

LA NOSTRA CANTINA

VINI ROSSI

Ronchedone rosso

€ 23.00

Vitigno: Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%

Provenienza: Lugana di Sirmione

Magico IGT nostra selezione

€ 18.00

Vitigno: Merlot 100%

Provenienza: Grosseto (Toscana)

VINI BIANCHI

Kurtatsch Gewurztraminer Arnes DOC

€ 24.00

Vitigno: Gewurztraminer

Provenienza: Cortaccia-Alto Adige

Cà dei Frati Lugana DOC

€ 22.00

Vitigno: Turbiana

Provenienza: Lugana di Sirmione

Rosa dei Frati DOC

€ 21.00

Vitigno: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Provenienza: Lugana di Sirmione

Upupa Lugana Nostra selezione

€ 18.00

Vitigno: Turbiana 100%

Provenienza: Moniga del Garda

BOLLICINE

Moët et chandon Imperial

€110.00

Vitigno: Pinot nero 30/40%, Pinot Meunier 16%, Chardonnay 20/30%

Provenienza: Francia, Regione Champagne

Palmer

€ 95.00

Vitigno: Pinot nero 30%, Pinot Meunier 30/40%, Chardonnay 54%

Provenienza: Francia, Regione Champagne

Cà del Bosco Cuvée Prestige DOCG

€ 46.00

Vitigno: Chardonnay 84%-Pinot Nero 14%-Pinot Bianco 2%

Provenienza: Erbusco-Franciacorta

Barone Pizzini Satén

€ 40.00

Vitigno: Chardonnay

Provenienza: Franciacorta

Cuvée dei Frati Rosè Brut

€ 38.00

Vitigno: Gropello-Marzemino-Sangiovese e Barbera

Provenienza: Lugana di Sirmione

Nani Rizzi Valdobbiadene Brut DOCG

€ 18.00

Vitigno: Glera

Provenienza: Valdobbiadene

VINI DA DESSERT

Terre siciliane Zibibbo IGT

€ 20.00

A bicchiere

€ 2.00

Vitigno: Zibibbo 100%

Provenienza: Sicilia

Cà D'Gal Moscato d'Asti Lumine DOCG

€ 22.00

Vitigno: Moscato Bianco

Provenienza: Cuneo-Piemonte

SELEZIONE VINI TOSCANI



FIAMETTI-DI-SORANA

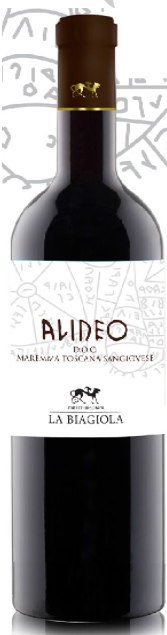
LA BIAGIOLA

TESAM

DOC Maremma Toscana Rosso

Vitigno: Sangiovese, Alicante;
Tipo di terreno: terreno vulcanico
Vinificazione: Macerazione su bucce e lasciato maturare 8 mesi in acciaio;
Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee;
Olfatto: Profumi decisi e di frutta matura
Palato: di grande persistenza, rotondo, con lievi note di liquirizia
Si abbina con carni, selvaggina e formaggi saporiti;
Consigliato con salumi di cervo e pecorino;

€ 18.00



ALIDEO

DOC Maremma Toscana Sangiovese

Vitigno: Sangiovese
Tipo di terreno: terreno vulcanico
Vinificazione: Invecchiamento in tonneau di rovere 18 mesi
Colore: Rosso rubino verso il granato
Olfatto: Frutti rossi, violetta
Palato: Grande persistenza, morbido, strutturato, note speziate, prugna, amarena;
Si abbina con piatti importanti di carne rossa; formaggi stagionati saporiti;

€ 24.00

MATAM

DOC Maremma Toscana Vermentino

vitigno: Vermentino 85%, Viognier

Tipo di terreno: terreno vulcanico

Vinificazione: decantazione statica

del mosto e spremitura soffice

Fermentazione in vasi d'acciaio a

temperatura controllata ed

affinamento su fecce fini;

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini brillanti;

Olfatto: Fiori selvatici, gelsomino,

toni esotici, erbe aromatiche

Palato: grande equilibrio ed intensità,

avvolgente, nota minerale;

Si abbina con piatti importanti di pesce,

ricette di carne bianca e timballi.

Consigliato con ostriche su ghiaccio.

€ 18.00



COCCIO PESTO

vitigno: Vermentino

Tipo di terreno: terreno vulcanico

Vinificazione: decantazione statica

del mosto e spremitura soffice

15 mesi di invecchiamento in

Anfora di Cocchiopesto, non filtrato.;

Colore: giallo paglierino intenso;

Olfatto: note agrumate, petali di rosa e fiori bianchi;

Palato: grande equilibrio persistente nota fumé, acidità esaltata

e note di frutta esotica e di agrumi;

Si abbina con crostacei, formaggi freschi e risotti di mare.

€24.00