



### Ripasso di Valpolicella

€ 28,00

Prodotto: Corte Giara Allegrini

Zona: Verona

Gradazione Alcolica: 13,5

Di colore rosso rubino maturo e di buona intensità. Il frutto rosso dolce e polposo si sposa con le spezie dolci per lasciar poi spazio a note di erbe officinali e delicatamente speziate. Pieno e appagante. Il corpo di ottima struttura trova nella spinta acida il giusto completamente alla sua armonia, risultando morbido ma ugualmente agile al palato.

Si consiglia su : stracotti e brasati con polenta, filetto in crosta, quaglie, tagliata di manzo con funghi porcini, costine d'agnello e formaggi di media stagionatura.



### Taurasi

€ 35,00

Prodotto: Feudi di San Gregorio

Zona: Campania

Gradazione Alcolica: 14%

Il vino Taurasi Feudi di San Gregorio sfoggia un colore rosso rubino vivace. Al naso emerge il classico corredo aromatico del vitigno, fatto di prugna e pepe nero, arricchito da sfumature speziate di cannella e chiodo di garofano. Sorso potente ma estremamente equilibrato, in virtù di una morbidezza ben calibrata e di un tannino già dolce e maturo. La **lunga persistenza** richiama piatti succosi, come ad esempio un brasato all'Aglianico, per un grande sodalizio territoriale. Un vino di peso, che sa però farsi apprezzare per la sua bevibilità. Poliedrico.

Colore Rosso rubino brillante con riflessi granati

Profumo Di mora, mirtillo, ribes, visciola, marasca, cuoio, noce moscata e liquirizia

Gusto Pieno, caldo, equilibrato e dal tannino morbido

---



### **Amarone di Valpolicella**

**€ 35,00**

Prodotto: Le Colline dei Filari 2013

Zona: Veneto

Gradazione Alcolica: 14,50

L'Amarone della Valpolicella è un vino di antichissima tradizione, già decantato da insigni poeti e scrittori. E' un prodotto ancora oggi informale artigianale ed in quantità limitata con le uve della Valpolicella, messe ad appassire sui graticci. L'Amarone si accompagna egregiamente con piatti forti e saporiti ed è indicato per tutte le circostanze liete oltreché come vino corroborante fuori pasto.



### **Barolo Riserva**

**€ 55,00**

Prodotto : Alte Rocche Bianche 2007

Zona: Piemonte

Gradazione : 15%

Vino Rosso interamente ottenuto dal vitigno Nebbiolo. Dal sapiente invecchiamento in botti di rovere e successivo invecchiamento in bottiglia, diventa Riserva dopo 5 anni di affinamento. Dal colore rosso granato e dal sapore austero, risulta pieno ed armonioso all'assaggio. Si consiglia di abbinarlo a selvaggina, carni rosse e formaggi importanti

---

# VINI ROSSI

---



## Brunello di Montalcino

€ 80,00

Prodotto: Castello Banfi 2011

Zona: Toscana

Gradazione: 14%

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: intenso, fresco, fruttato, con le caratteristiche note varietali di viola, ciliegia, prugna.

Sapore: gentile, largo, morbido, di lunghezza sorprendente.

Un grande classico del territorio Montalcinese e di Banfi. Unisce l'eleganza e la solidità tipici del suo fratello più blasonato, il Brunello, ad una immediatezza e freschezza che lo rendono un vino versatile come pochi altri.

Godibile da subito può anche sostenere un lungo periodo di invecchiamento.

Ideale l'abbinamento con cacciagione e formaggi di media stagionatura.

La notevole struttura ne permette un discreto invecchiamento.



## Shiraz

€ 20,00

Prodotto: Casale del Giglio

Zona: Lazio

Gradazione alcolica: 13%

Colore rosso rubino con sfumature violacee; profumo intenso di buona persistenza, con note fruttate di ribes, mirtillo e marasca, cardamomo e cannella. Gusto morbido e caldo, con buona trama tannica e ritorno delle note speziate di pepe nero.

---



### **Petit Verdot**

**€ 20,00**

Prodotto: Casale del Giglio  
Zona: Lazio  
Gradazione alcolica: 13%

Colore rubino violaceo. Profumo intenso e persistente di piccoli frutti rossi, di ciliegia e vegetali, come mirto e tannini morbidi e vellutati, con struttura elegante. Finale con note di pepe bianco e spezie.



### **Hermes Diactoros I**

**€ 25,00**

Prodotto : Omnia Romana  
Gradazione alcolica: 13,5 %

La maturazione avviene in barrique di rovere francese di secondo passaggio per 12 mesi, dopodiché avviene l'assemblaggio delle singole varietà. Segue un periodo di affinamento di circa 6 mesi in bottiglia. Colore: rosso rubino compatto  
Profumo: intenso e complesso con sentori di frutta rossa matura, spezie e note tostate  
Palato: equilibrato con tannini di ottima fattura.  
Persistente con un elegante finale balsamico

---



---

**Schioppettino****€ 20,00**

Prodotto: Sclaris  
Zona: Friuli  
Gradazione alcolica: 13%

Nato come Ribolla Nera, viene nominato Schioppettino solo in epoca recente. Vitigno autoctono friulano. Un rosso luminoso con sfumature granate che offre un profumo variegato: mora selvatica, visciola, mirtillo, ribes nero, folate di spezie e muschio. Il corpo è piacevolmente equilibrato. Grande stoffa e buona persistenza aromatica.

**Morellino di Scansano****€ 18,00**

Prodotto: Corte al Bigio  
Zona: Toscana  
Gradazione alcolica: 13%

Si presenta con un bel colore rosso rubino, un profumo complesso e raffinato di frutti rossi unito in un perfetto amalgama speziato, un gusto morbido e avvolgente con tannini raffinati. Ottimo con affettati e carni rosse.

**Primitivo di Manduria Biologico****€ 18,00**

Prodotto: Auramadre  
Zona: Puglia  
Gradazione alcolica: 13,5%

Vino dal gusto potente e concentrato con profumi di frutta rossa matura. Tannini fini e persistenti, delicato al palato. Ottimo con carni alla griglia e filetti.

**Nero d'Avola****€ 18,00**

---

---

Prodotto: Baglio delle Fate  
Zona: Sicilia  
Gradazione alcolica: 13%

E' un vino ricco, dal gusto pieno e dal bouquet varietale, esteso ed avvolgente. Si contraddistingue per il carattere e la sua struttura, presentando delle qualità inconfondibili dovute alla sua origine geografica, ossia il territorio dell'entroterra siciliano, dai suoli ricchi e prettamente argillosi.



### **Dolcetto d'Alba**

**€ 22,00**

Prodotto: Baglio delle Fate  
Zona: Piemonte  
Gradazione alcolica: 13%

Colore Rosso Rubino vivace. Profumo vinoso che ricorda fiori e frutta matura. Classico vino Piemontese da tutto pasto, si abbina benissimo ad antipasti e formaggi.



### **Barolo Riserva DOCG**

**€ 86,00**

Prodotto: Marchesi di Barolo  
Zona:  
Gradazione alcolica: 13%

Nel calice ha un colore granata molto intenso, caratterizzato da riflessi tendenti all'arancione. I profumi al naso sono complessi e stratificati, e partendo da viola e rosa ci si indirizza verso note speziate, di tabacco e cuoio. In bocca è austero, imponente, molto avvolgente grazie ai tannini fitti ma mai troppo invadenti. Chiude con un finale persistente. Perfetto con i secondi di carne rossa e con la selvaggina, è da provare anche con i formaggi molto stagionati.

---



---

## Montepulciano d'Abruzzo Riserva

€ 25,00

Prodotto: Contesa  
Zona: Pescara  
Gradazione alcolica: 13%

Ottenuto da uve Montepulciano in purezza. Di Colore Rosso Rubino , profumi di frutta matura e confettura delicatamente speziati. Il gusto rotondo suggerisce abbinamenti con primi piatti a base di pomodoro, carni rosse e formaggi mediamente stagionati

## Tignanello

€ 170,00

Prodotto: Antinori  
Zona: Toscana  
Gradazione alcolica: 14%



Tignanello prende il nome dall'omonima collina situata nel cuore del Chianti Classico. Nasce come Chianti Classico nel 1970 per poi, attraverso varie fasi, diventare il Supertuscan apprezzato nel mondo che tutti noi oggi conosciamo. Composto per l'80% da Sangiovese e da Cabernet Sauvignon e Franc per il restante 20%, è prodotto **solo nelle annate migliori** e solo con uve provenienti dai 57 ettari del vigneto Tignanello.

Potente ed equilibratissimo, si presenta alla vista con un compatto colore rubino. Al naso sfoggia eleganti sensazioni di mora matura, spezie orientali, fiori di campo, pepe rosa, cioccolato bianco, cuoio e rabarbaro. In bocca è bilanciato al micron, con una possente nota calorica adeguatamente bilanciata da impuntature fresco-sapide. I tannini, come da copione, sono affusolati e si distendono sino al lunghissimo finale dominato da spezie dolci.

Ideale con carni importanti come il tordo in salsa al tartufo o il capriolo al ginepro.

---



### **Brunello di Montalcino Riserva**

**€ 90,00**

Prodotto: Caprili  
Zona: Toscana  
Gradazione alcolica: 15%

Vino di gran classe, premiato e riconosciuto dalle migliori guide ed esperti nazionali ed internazionali, ha un colore rosso rubino tendente al granato, al naso è ampio, fruttato ed etereo, con una punta di speziato resinato.

Il sapore è caldo, intenso, armonioso, lascia al palato una miriade di piccole e piacevoli sensazioni.

Oltre che con i piatti di carne, lo consigliamo anche come splendido vino da meditazione.



### **Birba**

**€ 25,00**

Prodotto: La Gerla  
Zona: Toscana  
Gradazione alcolica: 14%

Nato nel 1988 da un esperimento del signor "Birba" Sergio Rossi che decide di provare ad invecchiare in barrique il Brunello, il risultato è un vino decisamente affascinante piacevolissimo e robusto Color Rosso Rubino molto intenso Dal Sapore Asciutto armonico rotondo vellutato Profumo Fruttato fine etereo; vaniglia e fragola Si Consigliava Arrostiti e grigliate di carni rosse



### **Moreccio Bolgheri**

**€ 24,00**

Prodotto: Casa di Terra  
Zona: Toscana  
Gradazione alcolica: 14%

Frutta rossa, vaniglia, spezie rendono lo spettro aromatico molto intrigante, il tannino levigato e setoso contribuisce con un tocco di acidità a rendere il Moreccio un vino intenso, ricco e allo stesso tempo inaspettatamente facile da bere Uve: 50% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 10% Syrah

---