)



**LA PERLA ALPI RETICHE
VALTELLINA EXTRA BRUT**

LA PERLA

100% PIGNOLA NERA VALTELLINESE – 24 MESI (12,5%VOL.)





**METODO CLASSICO
BRUT**

MO

100% ARNEIS — 18 MESI (12,5%VOL.)



(AL CALICE)

**ALTA LANGA
BRUT**

TENUTA SANTA CHIARA

70% PINOT N. 30% CHARDONNAY — 30 MESI
(12,5%VOL.)



BOLLICINE METODO CHARMAT



**CARTIZZE D.O.C.G.
BRUT**

COLESEL

100% GLERA — 2 MESI (11,5%VOL.)
39€



**BROSA ROSÈ
BRUT**

COLESEL

100% PAVANA — 2 MESI (11,5%VOL.)



(AL CALICE)



**PROSECCO D.O.C.
EXTRA DRY**

BANDAMATINA

100% GLERA — 1 MESE (11%VOL.)
25€



(6€ A CALICE)

**PROSECCO D.O.C.
BRUT**

BANDAMATINA

100% GLERA — 1 MESE (11%VOL.)





IL TENORE ALCOLICO DEI VINI E LE ANNATE POSSONO SUBIRE PICCOLE VARIAZIONI IN BASE AL PERIODO. SI PREGA DI CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.