

COTES DU RHONE ROSÉ DOMAINE CHARVIN



Regione: Francia
Azienda: Domaine Charvin
Gradi: 14
Affinamento: in cemento
Note: una golosità di piccoli frutti rossi ricoperta di sapori floreali. Questo rosé delizia le papille gustative con la sua espressione pura e intensa.

BOTTIGLIA 35,00

VIN DE FRANTZ ROSÉ DOMAINE FRANTZ SAUMON



Regione: Francia
Azienda: Domaine Frantz Saumon
Gradi: 12
Affinamento: in legno sui lieviti
Note: Colore rosa cerasuolo. Al naso profumi di fragola, lampone e amarene. Note minerali. Al palato è fresco e minerale. Ritorno di frutta rossa e una bilanciata acidità. Finale persistente.

BOTTIGLIA 40,00

BOLLICINE E CHAMPAGNE

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ARCARI E DANESI



Regione: Lombardia
Azienda: Franciacorta
Gradi: 12,5
Affinamento: in acciaio
Note: Giallo paglierino brillante con perlage fine.
Fruttato e minerale, con note di frutta gialla e agrumi

BOTTIGLIA 45,00

CHAMPAGNE BRUT NATURE BOURGEOIS DIAZ



Regione: Parigi - Francia
Azienda:
Gradi: 12
Affinamento: Fermenta e matura parzialmente in legni neutri poi sosta sui lieviti 24/30 mesi
Note: Delicatamente floreale poi tanta frutta, in particolare Albicocca e Pesca, di una mineralità ghiaiosa, moderatamente speziato, con toni fragranti e di Liquirizia

BOTTIGLIA 300,00

CHAMPAGNE BRUT RESERVE BILLECART SALMON



Regione: BILLECART - FRANCIA
Azienda: Brut Reserve
Gradi: 12
Affinamento: in cantina: 30 mesi
Note: riflessi giallo oro pallido, si distingue per le bollicine fini e la spuma abbondante e persistente.

BOTTIGLIA 80,00

CHAMPAGNE BRUT ROSE BILLECART SALMON



Regione: Champagne - Francia
Azienda: Billecart Salmon
Gradi: 12
Affinamento: Almeno 48 mesi sui lieviti
Note: Un sottile e affascinante bouquet di frutti rossi e scorza d'agrumi invita a un sorso morbido, fresco, elegante, armonico e seducente

BOTTIGLIA 120,00

BOLLICINE

LIBOLL EXTRA DRY



Regione: Puglia
Azienda: Cantine di San Marzano
Gradi: 11,5
Affinamento: in autoclave
Note: Giallo paglierino con netti riflessi verdolini. Perlage fine e persistente, profumo intenso,

BOTTIGLIA 25,00

LIBOLL ROSÉ EXTRA DRY



Regione: Puglia
Azienda: Cantine di San Marzano
Gradi: 11,5
Affinamento: in autoclave
Note: Colore rosa tenue brillante con sfumature buccia di cipolla; perlage fine e persistente.

BOTTIGLIA 25,00

NATURALMENTE FRIZZANTE CASA BELFI (GLERA, PROSECCO)



Regione: Veneto
Azienda: Casa Belfi
Gradi: 10,5
Affinamento: Sui Lieviti in bottiglia
Note: Color giallo paglierino, accompagnato da una bollicina sottile e persistente. In bocca è vivace, perfettamente equilibrato da una buona acidità.

BOTTIGLIA 30,00

TIPPI ROSATO FRIZZANTE TENUTA MACCHIAROLA (PRIMITIVO)



Regione: Puglia
Azienda: Tenuta Macchiarola
Gradi: 10
Affinamento: in bottiglia
Note: colore rosa tenue. Al naso i profumi sono fragranti ed intensi, mentre al palato si presenta molto fresco ed equilibrato. Un vino che ha dalla sua la freschezza e la facilità di beva..

BOTTIGLIA 25,00

VIGNALE DI CECILIA PROSECCO



Regione: Veneto
Azienda: VIGNALE DI CECILIA
Gradi: 11,5
Affinamento: in autoclave
Note: Fiori bianchi e frutta fresca, fragrante e minerale, dai ritorni vinosi. Fresco e piacevole, sapido e persistente.

BOTTIGLIA 30,00

LAMARÉE

BAGNI DI GUSTO

Carta Vini

BIANCHI PUGLIA

BIANCO SPINOMARINO FATALONE (GRECO)

Regione: Puglia
Azienda: Fatalone
Gradi: 12,5
Affinamento: 9 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.
Note: Colore giallo dorato vivace con riflessi verdolini. Delicato bouquet di fiori di primavera, in cui si esalta l'inebriante profumo dell'uva in fiore, mela verde e ananas, con note di miele. Piacevole e armonico gusto di albicocca, susina gialla, banana verde e miele.

BOTTIGLIA 25,00

VERDECA TENUTA MACCHIAROLA

Regione: Puglia
Azienda: TENUTA MACCHIAROLA
Gradi: 12
Affinamento: 6-7 mesi in vasche d'acciaio
Note: Al naso presenta note di gesso, profumi fruttati e floreali e piacevoli sensazioni saline. In bocca si esprime con una buona freschezza e mineralità e dalla facilità di beva.

BOTTIGLIA 30,00

GARAGINO MALVASIA, PUGLIA IGP

Regione: Puglia
Azienda: Garagino
Gradi: 12



BOTTIGLIA 30,00

BIANCHI ESTERI

GEWURZTRAMINER SEC DOMAINE ACHILLEE

Regione: Francia Alsazia
Azienda: Domaine Achillee
Gradi: 13,5
Affinamento: in acciaio inox
Note: Fiori gialli appassiti, frutta polposa e quasi candita, note minerali ed erbacee, poi Pepe Bianco e arachidi al naso. Pieno e grasso in bocca ma agile ed elegante, persistente con un buon residuo zuccherino.

BOTTIGLIA 45,00

POUILLY FUME DOMAINE DE BERTHIERS

Regione: Francia
Azienda: Domaine des Berthiers
Gradi: 13
Affinamento: in acciaio inox
Note: colore giallo paglierino. Al naso piacevoli sentori di pesca bianca e frutta esotica. Accenti minerali e di pietra focaia. Al palato è avvolgente e fresco. Lunga persistenza.

BOTTIGLIA 45,00

RIESLING FEINHERB KARTHÄUSERHOF MOSELLA

Regione: Trier -Eitelsbach - Germany
Azienda: Karthäuserhof
Gradi: 11
Affinamento: in acciaio
Note: Giallo con riflessi verdognoli. Al naso sentori di zagara, gelsomino, cedro e susina. Al palato il vino risulta fresco e fruttato.

BOTTIGLIA 35,00

CHABLIS PREMIER CRU VAUGIRAUT DOMAINE OUDIN (CHARDONNAY)

Regione: BORGOGNA - FRANCIA
Azienda: DOAMINE OUDIN
Gradi: 12,5
Affinamento: sulle fecce fini in vasche d'acciaio
Note: Una vinificazione di matrice classica, rispettosa dell'identità territoriale delle uve che allignano tra i migliori terroir di questa denominazione borgognona.

BOTTIGLIA 60,00

BIANCHI ITALIA

BRUEMM FALANGHINA CIRO PICARIELLO IGP

Regione: Campania
Azienda: Ciro Picariello
Gradi: 14
Affinamento: in vasche di acciaio inox
Note: Vino dal colore cristallino, all'esame olfattivo sprigiona note agrumate, soprattutto bergamotto e note floreali. Al gusto abbiamo un vino fresco e di piacevole beva.

BOTTIGLIA 25,00

FIANO DI AVELLINO CIRO PICARIELLO

Regione: Campania
Azienda: Ciro Picariello
Gradi: 13,5
Affinamento: 10 mesi in acciaio sui lieviti con batonnages
Note: Il variegato bouquet apre la strada ad un gusto eccezionale, fresco e sapido, persistente e coerente fino alla fine negli aromi e nei sapori.

BOTTIGLIA 30,00

PECORINO D'ABRUZZO CIRELLI

Regione: Abruzzo
Azienda: Cirelli
Gradi: 12
Affinamento: in acciaio
Note: giallo paglierino
note fresche e mediterranee

BOTTIGLIA 25,00

LANGHE BIANCO PRINCIPIANO (TIMORASSO)

Regione: Piemonte
Azienda: Timorasso
Gradi: 12
Affinamento: 10 mesi in acciaio
Note: Si presenta alla vista di un bel giallo paglierino. Il naso è inizialmente ricco di frutta a polpa gialla matura, contornato da sfumature floreali, da toni agrumati di cedro e da richiami alla mandorla.

BOTTIGLIA 30,00

FCO CHARDONNAY NECOTIUM (CHARDONNAY)

Regione: Friuli Venezia Giulia
Azienda: Necotium
Gradi: 13
Affinamento: 5 mesi in acciaio
Note: Giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso si esprime con sentori di frutti gialli e note floreali. Al palato rivela una buona spalla acida e una piacevolissima ed ottima beva.

BOTTIGLIA 27,00

FCO RIBOLLA GIALLA NECOTIUM (RIBOLLA)

Regione: Friuli Venezia Giulia
Azienda: Necotium
Gradi: 12,5
Affinamento: in acciaio inox
Note: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Sentore delicato con profumi di fiori bianchi. Sapore fresco e di facile beva.

BOTTIGLIA 30,00

'LE OCHE' (VERDICCHIO) MARCHE BIANCO IGT

Regione: Marche
Azienda: Fattoria San Lorenzo
Gradi: 14
Affinamento: 15 mesi in cemento
Note: medio corpo, fresco ed espressivo, con piacevoli sentori di frutta fresca e fiori bianchi. Morbido, equilibrato e scorrevole, presenta una vivace ed elegante ricchezza aromatica.

BOTTIGLIA 25,00

SPUMANTE OLTREPÒ PAVESE OPEN SOLOUVA

Regione: Lombardia
Azienda: SoloUva
Gradi: 12
Affinamento:
Note: giallo dorato pallido. Profumo di fragole al limone con una spolverata di cannella. Vino secco, incisivo, immediato e goloso. In bocca, torna la frutta rossa fresca, arricchita da un accenno di pepe nero e da una persistente tensione minerale.

BOTTIGLIA 30,00

BERG PINOT BIANCO NALS MARGREID (PINOT BIANCO)

Regione: Alto Adige
Azienda: Nals Margreid
Gradi: 13,5
Affinamento: in vasca di acciaio
Note: Giallo paglierino con riflessi gialli verdognoli, di buona compattezza. Fresco, sapido, croccante e persistente, finale con nota ammandorlata.

BOTTIGLIA 25,00

HILL PINOT GRIGIO NALS MARGREID (PINOT GRIGIO)

Regione: Alto Adige
Azienda: Nals Margreid
Gradi: 13,5
Affinamento: in vasca di acciaio
Note: Giallo paglierino carico, bello spessore. Naso nitido, di albicocca disidratata, pompelmo rosa, timo con chiara traccia iodatasullo sfondo

BOTTIGLIA 26,00

LOUIS GEWÜRZTRAMINER MITTERBERG IGT

Regione: Alto adige
Azienda: Garagino
Gradi: 12,5
Affinamento:
Note: colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto esplodono intensi profumi di frutta gialla matura, ltichi, petali di rosa e agrumi. In bocca esprime freschezza, mineralità verticale e un'emozionante aromaticità che persiste nel finale.

BOTTIGLIA 30,00

ROSATI

CHENIN BLANC SAUMUR 'L'INSOLITE' DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Regione: Francia
Azienda: Domaine des Roches Neuves
Gradi: 12,5
Affinamento: 9 mesi sulle fecce fini
Note: I profumi delicati di frutta tropicale e camomilla con punte minerali guidano ad un assaggio di grande piacevolezza, dal sapore morbido e piacevolmente sapido

BOTTIGLIA 30,00

TRAMARI ROSÈ DI PRIMITIVO

Regione: Puglia
Azienda: Cantine di San Marzano
Gradi: 12,5
Affinamento: in acciaio
Note: Colore rosa tenue; profumo intenso e persistente di macchia mediterranea, con sentori di ciliegia e lampone. Vino fresco ed elegante, equilibrato al palato

BOTTIGLIA 25,00

CALAFURIA SALENTO TORMARESCA

Regione: Puglia
Azienda: Tormaresca
Gradi: 12,5
Affinamento: in acciaio
Note: Calafuria si presenta di un delicato colore rosa cipria. Al naso spicca per note fruttate e agrumate di pompelmo rosa, fiori di arancio, unite a delicate sensazioni gelsomino e tiglio

BOTTIGLIA 26,00

CIRELLI, 2023 CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Regione: Abruzzo
Azienda: Cirelli
Gradi: 12
Affinamento: acciaio
Note: Rosa intenso di grande vivacità. Al naso è pimpante e freschissimo, e declina in successione note di fragolina di bosco, ribes e tracce speziate di pepe bianco. Il sorso è trainato da freschezza e sapidità.

BOTTIGLIA 25,00