

Bollicine Italiane

FOLLADOR (Veneto)

I vigneti della famiglia Follador, crescono rigogliosi nel cuore del Conegliano Valdobbiadene. L'equilibrio perfetto tra un clima temperato ed una particolare composizione minerale del suolo nel terroir, contribuiscono insieme ai loro metodi innovativi a dar vita ad un prosecco eccellente, fruttato e fragrante con un bouquet intenso di aromi.

Ruiol Castei prosecco superiore millesimato Valdobbiadene D.o.c.g. (100% Glera) 2023 € 28

Ha un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente, profumo fruttato con sentori di mela golden, pesca e pera, in bocca fragranza piena e piacevole.

NINO FRANCO (Veneto)

La cantina Nino Franco ha un profilo unico nel panorama del Prosecco, capace di rappresentare l'immagine delle storiche bollicine di Valdobbiadene con una veste originale, innovativa e all'avanguardia. I vigneti di proprietà si sviluppano su una superficie vitata di circa 3 ettari, tutti ricompresi all'interno della Docg del Prosecco di Valdobbiadene Superiore. Tra i filari, ovviamente, l'indiscusso protagonista è il vitigno per eccellenza della zona, il Glera che viene curato e coccolato durante l'intero processo di vinificazione.

Primo Franco prosecco superiore millesimato Valdobbiadene D.o.c.g. (100% Glera)2023 € 28

Di colore giallo paglierino brillante, con intenso bouquet di frutta esotica e mela matura, note di glicine, pesca e fiori bianchi. Al palato è tipicamente amabile e fruttato, bilanciato da una gradevole acidità che dona una chiusura piacevolmente fresco

BOSIO (Lombardia)

Situata a Corte Franca, a pochi chilometri dal lago d'Iseo, l'azienda si estende su una superficie totale di trenta ettari, interamente compresi nell'importante zona a vocazione viticola "Franciacorta D.O.C.G.". Negli anni '90 la famiglia Bosio, di antiche origini franciacortine, intraprende un'appassionante avventura nel mondo vitivinicolo, conciliando la passione per la terra con la voglia di innovare. L'Azienda ha come obiettivo primario la produzione di vini di qualità nel massimo rispetto dell'ambiente. I vigneti attualmente in produzione occupano una superficie di venti ettari e presentano giacitura collinare ed esposizione variabile. L'interpretazione di questi fattori (terreno, esposizione, clima) nella scelta dei diversi vitigni permette di ottenere una produzione diversificata e di qualità.

Franciacorta Satèn (100% Chardonnay) 2023 € 38

Caratterizzato da un perlage finissimo e persistente presenta all'olfatto note di fiori bianchi e vaniglia; al palato è morbido, piacevolmente sapido e complesso. 24 mesi sui lieviti

Franciacorta Nature Millesimato (70% Chardonnay 30% Pinot nero) 2020 € 40
Millesimato di colore giallo paglierino, presenta un bouquet equilibrato con note di lievito e fiori bianchi; al palato presenta una bollicina delicata, di gusto fresco, sapido e complesso. 30 mesi sui lieviti

Franciacorta Millesimato extra brut "Boschedòr" (50% pinot nero 50% chardonnay) 2017 € 48
Millesimato di colore giallo intenso, presenta un bouquet elegante, ricco con note speziate e di lieviti; al palato si presenta importante, fresco e complesso. 40 mesi sui lieviti

Marcalberto (Piemonte)

Azienda familiare che nasce a Santo Stefano Belbo e gravita all'interno di una casa che respira affinità con le piccole maison di alcuni Rècoltant in Champagne. Qui, nella storica cantina scavata nel tufo, risalente alla prima metà dell'800, sono state messe a "riposare" le prime bottiglie di Metodo Classico. In tempi recenti i locali di vinificazione sono stati trasferiti in una antica cascina a pochi passi dalla sede aziendale, altra piccola enclave nel centro storico del paese.

Blancdeblancs metodo classico (100%chardonnay) 2018 € 40
Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Note sfumate di nocciola tostata e crosta di pane

ROENO (Trento)

La storia dell'Azienda Agricola Roeno parte dall'impegno e dalla passione di Rolando Fugatti, che negli anni '60, nella sua Terra dei forti al centro della Valdadige, comincia a dare forma al proprio sogno. Figlio di contadini ma con una grande ricchezza di idee, Rolando riuscì ad intuire i cambiamenti che avrebbero interessato il mondo del vino e dell'agricoltura. La storia di una famiglia e l'amore per un lavoro che sa regalare grandi soddisfazioni in una terra che dona vini eccellenti.

Trento Doc Extra Brut (100% Chardonnay) 2022 € 35
48 mesi di affinamento sui lieviti, colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, sentori di lievito e mandorla dolce e uno sfumato fondo aromatico tipico dello chardonnay.

FERRARI (Trento)

Il mito Ferrari nasce da un uomo, Giulio Ferrari, e dal suo sogno di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. È un pioniere: è lui che per primo intuisce la straordinaria vocazione della sua terra, lui che per primo diffonde lo Chardonnay in Italia.

Ferrari Perlè Trento Doc (100% Chardonnay) 2016 € 75
Giallo intenso con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente. olfattivo Bouquet intenso di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane. al palato con una sensazione vellutata molto lunga in cui si avverte una leggera nota fruttata di mela matura, piacevoli sentori di lievito e mandorla dolce e uno sfumato fondo aromatico tipico dello Chardonnay. Media di 54 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.

COTARELLA (Umbria)

Le aree vitate si collocano nella fascia collinare che forma l'ampio recinto che circonda il lago di Bolsena, con terreni che scendono abbastanza rapidamente dai 500-600 metri fino al lago. Presentano poco scheletro, sono sciolti e ricchi di potassio e fosforo. La conformazione del territorio e la lontananza dal mare conferiscono alla regione un clima variegato che muta in base all'orografia e alle differenze altimetriche presenti.

Metodo Classico millesimato (100% roscetto) 2024 € 35

Il processo di maturazione di questo spumante, ottenuto dal vitigno Roscetto, prevede un periodo di affinamento IN ACCIAIO INOX PER IL 70%, IL RIMANENTE 30% IN BARRIQUE. Colore giallo intenso e maturo. All'olfatto è avvolgente, caldo, intenso, con note agrumate prima, e dolci successivamente.

Metodo Classico Brut Rosè (100% pinot nero) 2024 € 30

Il perlage risulta essere a grana molto sottile con grande persistenza. Il profumo è ricco, con sentori di petali di rosa e fragoline di bosco. Al gusto si presenta fresco, di buona spessore, sapido con finale avvolgente e setoso.

CIMATE (Umbria)

La Cantina le Cimate si colloca al colmo di una splendida zona collinare da cui prendi il nome. Nata nel 2011 dal desiderio della famiglia Bartoloni, da sempre dedita alla viticoltura, la Cantina si contraddistingue per le produzioni di vini di altissima qualità sia rossi che bianchi e per la grande innovazione

Giovanni Bartoloni metodo classico nature (100% trebbiano spoletino) 2020 € 42

Colore Giallo paglierino intenso con perlage di grana fine. Buona acidità e persistenza con intensa sapidità. Spiccata nota minerale e aromi agrumati, integrati da piacevoli sentori di vaniglia, crosta di pane e frutta secca.

BERIOLI (Umbria)

Sin dai primi del '900 la Famiglia Beriole si dedica con passione e dedizione alla coltivazione della vite, dell'olivo e del grano. La zona è quella delle rotonde e verdi colline che circondano il Lago Trasimeno, a pochi km di distanza dalla città di Perugia, nel cuore della campagna umbra. Qui, in posizione collinare, le vigne godono di una splendida esposizione ai raggi solari, beneficiando al contempo della mite influenza del clima lacustre. Ci troviamo alla porte del piccolo e delizioso borgo medievale di Montesperello di Magione.

Cristina metodo classico colli del Trasimeno (100% chardonnay) 2023 € 36

Colore paglierino brillante, perlage fine e persistente. Il naso esprime delicate sensazioni di lievito e crosta di pane, frutta tropicale a polpa gialla e una leggera nota floreale. Al palato presenta una piacevole freschezza in perfetta sinergia con l'elegante mineralità. Spuma avvolgente e vellutata. Piacevolmente equilibrato con finale energico e leggermente sapido.

PUCCIARELLA (Umbria)

Immersa nel verde della campagna umbra, l'azienda agricola Pucciarella si sviluppa per oltre 300 ettari nei comuni di Magione e Corciano. Il cuore dell'azienda è il Castello circondato da vigneti, oliveti e da un piccolo bosco, retaggio di un passato signorile. Il luogo è reso ancora più suggestivo dalla presenza di un giardino padronale con la Chiesa privata dedicata a Sant'Anna

Ca' de Sass (100% cardonnay) 2025

€ 30

il colore giallo paglierino scarico. Il perlage è fine e persistente. Il profumo è fragrante con note di frutta matura. Il sapore è fresco, armonico, di buona struttura ed intensità

Vini Bianchi

LA CROTTA DEL VEGNERON (VALLE D'AOSTA)

La Crotta di Vegneron è una cooperativa vinicola situata a Chambave, in Valle d'Aosta, fondata nel 1980. La cooperativa valorizza i vitigni autoctoni della Valle d'Aosta, coltivati sui pendii montani. Si impegna a mantenere viva la tradizione vitivinicola locale, con un occhio di riguardo alla qualità.

Chambave Muscat Attente (100% moscato bianco) 2021

€32

Giallo paglierino di media intensità con riflessi dorati. Profumo aromatico intenso e persistente. Sentori di salvia, timo; un ventaglio di sensazioni agrumate, su tutte il pompelmo rosa, compongono lo straordinario bouquet di questo vino

HIMMELREICH (Alto Adige)

Grazie alla sua posizione, il Monte Sole della Val Venosta gode di 250 giorni di sole all'anno. La scarsità di precipitazioni che caratterizza la regione occidentale dell'Alto Adige e il suolo ricco di minerali (sedimenti glaciali e morenici) sono i presupposti per una produzione vinicola di grande interesse e pregio. L'intenso lavoro manuale nella vigna e in cantina è volto a preservare la qualità dei grappoli giunti a maturazione nel vigneto. Nel complesso, la nostra prerogativa è quella di produrre vini genuini, schietti e pieni di carattere.

Pinot Bianco (100% pinot bianco) 2021

€ 28

Compatto, fresco e croccante, così si presenta il profilo gustativo del Pinot Bianco che, allo stesso tempo, è arricchito da fini note minerali e un caratteristico aroma fruttato di pera, mela e di delicate note agrumate.

Riesling (100% riesling renano) 2020

€ 28

Esotico, minerale e rinfrescante. La sua veste giallo brillante è intervallata da riflessi verdastri e sprigiona un bouquet a più strati di pesca dolce, fico d'India, ananas e pompelmo fresco,

BESERERHOF (Alto Adige)

la Tenuta Besserehof, su una quota di 380m, pratica da anni la viticoltura naturale per sostenere la natura nel crescere e prosperare e per utilizzare meno possibile dei prodotti chimici. Le giaciture in pendenza richiedono ore di faticoso lavoro a mano dalla famiglia Mair e anche un grande amore per l'uva. La posizione della tenuta ai piedi dello Sciliar nelle Dolomiti è ideale per far crescere diverse varietà d'uva. Le forti variazioni di temperatura registrate tra giorno e notte e l'elevato soleggiamento fanno maturare l'uva in modo ottimale

Sylvaner (100% Sylvaner) 2023

€ 28

di un colore giallo paglierino, con un profumo che ricorda le pesche gialle, le albicocche ed i fiori selvatici freschi. Al palato presenta una struttura succosa con tanti aromi, dall'acidità piacevole e una buona mineralità.

Kerner (100% Kerner) 2023

€ 35

Colore giallo paglierino con dei riflessi verdi. Le note profumate ricordano le pesche, i fiori di sambuco e gli agrumi. Il suo gusto convince grazie alla sua struttura complessa, all'acidità viva e alla mineralità salata.

ALOIS LAGEDER (Alto Adige)

Applicando i principi del metodo biologico-dinamico, la Tenuta vinicola Alois Lageder coltiva in Alto Adige 55 ettari di vigneti di proprietà della famiglia. L'approccio olistico è alla base di tutta la loro attività, dei rapporti che li legano da molti anni coi numerosi partner viticoltori, e anche della loro ambizione di diffondere la consapevolezza per un'agricoltura più naturale e sostenibile.

Gewuztraminer (100% gewuztraminer) 2023

€ 28

presenta con una veste giallo paglierino limpido e intenso e sprigiona un bouquet aromatico ricco e varietale: profumi di albicocche, susine gialle e spezie orientali confluiscono in un sorso secco, sapido e succoso, dal persistente finale aromatico.

Al Passo del Leone (50% müller thurgau, 50% pinot grigio) 2022

€ 28

Di un limpido giallo paglierino, con riflessi verdolini alla vista. Aromatico il bouquet olfattivo, con richiami ai fiori di sambuco in apertura, note fruttate a seguire e ricordi minerali in chiusura. Di buona struttura il sorso, gradevolmente sapido, fresco e di buona lunghezza.

Misto Mare (14 varietà autoctone-internazionali)2024

€28

Giallo paglierino Leggermente aromatico, sfaccettato, floreale e fruttato Di medio corpo, fresco e fruttato con una punta di tannino e quindi succoso e animato con un lungo finale

Fòrra (100% incorcio manzoni) 2022

€ 40

Si caratterizza nel Calice per un color giallo oro intenso dalla buona limpidezza.

Al naso risulta leggermente aromatico con profumi fruttati incentrati sulle prugne goccia d'oro, la pera e la mela cotogna. Speziatura fine ed un tocco di pietra focaia.

Al sorso si presenta con un bel corpo secco, concentrazione notevole ed intensi aromi fruttati e speziati.

Buona l'acidità e la persistenza.

Surmont (100% riesling) 2022

€ 38

Alla vista si presenta di un bel giallo paglierino con riflessi verdolini. Il naso è aromatico, aperto da note floreali e successivamente guidato da sentori fruttati di pesca e di albicocca. Elegante il sorso, di buon corpo e di lunga persistenza.

FANTI (Trentino)

Nel piccolo paese di Pressano situato in una collina soleggiata ed ariosa c'è questa cantina in cui le sue vigne sono disposte su un terreno rosso argilloso e ricco di breccia calcarea. La filosofia è quella di lasciar esprimere liberamente le grandi potenzialità del territorio.

Nosiola (100% nosiola) 2020

€ 30

dopo la raccolta avviene una breve macerazione sulle bucce e successiva fermentazione sia in legno che in acciaio ed lungo affinamento sui lieviti. colore giallo paglierino, profumo fresco e balsamico, al palato sapido e avvolgente con sfumature che ricordano la nocciola con un sentore di fiori di campo

SPECOGNA (Friuli)

Era il 1963 quando Leonardo Specogna, dopo alcuni anni da emigrante in Svizzera, rientrando in Friuli Venezia Giulia passò per la prima volta sulle colline della Rocca Bernarda a Corno di Rosazzo e decidendo quindi d'investire i suoi risparmi acquistando un piccolo appezzamento di terreno in questo areale nel cuore del vigneto Friuli. Terre ad alta vocazione enologica dove la pianta della vite trova condizioni ideali grazie a delle peculiarità climatiche e geologiche uniche ed eccezionali per la viticoltura. Oggi l'azienda dispone di una superficie pari a circa 30 ettari, di cui più o meno 25 a vigneto gestiti secondo i principi dell' agricoltura biologica.

Pinot Grigio (100% pinot grigio) 2022

€ 25

Colore rosa tenue con riflessi ramati. Questa tonalità nasce dal periodo di contatto con le bucce dell'uva durante la fase di vinificazione. Al naso presenta note floreali e di frutta come la mela, la pera e la frutta di bosco. Al palato si esprime con note dolci e cremose nelle quali riemergono intense sensazioni fruttate e persistenti.

Duality (100% sauvignon blanc) 2019

€ 60

'Duality' nasce dall' unione (Dualità) di uve di Sauvignon blanc ottenute in vigneti con caratteristiche opposte l' uno all' altro. Infatti, un appezzamento ha esposizione a Sud il che permette alle uve che se ne raccolgono di raggiungere maturazioni più elevate che garantiscono struttura, calore e morbidezza. L' altro vigneto, invece, è esposto a Nord-Est in una zona che risente maggiormente delle escursioni termiche garantendo note aromatiche più varietali ed una maggiore acidità che dona grande freschezza. Giallo paglierino, Profumo varietale elegante, con note agrumate di pompelmo, sentori di fiori di sambuco e pietra focaia , menta e frutta esotica. al gusto strutturato, di buona tensione acida; con sensazioni varietali complesse ed intense e retrogusto lungamente persistente

RONCO DEI TASSI (Friuli)

L'azienda nasce nel 1989 quando Fabio Coser e la moglie Daniela decidono di acquistare un podere di circa 9 ettari, di cui 4 a vigneto, nel cuore del Collio Goriziano e più precisamente nel comune di Cormons. Qui ad un'altitudine che varia fra i 140 e 200 metri sul livello del mare ci troviamo ai limiti del parco naturale di Plessiva, zona di tutela ambientale ricca di flora spontanea e di numerosa fauna selvatica che, non disturbata, trova in questi luoghi l'habitat ideale. Dalla specifica presenza di alcune colonie di tassi che nel periodo in cui l'uva è matura diventano ghiotti consumatori dei grappoli più dolci e dalla particolare disposizione dei vigneti in terrazze ben esposte denominate "ronchi", è nato il nome dell'azienda Ronco dei Tassi.

Friulano DOC Collio (100% Tocai) 2020

€ 25

colore giallo paglierino con riflessi citrini. Al naso è intenso e complesso con profumi varietali e note d'acacia, più in là con la maturazione evolve in spezie. In bocca ha un gusto pieno e asciutto, regala buone sensazioni di calore in equilibrio con l'acidità, il retrogusto è piacevolmente amarognolo, contraddistinto dal caratteristico aroma di mandorla del vitigno

Pinot Grigio (100% Pinot grigio) 2022

€ 25

Il Pinot Grigio Ronco dei Tassi è un vino bianco delicato, dal colore giallo paglierino con riflessi rosa. Il suo profumo ha note floreali e fruttate, mentre in bocca è morbido, pieno e fresco. Un vino fine ed elegante

Ribolla Gialla (100% ribolla gialla) 2021

€ 25

dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Al naso è sottile e delicato, il profumo è contraddistinto da note di frutta fresca e fiori gialli. In bocca è elegante, ha una buona freschezza ben equilibrata, secco ed armonico

CA'RUGATE (Veneto)

Ca' Rugate è un'azienda agricola veneta che produce vini di territorio capaci di raccontare, secondo un carattere distintivo e identificabile, la terra da cui nascono, quella del Soave Classico, della Valpolicella e del Lessini Durello. Un'azienda che ha saputo innovare reinterpretando le tradizioni e investendo sui vigneti più vocati alla produzione dei vitigni storici. Una storia lunga più di 100 anni, legata in modo inscindibile alla famiglia Tessari da quattro generazioni e a quella terra scura e vulcanica della collina delle Rugate, vicino al centro di Brognoligo, dove tutto ha avuto inizio.

Studio (60% trebbiano di soave, 40% garganega) 2019

€ 27

Studio è frutto di un mélange variabile a seconda delle diverse annate, che comprende circa il 60% di Trebbiano di Soave e il 40% di Garganega, in parte affinato in botti di rovere francese e la restante parte in acciaio. Colore giallo paglierino intenso. Al naso bouquet di pout pourri e tè verde con leggere note di frutta a polpa bianca e pietra focaia. Il palato, avvolgente, riprendendo la freschezza aromatica contenuta nelle premesse olfattive, si distende in un finale ricco di sapidità e di straordinaria persistenza.

Monte Fiorentine (90% garganega, 10% trebbiano di soave) 2020

€ 27

Vinificato in bianco con fermentazione in serbatoi d'acciaio inox a 16-18°C, per un periodo di circa 10-15 giorni. Colore giallo paglierino carico. Naso fine e delicato di frutta esotica e agrumi. Gusto morbido, persistente e sapido. Vino molto strutturato che si esprime al meglio dopo 1-2 anni di affinamento in bottiglia.

Bucciato soave classico sup. (100% garganega) 2020

€ 27

Macerazione per qualche ora sulle proprie bucce in serbatoi di acciaio inox a 16-18°C, successivo affinamento in botti di ceramica da 400 litri, per ca. 8 mesi.

Colore giallo paglierino con riflessi oro antico. Al naso offre un ventaglio aromatico complesso e armonioso che coniuga le note agrumate con quelle di erbe mediterranee. Al palato è intenso ed elegante con spiccata mineralità e sapidità che regalano un finale lungo e fresco.

Angelo GAJA (Piemonte)

Cantina che non ha bisogno di presentazioni, tale è la sua storia e la sua fama, quella di Angelo Gaja è una griffe che ormai da decenni rappresenta il meglio non solo dei vini piemontesi, ma di tutto il Made in Italy se si parla di vino.

Angelo, insieme al costante supporto della moglie Lucia e dei figli Gaia, Rossana e Giovanni, è riuscito ad affermare l'azienda vinicola Gaja in tutto il mondo, grazie a un impegno e a una visione che hanno letteralmente plasmato non solo i vini Barbaresco e Nebbiolo, ma tutto il mercato enologico degli ultimi decenni. Nella cantina Gaja, situata nel centro storico del paese di Barbaresco, nascono vini rossi pregiati che sono diventati di culto per ogni appassionato.

Vini rossi e bianchi che dimostrano una classe sopraffina e una longevità unica. Vini che sanno coniugare tradizione e modernità come probabilmente nessun altro, e che al calice svelano tutta quella che è la loro naturale eleganza.

Con più di 92 ettari vitati di proprietà gestiti nel pieno rispetto della natura e dell'ecosistema, l'azienda ha una produzione media di circa 350mila bottiglie all'anno, non solo rossi dalla forte personalità, ma anche vini bianchi d'eccellenza. Grazie a una gestione familiare e coesa dell'azienda - tutta la famiglia, infatti, è coinvolta nella filiera - i vini Gaja sono diventati un vero mito: basti pensare che il Barbaresco Gaja del 1985 è stato definito da Wine Spectator come il miglior vino mai prodotto in Italia.

Rossj Bass Langhe Dop (100% Chardonnay) 2022

€ 110

Colore giallo dorato carico, si presenta al naso con eleganti sentori di fiori e agrumi, con un accenno di miele; notevole l'ampiezza e la profondità, in bocca struttura elegante, morbido, dal carattere deciso, definito, con buona acidità; finale persistente e fresco.

Gaja e Rey (100% Chardonnay) 2021

€ 400

Gaja & Rey è un vino bianco di grande eleganza e morbidezza, vinificato e affinato in barrique, eccellenza paradigmatica dello Chardonnay delle Langhe. Ha un bouquet ampio e complesso di frutta gialla matura, vaniglia e fiori gialli, con tonalità esotiche e speziate. Al palato è vellutato, sapido e avvolgente, dotato di freschezza e di un'interminabile persistenza

Alteni di Brassica (100% Sauvignon) 2021

€ 230

Si presenta con un bellissimo colore giallo dorato. Fine e sottile il naso, dominato da note di frutta esotica e sensazioni erbacee e vegetali, tipicamente varietali. All'assaggio è di ottimo corpo, intenso e armonico, con un sorso caratterizzato da una piacevole freschezza, che gli regala una beva appagante.

MONSUPELLO (Lombardia)

Monsupello è situata nel territorio di Torricella Verzate, a ridosso dei primi pendii che si incontrano scendendo dalle rive del grande fiume. La tenuta si è andata estendendo negli anni con l'acquisizione di nuovi vigneti nei confinanti comuni di Casteggio, Redavalle e Pietra de' Giorgi, fino all'attuale estensione di circa 50 ettari. Questa prima fascia collinare offre quote altimetriche intorno ai 160 metri sul livello del mare, con esposizioni differenti che seguono l'andamento sinuoso delle alture. I terreni sono caratterizzati da presenza calcarea e tufacea, con spiccata presenza di marne risalenti al pliocene, investiti da un microclima che favorisce naturalmente la coltivazione di svariate tipologie di uve.

Riesling (100% Riesling) 2021

€ 28

Giallo paglierino vivace con rapidi riflessi verdognoli; brillante. il profumo: bouquet fine, fresco e fruttato. Sapore: secco senza asperità, fresco, fruttato, elegante, di pieno carattere

MONCHIERO CARBONE (Piemonte)

L'azienda Monchiero Carbone si trova a Canale, nel centro del paese, in un antico cascinale signorile ottocentesco, che ospita nei suoi sotterranei un'ampia e affascinante cantina storica, intatta da oltre due secoli. L'azienda deve il nome all'unione di due famiglie, grazie al matrimonio tra Marco Monchiero e Lucia Carbone, ed alla conseguente unione dei vigneti ereditati da entrambi. Le origini e i legami con il mestiere di viticoltore vanno però ricercate nel passato, tra i membri delle due famiglie.

Cecu (100% arneis) 2020

€ 25

Le uve provengono da due singoli vigneti selezionati per il loro terroir sabbioso e l'altitudine elevata: dai terreni soffici e sabbiosi del cru Tanone, nel comune di Veza d'Alba, e dal cru Renesio Incisa a Canale, sulla celebre collina che ha dato i natali all'uva Arneis verso la fine del '400. Si narra infatti che proprio a Renesio si sia differenziata quest'uva bianca, chiamata in un primo momento "Nebbiolo bianco".

il vino è dotato di grande intensità olfattiva. Mostra un insieme di grande profondità che si sviluppa lentamente verso sensazioni di importante freschezza aromatica, che spaziano dall'ananas al ribes bianco.

l'ingresso al palato è piuttosto marcato da una splendida freschezza gustativa che gradualmente mostra il suo vero carattere potente e avvolgente. Il suo sviluppo è molto crescente e termina con un finale ricco e molto persistente, che vede il trionfo della sapidità.

Roero Riserva Vigna Renesio Incisa (100% Arneis) 2017

€ 40

Questo vigneto ha un terreno ricco di sabbia e un'altitudine considerevole, inoltre è la collina che ha dato i natali all'uva Arneis, che è stata scoperta proprio a Renesio alla fine del '400. tutte le bottiglie sono numerate ed è una produzione limitata, adatta a chi predilige vini bianchi più evoluti e complessi, paglierino intenso brillante. ricco e complesso; si esprime con aromi di agrumi, pepe bianco, erbe aromatiche e una delicata nota di albicocca essiccata, al palato questo vino si presenta morbido e potente, con un'acidità vigorosa, che però lascia in bocca un gusto ricco, integrando in modo ideale le note minerali.

ODDERO (Piemonte)

Poderi e Cantine Oddero è un marchio storico tra i produttori del Barolo, la cui fondazione risale alla fine del XVIII secolo, quando i nostri antenati già coltivavano le viti nel comune di La Morra.

Fu nel 1878 che il nostro avo Giacomo Oddero, precorrendo i tempi, decise di imbottigliare i propri vini sotto il nome di famiglia, dando inizio a un'avventura che prosegue, ininterrotta, attraverso sette generazioni.

Timorasso (100% timorasso) 2022

€ 33

Colore giallo intenso con riflessi dorati. Sentori raffinati floreali, sostenuti da profumi agrumati.

Sapore fresco e minerale, con sensazioni di frutti carnosì e maturi.

SCIPIO (Toscana)

L'azienda è giovanissima, nata nel 2022, e coltiva vecchi vigneti di varietà autoctone – da 40 fino a 100 anni di età, quasi la metà a piede franco, garantiscono il titolare e il suo braccio destro, Agostino Bilancini – rintracciati qua e là sui suoli vulcanico-tufacei di Pitigliano. L'uva è raccolta a mano e poi vinificata nella cantina di San Quirico di Sorano, a meno di due km in linea d'aria dal confine laziale. Maremma profonda. O Alta Tuscia, se preferiamo.

Giudizio (30% Procanico, 25% Malvasia, 15% Verdello, 30% altri vitigni autoctoni) 2022

€ 32

Colore giallo dorato, al naso uva fresca, biancospino, gelsomino ed acacia, al gusto avvolgente, sapido e fresco.

IL RIO (Toscana)

Tra il comune di Vicchio di Mugello e l'Appennino Tosco-Romagnolo si cela una piccola realtà produttiva, Il Rio. La cantina è di proprietà di Paolo Cerrini, che nei primi anni '90 provò a cimentarsi con la viticoltura partendo da vitigni tipicamente nordici, scommettendo sulle caratteristiche pedoclimatiche di un'area da sempre ritenuta poco vocata alla viticoltura.

Annita (40% chardonnay 30% sauvignon 30% pinot bianco) 2021

€ 40

bouquet molto espressivo e intenso, con note di erbe aromatiche, fieno, ginestra, agrumi, frutta tropicale e leggeri sentori di vaniglia. Il sorso scorre piacevole e dinamico, evidenziando una buona tensione un lungo e secco finale

ORMA (Toscana)

Orma si trova sulla Strada provinciale Bolgherese, la Strada del vino, a poca distanza dalle vigne delle aziende storiche del territorio. Nel cuore della Doc Bolgheri, confina a destra con Ornellaia e a sinistra con le vigne di Sassicaia. Precisamente nell'area più vocata alla coltivazione della vite: a nord della via Bolgherese, dove i terreni sono sassosi ed argillosi e dove la presenza di sabbia è inferiore rispetto ad altre zone più vicine al mare. Gode di una favorevole combinazione di clima, terreno e vitigni che ne fanno una "nicchia ecologico-climatica".

Bianco di Orma (100% Vermentino) 2020

€ 27

Tipico Vermentino della costa, vinificato in acciaio per preservarne gli aromi primari e la spiccata freschezza. L'identità del vitigno coniugata all'eleganza del territorio.

Giallo paglierino luminoso, apre al naso con note agrumate e floreali. In bocca si presenta morbido fresco e di grande equilibrio

TENUTA FERTUNA (Toscana)

La Tenuta Fertuna è la cantina di proprietà della famiglia Meregalli, fondata nel 1997 e situata in località Grilli, nell'area di Gavorrano, nel cuore della Maremma grossetana. Si estende per un totale di 145 ettari, di cui 50 dedicati alla coltivazione della vite. Il vigneto, coltivato con sistema di allevamento a cordone speronato e ad alta densità d'impianto, è circondato da una natura florida e rigogliosa e affiancato da un oliveto di 10 ettari. I terreni ricchi di galestro e alberese garantiscono complessità, finezza e ricchezza alla produzione.

Droppello (100% Sangiovese) 2022

€ 28

Colore Giallo paglierino tenue profumo piacevole e fruttato, di frutta gialla, agrumi, fiori di campo ed erbe aromatiche. Gusto delicato, rinfrescante, fruttato, armonico e di buona sapidità

LA LASTRA San Gimignano (Toscana)

L'azienda agricola La Lastra, si estende tra il comune di San Gimignano e quello di Siena. Con la grande passione che contraddistingue chi pratica l'agricoltura per scelta e non per costrizione, curiamo i vigneti secondo le regole dell'agricoltura biologica.

Vernaccia di San Gimignano (98% Vernaccia 2% trebbiano toscano) 2021

€ 25

Giallo paglierino mediamente intenso, bouquet complesso caratterizzato da note floreali, agrumate, tropicali e minerali

CAPARZO (Toscana)

I vigneti di Caparzo occupano circa 90 ettari nel comune di Montalcino. In località Caparzo, nell'area collinare, ad un'altitudine di 220 metri, esposta da sud a sud-est, sono coltivati circa 9 ettari a Brunello, 3 ettari a Chardonnay, Sauvignon e Traminer, 2,5 ettari a Cabernet Sauvignon, 3 ettari a Rosso di Montalcino, 1 ettaro a Sangiovese Sant'Antimo e 1,5 ettari a Moscadello. Il terreno è di formazione pliocenica, sedimentaria, sabbioso-argillosa.

Le Grance (40% chardonnay, 30% sauvignon blanc, 30% traminer) 2018

€ 28

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. profumo fine, ampio, complesso, con sentori speziati e di frutta secca. in bocca asciutto, pieno, armonico

TERENZI (Toscana)

Terenzi è una realtà che dal 2001 coltiva gli affascinanti filari del Sangiovese maremmano di Scansano, immersi in una delle ambientazioni campagnole più idilliache d'Italia. Il loro Morellino nasce in una delle zone più incontaminate di tutta la regione Toscana, la Maremma, racchiusa tra le valli del fiume Ombrone e del fiume Albegna dove la geologia e il clima favorevole sono i principali fattori determinanti per una viticoltura di alta qualità. La tenuta si estende sui colli maremmani per 150 ettari, di cui 60 di vigneti e 14 di ulivi secolari, che confluiscono in una moderna cantina, cuore pulsante dell'azienda, in linea con l'estetica del territorio ma ampiamente evoluta sul piano tecnologico.

Balbino (100% vermentino) 2023

€ 28

Il colore giallo paglierino carico ed i profumi rilasciati ricordano gli aromi tipici della pera e dei fiori bianchi

ARTIMINO (Toscana)

Appartenente alla famiglia Olmo sin dagli anni Ottanta, la Tenuta di Artimino è situata nel cuore della Toscana, esattamente a Carmignano, in provincia di Prato. Pur risalendo la storia moderna dell'azienda a poco più di trent'anni fa, sono invece antichissime le origini di Artimino, prima importante centro etrusco, poi rinomato borgo medievale, e da ultimo rifugio prediletto dei Medici, scelto per la costruzione di una delle loro celebri ville di campagna, Villa La Ferdinanda.

Oggi struttura ricettiva e location di lusso oltre che azienda vitivinicola, la Tenuta di Artimino continua a mantenere elevato il proprio prestigio. Potendo contare su una superficie vitata che complessivamente arriva a coprire ottanta ettari, l'azienda conduce i propri vigneti in maniera responsabile e attenta, rispettando al massimo quello che è l'equilibrio di ecosistema, ambiente, natura e biodiversità, così da arrivare a raccogliere uve sane, genuine, concentrate e ricche in ogni loro più piccola sfumatura organolettica.

Artumes (Trebiano toscano, Petit Manseng) 2023

€ 25

Il vino si presenta colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono note di fiori gialli, pesca e sentori agrumati. Al gusto è intenso, fresco e vibrante.

MONTAUTO (Toscana)

Le strade che portano alla Tenuta Montauto sono antiche, attraversano e conducono a luoghi lontani dal flusso del traffico. Qui la Toscana è unita all'alto Lazio dalla memoria e dalla natura etrusca. Vulci da un lato, Manciano, Saturnia e Pitigliano dall'altro. Lo stemma dell'azienda, con l'iniziale di Montauto incrociata con l'uncino del cowboy, indicava lo spirito pionieristico di produrre vini bianchi in una terra tradizionalmente considerata adatta solo ai rossi. Uno spirito enologico pionieristico che è già scritto nel nome di Enos, il nonno, che ora è anche il nome del Maremma Sauvignon della Tenuta Montauto, che ha successo in tutto il mondo

Enos (100% sauvignon blanc "vecchie vigne") 2022

€ 39

Giallo paglierino dai leggeri riflessi verdognoli. Al naso si schiude con naturalezza ed eleganza su aromi di frutta esotica con tracce minerali di pietra focaia. In bocca fresco con note aromatiche.

PODERNUOVO A PALAZZONE di Giovanni Bulgari(Toscana)

La passione per l'eccellenza e per la natura che caratterizza la storia della famiglia Bulgari, ha portato alla ricerca di una realtà ancora poco conosciuta nel panorama vitivinicolo Italiano, così da poter sviluppare a pieno le potenzialità di questo territorio ancora genuino. Giovanni Bulgari, amministratore delegato di Podernuovo a Palazzone e anima ispiratrice dell'impresa, portato naturalmente all'attenzione per l'ambiente, ha posto come punto di partenza per la creazione dei suoi vini, il minimo impatto ambientale controllando le emissioni di anidride carbonica e la lavorazione delle uve in totale rispetto e armonia con la natura.

Nicoleo (50% Grechetto 50% Chardonnay) 2022

€ 28

Si presenta alla vista di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si apre fruttato con note di mela verde, pesca, per finire con sentori di mandorla e delicati fiori bianchi. Al palato ottima freschezza e piacevole mineralità.

Aliki rosè (60% Merlot 40% Malbec) 2023

€ 28

Macerazione sulle bucce per 14giorni. Al naso si percepiscono note di piccoli frutti rossi freschi e croccanti come lamponi e fragoline di bosco, seguiti da sentori di fiori freschi e arbusti mediterranei come rosmarino e timo. Al palato il vino mostra una piacevole acidità e una grande mineralità. Il corpo risulta molto equilibrato e il retrogusto è lungo ed elegante.

TENIMENTI D'ALESSANDRO (Toscana)

La storia di Tenimenti d'Alessandro è strettamente legata a quella di Cortona e alla sua rinascita come luogo di produzione vitivinicola d'eccellenza.

Situata a Manzano, nel comune di Cortona (Arezzo), nella Toscana sud-orientale, la proprietà, che oggi si estende per circa 30 ettari vitati, in conduzione Biologica Certificata dal 2016 viene acquistata nel 1967 dalla famiglia d'Alessandro.

Fontarca (100% Viognier) 2017

€ 45

Fontarca proviene da sole uve Viognier selezionate nella vigna più vecchia, messa a dimora nel 1988. Elegante, persistente, intenso, con grande potenziale d'invecchiamento. Sassi di mare, fossili marini, conchiglie, fleur de sel, erbe mediche, anice, rosmarino, capperi e cucunci di Salina.

Formilli Fendi (Umbria)

In questo luogo, la Tenuta Le Corgne, Andrea Formilli Fendi, da una nuova vita al suo posto del cuore dove da bambino con la madre Franca si radunava con i fratelli ed i cugini per le occasioni speciali. Con il passar del tempo ha sviluppato l'idea di trasformare la tenuta in una vera e propria cantina per produrre vini di assoluta qualità.

AFF Bianco (60% sauvignon 20% viognier 20% grechetto) 2021

€ 28

colore giallo paglierino intenso, bouquet aromatico che si trasforma in note di salvia e frutta esotica. al palato minerale e corposo

AFF Rosato (80% Sangiovese 20% Pinot nero) 2021

€ 28

Colore rosa ramato con tendenze al ramato, al naso emergono note floreali di rosa selvatica e frutti di sottobosco, in bocca buon equilibrio con acidità persistente ed integrata.

LE CIMATE (Umbria)

La Cantina le Cimate si colloca al colmo di una splendida zona collinare da cui prendi il nome. Nata nel 2011 dal desiderio della famiglia Bartoloni, da sempre dedita alla viticoltura, la Cantina si contraddistingue per le produzioni di vini di altissima qualità sia rossi che bianchi e per la grande innovazione

Trebbiano Spoletino Sup. (100% Trebbiano Spoletino) 2019

€ 25

Dopo la macerazione, fermenta ed affina in botti francesi. Colore giallo paglierino intenso al palato sentori di miele e sfumature minerali.

LARIA COCCO (Umbria)

Ilaria Cocco ha voluto portare avanti la tradizione di famiglia che dal 1650 coltiva questa terra adagiata sul pendio del colle di Montefalco, nella costante ricerca di un equilibrio tra la valorizzazione dei vitigni autoctoni e le moderne pratiche agronomiche e di cantina.

Avventata (100% Trebbiano Spoletino) 2021

€ 26

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso il bagaglio olfattivo, di albicocca, pesca e con piacevoli sfumature minerali. Equilibrata la spinta fresco-olfattiva di lunga persistenza.

VILLA SOBRANO (Umbria)

In ogni angolo di Cantina Villa Sobrano si respira la storia, e ogni suo vino è l'espressione di un ambiente unico tanto per il terroir quanto per la conformazione della cantina stessa. La sua posizione seminterrata, infatti, con muri spessi oltre un metro, favorisce un naturale isolamento termico, mantenendo i livelli di temperatura e di umidità pressoché costanti durante l'anno.

Donna Sabina (100% grechetto di Todi IGT) 2019

€ 30

Colore giallo paglierino intenso e profondo al naso ricco e intenso, esplosione di frutti tropicali e burro, al palato minerale, fruttato e gustoso. Sorprendente la persistenza nel finale.

BETTALUNGA (Umbria)

La storia della cantina inizia a Castello delle Forme, comune di Marsciano, nel 2015: è questo, infatti, l'anno in cui vengono realizzate la cantina di vinificazione e la prima vendemmia dell'azienda, che segue i vigneti già dal 2013. La cantina è stata realizzata convertendo un vecchio magazzino, La distanza dai vigneti è di poche centinaia di metri, così da permettere una tempestiva lavorazione della materia prima e limitando così ogni eventuale processo ossidativo indesiderato. L'enologo Alessandro ha scelto di vinificare in purezza i nostri vitigni perché crediamo fortemente nel nostro territorio e nel rispetto delle caratteristiche delle singole varietà. Ogni vino così ottenuto esprime al massimo la sua origine, raccontando la sua territorialità e le caratteristiche uniche che la definiscono.

Povento (100% Trebbiano Procanico) 2023 € 28
colore giallo scarico, con lievi riflessi verdognoli al naso fresco e floreale, ricorda i fiori di gelsomino e di biancospino ,con piacevoli note agrumate al gusto immediato, fresco ed avvolgente, di buona acidità, asciutto e di buona persistenza nel finale

Rigaldo (100% grechetto) 2023 € 28
giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli brillanti, l'olfatto ricorda la frutta a polpa gialla, la mela e l'albicocca, con delicate note di fiori di acacia al gusto complesso con un grande bilanciamento tra struttura e acidità, di notevole ampiezza iniziale, sapido, con chiusura piacevolmente amarognola tipica della varietà.

Piaggione (100% chardonnay) 2023 € 39
Affinamento in barriques di rovere francese, per 6 mesi sulle proprie fecce di fermentazione
Il profumo è intenso con lievi note di vaniglia, di ananas e pera, nonché note leggermente affumicate.
Ampio, avvolgente e caldo, con le varie componenti legnose e fruttate ben amalgamate tra loro, dal gusto persistente e lievemente speziato nel finale.

MIGLIOSI (Umbria)

La Cantina Migliosi è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata in Umbria, nella zona di Assisi. ☑ La tenuta è situata in località Ponte Rosso, con una vista panoramica su Assisi e sul Sacro Convento di San Francesco. La posizione è particolarmente favorevole per la viticoltura, grazie all'esposizione e al terreno.

Sonatore assisi Doc (100% grechetto) 2023 € 28
dal colore giallo paglierino, di buona vivaci, al naso frutta fresca poco matura e fragrante, fiori bianchi, leggermente erbacee, al palato fresco, di buona sapidità, persistente e fine.

Stranito (100% Viognier)2023 € 28
Colore giallo dorato intenso, vivace, Profumo di albicocca candita, mandorla, miele, fiori gialli, spezia dolce
Sapore fresco, abbastanza sapido, persistente e fine

CENCI (Umbria)

La Cantina Cenci sorge in un antico insediamento rurale del 1687 dei Monaci Olivetani esperti selezionatori di terre vocate alla coltivazione della vite e dell'olivo a San Biagio della Valle nel contado Eburneo, 15 Km a sud di Perugia. Da quattro generazioni la famiglia Cenci produce vino in queste terre. L'azienda è di circa 40 ettari di cui 6 a vigneto. La composizione del terreno è argilloso-sabbioso ricco di calcare per la notevole presenza di lastre di travertino caratteristica che conferisce ai vini notevole sapidità. In tutta l'azienda applichiamo i principi dell'Agricoltura biologica e siamo certificati. Il piccolo lago al centro del vigneto crea un microclima speciale e una riserva naturale per animali e insetti.

Le uve, esclusivamente dei nostri vigneti, sono raccolte a mano in cassetta e vinificati con metodi tradizionali. Tutte le fasi di lavorazione sono coordinate da Giovanni Cenci, che nel tempo libero salda atrezzi agricoli per farne statue soggetto per le etichette dei vini più speciali.

Alago (100% pinot grigio) 2023 € 25
Giallo paglierino con riflessi verdolini al naso varietale, frutta bianca e floreale. in bocca: fruttato, ottima sapidità, stupenda acidità, pieno e delicato. Lunghissimo.

Anticello ris. (100% grechetto) 2018 € 45
Aromi fruttati, note agrumate e fiori selvatici, riflettendo il territorio da cui proviene. Il colore giallo paglierino profondo con riflessi dorati prepara il palato a un gusto fruttato, sapido e fresco con un leggero tannino che lo rende morbido e potente allo stesso tempo.

ROMANELLI (Umbria)

Il loro vino richiama alla memoria una decennale passione, dedizione al lavoro in campagna, attenzione e cura verso l'ambiente. Cercano ogni giorno la perfezione e la tutela della biodiversità che ritengono fondamentale per offrire prodotti di ottima qualità. Interpretano le tradizioni con personalità facendo in modo che i vini siano sempre espressione delle caratteristiche uniche e irripetibili della nostra terra. Le raccolte sono semore tardive che generalmente iniziano a ottobre e si protraggono per tutto il mese fino a sfiorare novembre, con la vendemmia del Sagrantino. Questo aspetto è di fondamentale importanza perché permette di portare a piena maturazione ogni grappolo d'uva, di ridurre gli interventi per la realizzazione del prodotto finale e, soprattutto, di creare vini appaganti e completi.

Fonte Perna (100% grechetto) 2023 € 28
Giallo paglierino intenso. Al naso esprime tutta la tipicità del varietale con note floreali e fruttate che richiamano il biancospino, il cedro e la pesca gialla. Una leggera mineralità anticipa un sorso fresco, pieno, di buona struttura e di ottima persistenza.

Le Tese (100% trebbiano spoletino) 2021 € 38
Giallo dorato, colore tipico dei vini prodotti con una medio / lunga macerazione sulle proprie bucce. Naso ricco di note agrumate, di frutta esotica e a polpa gialla, impreziosito da sentori lievemente minerali. Ampio, complesso, di grande materia e al tempo stesso sostenuto da una particolare freschezza acida. Molto persistente.

BELLAFONTE (Umbria)

la Cantina completamente interrata, costituita da una struttura portante in acciaio e pietre a diretto contatto con la roccia esterna, beneficia di una costante circolazione d'aria, proveniente dall'esterno attraverso condotte sotterranee che ne condizionano temperatura e umidità in maniera naturale. La maturazione dei vini procede in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni. Anche la fermentazione malolattica si sviluppa in modo naturale, attivata solamente dalla temperatura di cantina. L'illimpimento dei vini avviene per decantazione, senza filtrazioni, in modo da mantenere intatta la vitalità del vino; eventuali depositi presenti sul fondo della bottiglia sono indice di tale scelta produttiva

Sperella (grechetto e altre uve provenienti da vigneti più giovani) 2023 € 28
Dal colore intenso, Al naso esprime note agrumate che richiamano il lime e il bergamotto seguite dal mango e dalle giunchiglie di campo. Una piacevole nota di pane fresco apre a un assaggio ricco e articolato caratterizzato da grande freschezza e da un finale molto saporito.

Arneto (100% Trebbiano della valle Umbra) 2021

€36

1 anno sui lieviti in botti di rovere di Slavonia, almeno 5 mesi in bottiglia. Paglierino intenso e profondo. Al naso esprime affascinanti note di frutta a polpa gialla impreziosite da sentori agrumati e minerali e da profumi di erbe officinali, di ginestra, di fieno. Il sorso è fresco, armonico e appagante, ricco nella materia e ben bilanciato nell'acidità, di grande persistenza

VILLA MONGALLI (Umbria)

La cantina Villa Mongalli sorge su uno dei colli più suggestivi e pittoreschi dell'Umbria tra i comuni di Bevagna e Montefalco , un terroir incredibilmente affascinante e vocato.

All'interno della splendida tenuta è stato impiantato un vigneto di 15 ettari: Sagrantino in prevalenza, ad occupare più della metà del parco vigneto aziendale, quindi Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Sirah e Merlot, Petit Verdot e due ettari di Trebbiano, valorosa varietà bianca della tradizione umbra.

Calicanto (100% Trebbiano) 2023

€ 28

Caratterizzato da una mineralità affumicata dovuta alle pietre silicee del terreno su cui cresce. Al naso frutta tropicale, frutto della passione, erbe aromatiche, salvia e spezie. In bocca torna la nota fumé e una persistente nota di limone

Minganna (100% Trebbiano) 2020

€ 32

Caratterizzato da una mineralità affumicata dovuta alle pietre silicee del terreno su cui cresce, notevolmente complesso e longevo .Al naso frutta tropicale, frutto della passione, erbe aromatiche, salvia e spezie. In bocca torna la nota fumé e una persistente nota di limone.

Terre Margaritelli (Umbria)

L'azienda Terre Margaritelli nasce nel 1950 per volere di Fernando Margaritelli che ritirandosi dall'attività imprenditoriale all'età di 60 anni decide di iniziare per suo diletto a coltivare vite per produrre vino per se e per tutta la famiglia. Questa attività rimane in effetti a solo servizio della famiglia e come espressione della passione della Famiglia Margaritelli per la terra. Nel 2000 Giuseppe Margaritelli, figlio di Fernando, proprio per onorare la passione del padre decide di allargare la proprietà e dar vita al progetto Terre Margaritelli azienda vitivinicola. Da qui inizia il reimpianto della vigna, le prime vinificazioni e il passaggio al biologico.

Costellato (80% trebbiano, 20% chardonnay) 2023

€ 28

il Trebbiano, con una piccola percentuale di Chardonnay, da vita a questo bianco dalla struttura corposa e dal bouquet di profumi ricco ed elegante.

Greco di Renabianca (100% grechetto) 2020

€ 30

grechetto in purezza che si arricchisce con un passaggio in Barrique di rovere francese proveniente dalla foresta di Bertranges. Grazie a questo affinamento si rafforzano le note balsamiche al naso, mentre in bocca restano vincenti la struttura e la potenza del grechetto. Grande acidità, alcolicità e persistenza

IACOPO PAOLUCCI (Umbria)

Il progetto nasce dall'idea imprenditoriale del giovane eologo Iacopo Paolucci che con conoscenza diretta perfezionata attraverso l'osservazione pratica in importanti realtà enologiche del centro Italia, individua in Doglio, una suggestiva località nei pressi di Todi, il luogo per la creazione della propria impresa: nuova cantina cinta di nuovi vignati col chiaro intento di produrre vini tipici naturali e di qualità. L'azienda punta alla valorizzazione di vitigni autoctoni

Il Rimacerato (100% trebbiano) 2021

€ 42

6-7 mesi in anfora e 12 mesi in bottiglia senza chiarifica, dal colore giallo dorato, leggermente opaco. Il suo bouquet è ricco e ampio e richiama la frutta candita, il miele, lo zenzero, le spezie, l'anice e il finocchietto. In bocca rivela un sorso pieno e voluminoso, dotato di una personalità fresca e minerale, che lo allunga verso un finale persistente e vanigliato.

Iacopone (100% grechetto di Todi) 2022

€ 28

oro lucente e cangiante, tenace intensità olfattiva che danza tra santoreggia, mandorla e foglie secche; si liberano piacevoli naunce di albicocche, composta di mele, cera e richiami minerali sulfurei. Al palato sapidità invitante che ammicca una generosa freschezza.

COTERELLA (Umbria)

Da sempre Famiglia Cotarella è percepita come azienda del territorio laziale da un punto di vista produttivo. In realtà, la famiglia è legata da sempre ad entrambe le regioni, sia Umbria che Lazio. Per questo hanno sentito l'esigenza di porre nuova attenzione alla loro appartenenza umbra e il desiderio di affermare il forte legame che hanno con questa terra meravigliosa. L'Umbria, peraltro, è terra di vini bianchi da sempre, quindi è naturale cercare di rappresentare la regione con un vino bianco importante, espressione del territorio e della lunga esperienza maturata nell'approfondirne le caratteristiche e le potenzialità.

Verdeluce (35% grechetto, 35% pinot bianco, 30% semillon) 2023

€ 32

I suoi profumi intensi e avvolgenti si sposano armoniosamente con una freschezza vibrante, regalando un'esperienza indimenticabile.

Soente (100% viogner) 2023

€ 28

è un bianco di grande personalità, che ben rispecchia le caratteristiche varietali del Viogner. Nel calice si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet esprime profumi di fiori bianchi, aromi di agrumi, pesca, melone, albicocca e cenni di frutta tropicale. Il sorso è ricco, avvolgente e armonico distendendosi verso un finale sapido e di equilibrata freschezza.

Ferentano (100% roscetto) 2021

€ 35

Colore giallo paglierino, in bocca ampio, ricco, morbido, pieno e persistente, al naso note di ananas, banana, con sensazioni vegetali e un finale su note di vaniglia

ANTINORI (Umbria)

I Marchesi Antinori sono tra i più grandi protagonisti della storia del vino italiano. Da più di seicento anni e 26 generazioni, la famiglia Antinori si dedica alla produzione vitivinicola. Fu nel 1385 che il capostipite della famiglia, Giovanni di Piero Antinori, entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri, come apprendista. Pian piano la produzione di vino, insieme al commercio della seta e alle attività bancarie, divenne un'attività di successo. Nel 1543, Alessandro Antinori era uno degli uomini più ricchi di Firenze e già nel 1700 i vini Antinori venivano esportati in Inghilterra. Nel 1861 ad Antinori fu conferito il titolo di Marchese e alla fine dell'Ottocento venne costituita l'attuale Marchesi Antinori.

Nel corso dei secoli la famiglia Antinori ha sempre gestito l'azienda direttamente, attraversando la storia nel rispetto della tradizione e del territorio. La capacità di visione, i continui esperimenti nei vigneti e in cantina, la lungimiranza e la costante ricerca della qualità hanno portato i Marchesi Antinori a cavalcare i secoli all'insegna dell'espansione, investendo sempre in nuovi progetti e cantine al di fuori delle tenute storiche in Toscana e in Umbria e continuando a produrre vini di qualità anche in altre regioni d'Italia e all'estero.

Conte della Vipera (80% sauvignon blanc 20% semillon) 2023

€ 40

Giallo chiaro con riflessi verdognoli, al naso esprime profumi fruttati e varietali caratterizzati da piacevoli note agrumate, unite ad aromi di pesca e litchi. Al palato dimostra carattere e struttura, con vivace acidità e freschezza gustativa. Il finale è persistente e armonico.

Bramito della Sala (100% Chardonnay) 2023

€ 32

Giallo paglierino leggero con sfumature verdognole, al naso si presenta con un bouquet ricco in cui predomina la frutta matura, in particolare mela e ananas. In bocca le leggere note minerali si intrecciano con quella sapidità e speziatura tipica dei vini del Castello della Sala. Il risultato è un vino fine, elegante, dotato di una ottima spina minerale che ne favorisce la persistenza e la complessità.

San Giovanni della Sala (50% Grechetto , 25%Procanico , 25%Pinot Bianco e Viognier) 2023

€ 28

Il colore è giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. All'olfatto esprime aromi di frutta matura, pesca bianca, albicocca e sfumature tropicali. Il sorso è ampio, ricco e persistente, con un finale fresco e sapido

Cervaro della Sala (90% Chardonnay, 10% grechetto) 2022

€ 86

Si presenta di un colore giallo leggermente paglierino chiaro con alcuni riflessi verdolini. Al naso esprime sensazioni leggermente affumicate di cedro e di pietra focaia seguite da sentori floreali di ginestra e mimosa. Al palato è vibrante, fresco e contraddistinto da note di vaniglia, burro al limone.

MONRUBIO (Umbria)

Era il 1957 quando, per volontà di alcuni agricoltori dell'area di Castel Viscardo, venne istituita la Cantina Monrubio, con l'intento di produrre vini di qualità in un territorio ricco di tradizioni. Il comprensorio di Orvieto è una splendida cornice naturale, culla di secoli di storia agricola e vitivinicola, un luogo in cui l'amore per la terra e le perfette condizioni del terreno consentono di avere uve dalla qualità eccezionale

Papabile (20% grechetto, 50% trebbiano)

€ 25

Colore giallo paglierino brillante con riflessi oro-verde al naso è una perfetta fusione di sentori minerali e vegetali, si riconoscono chiaramente biancospino, felce e cedro, con fresche note di timo e alloro a corredo. Assaggio strutturato, di ottima fattura, è sostenuto da una vivace freschezza che è ben equilibrata da una morbidezza suadente; la lunghissima scia minerale accompagna un lungo finale dal tocco sapido.

NERI (Umbria)

Il pensiero della famiglia Neri è il rispetto della propria terra che da secoli offre all'uomo l'habitat ideale per la coltivazione della vite. Solo la comprensione attenta di ogni aspetto pedoclimatico, contribuisce alla creazione di un prodotto esclusivo, espressione della passione di chi lo produce. Assistere la natura vivendo la vita di campagna è il quotidiano, cosicché non ci sia scissione con il territorio. Questa è la filosofia di chi crede che il vino debba essere l'interpretazione ultima di un contesto ambientale.

Vardano (100% grechetto) 2021

€ 33

giallo paglierino con riflessi dorati al naso le note minerali spiccano insieme ad una piacevole sfumatura di nocciola tostata e frutta matura, al palato ricco e sapido con corpo e struttura.

MARIA PIA CASTELLI (Marche)

L'Azienda Agricola "Maria Pia Castelli" propone vini pregiati prodotti artigianalmente, con uve selezionate e con i migliori strumenti, in un perfetto connubio tra tradizione e innovazione. L'azienda nasce nel 1999 dalla passione e dalle mani esperte del padre di Maria Pia, Erasmo Castelli, con il preciso intento di produrre *vini di alta qualità*. Da allora l'azienda, guidata da Maria Pia e dal marito Enrico Bartoletti, ha saputo raggiungere nel giro di pochi anni altissimi standard qualitativi, affermandosi nel mercato nazionale e internazionale come una delle proposte più interessanti nel panorama dei vini del piceno.

Stella Flora (Pecorino 50%, Passerina 30%, Trebbiano 10%, Malvasia 10%) 2017

€ 45

Vino di buona struttura, rilascia profumi di mandarino, arancia amara ed una sottile traccia d'erbe aromatiche; non delude il palato che lo trova secco, sapido con grande ricchezza aromatica e buona persistenza.

Mi.Le.Ghi (Umbria)

L'azienda si trova nei terreni montani di Gubbio in particolare ad 800 metri s.l.m. con pendenze superiori al 30%. Queste caratteristiche hanno anche permesso all'azienda il titolo di viticoltori eroici.

Calluna della Serra (30% riesling renano, 40% pecorino, 30% viognier) 2022

€ 35

Spiccati aromi esotici, minerale e rinfrescante, in bocca sprigiona un bouquet a più strati di pesca dolce e pompelmo fresco. Il sorso è ricco, avvolgente e armonico distendendosi verso un finale sapido e di equilibrata freschezza.

Umani Ronchi (Marche)

Umani Ronchi nasce più di 60 anni fa a Cupramontana, dove pulsa il cuore del Verdicchio Classico, per poi esplorare numerose altre aree della terra dell'Adriatico. E' Gino Umani Ronchi che comincia a scrivere la storia dando vita ad una piccola azienda agricola nelle Marche che poi nel tempo si è ulteriormente sviluppata diventando un punto di riferimento tra le migliori cantine d'Italia.

Casal di Serra (100% Verdicchio Castelli di Jesi Doc classico Sup.) 2021 € 28

Al naso arrivano profumi intensi di fiori di campo, aromi di frutta a polpa gialla come pesca, nespola e mela golden, al palato sapido, morbido con un finale persistente e fruttato.

Plenio (100% Verdicchio Castelli di Jesi Doc classico Sup. Riserva) 2020 € 32

Al naso fresco e penetrante, con sentori leggeri di frutta matura, miele, mandorla amara ed erbe aromatiche, in bocca vellutato, ricco con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla.

SAN SALVATORE (Campania)

Tante piccole differenze che insieme fanno la differenza. Giuseppe Pagano si definisce un Greco Romano. Nato alle pendici del Vesuvio a Boscoreale, è nel Cilento che fa fiorire il suo sogno. Due anime: una da imprenditore alberghiero, l'altra da imprenditore agricolo. Nel 2004 fonda un'azienda agricola, che con i vini San Salvatore 1988 racconta il Cilento ed i suoi terroirs in tutto il mondo.

Falanghina (100% Falanghina) 2022 € 28

Colore giallo paglierino. al naso note fruttate di albicocca, banana, ananas e mela, al palato aggraziato ed elegante e rimpolpato poi da seducenti effetti sapidi e dinamici.

Calpazio (100% Greco) 2021 € 29

Splendente di giallo paglierino il colore. Bouquet intenso con essenze di pesca gialla, albicocca, pompelmo, mandarino. In bocca il sorso è sapido, morbido. Ottima la spinta acida che dona una pervicace freschezza e si stabilizza su toni fruttati e floreali.

Cecerale (100% Fiano) 2020 € 30

Colore giallo paglierino non troppo carico. Intenso e variegato il profumo che sale al naso e che sprigiona note fruttate di pesca bianca, mandarino e albicocca. al palato, succoso, sapido con ricordi fruttati e floreali.

Vetere Rosato (100% Aglianico) 2021 € 28

Alla vista colore rosa buccia di cipolla. al naso Bouquet intensamente profumato di piccoli frutti del sottobosco, in bocca sentori di amarena, melagrana, rosa canina, violetta, glicine ed erbe aromatiche.

ANTINORI (Puglia)

L'Antinori Tomaresca Castel del Monte Pietrabilanca è un vino prodotto a Bocca di Lupo, in una tenuta pugliese fondata e gestita dalla famiglia Antinori. Il nome deriva dalla pietra bianca, materiale costruttivo presente in grande quantità in Puglia. Il vino è prodotto da vitigni autoctoni pugliesi: uve Chardonnay e Fiano, in piccola parte, fermentate in legno e in acciaio, rispettivamente.

Pietrabilanca (80% chardonnay 20% fiano) 2023 € 35

Si presenta di un colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso mostra note di frutta bianca con sfumature di melone cantalupo, arancia e lime unite a delicate note di fiori come il biancospino e l'acacia; completano il bouquet vibranti sentori di vaniglia e cioccolato bianco. Al palato è delicato e mai pesante, con buona freschezza e verticalità. Il finale è caratterizzato da una piacevole mineralità.

FEDERICO CURTAZ (Sicilia)

Secondo Curtaz la Sicilia è stata l'opportunità di poter interpretare un territorio, attraverso il tessuto dell'esperienza che ha elaborato in tutti questi anni di mestiere, una rilettura personale di un grande lavoro fatto da molti altri che lo hanno preceduto e che hanno indicato una strada.

Gamma (100% Carricante) 2018 € 40

Gamma è un vino bianco, di grande finezza, asciutto e verticale come i vini Etnei sanno essere, longevo, equilibrato nel gioco tra acidità e corpo del vino. Ha colore paglierino e profumo di erbe selvatiche e fiori di altitudine.

FEUDO MACCARI (Sicilia)

A Noto, nel cuore del Mar Mediterraneo, sugli scogli e sulle spiagge del lembo di terra più meridionale, tumulo dopo tumulo, Antonio Moretti Cuseri riesce a mettere insieme una proprietà di circa 250 ettari acquisendoli da più di cinquanta proprietari terrieri diversi. Il cuore è Maccari, dove i vigneti che si affacciano direttamente sull'Oasi Naturale di Vendicari, hanno già fatto una trentina di vendemmie sotto il sole.

Family & Friends (100% Grillo) 2019 € 30

Colore Giallo cristallino, Profumo: Sentori agrumati, fiori di zagara, miele di acacia, erbe balsamiche, leggere note di zenzero e vaniglia e richiami marini
Sapore: Morbido, pieno e denso all'assaggio, con una trama sapida, minerale e di bella freschezza che sfocia in un finale saporito e persistente

DUCA DI SALAPARUTA (Sicilia)

Acquistando le Tenute, Duca di Salaparuta ha scelto il territorio più adatto per ogni vitigno selezionato. La scelta del miglior Terroir, in zone tendenzialmente collinari, ben esposte ai venti, salubri e soleggiate, ha permesso ad ogni vigna di produrre il proprio frutto nelle condizioni naturalmente più adatte, senza forzature. Da qui Duca di Salaparuta parte per ridurre allo stretto necessario gli interventi sanitari sulla vite e sviluppare un nuovo concetto di sostenibilità.

Bianca di Valguarnera (100% Insolia) 2019

€ 55

Colore Giallo dorato con riflessi verdognoli dal profumo complesso ed intenso, ricco di sensazioni tipiche di frutti maturi impreziosite da sentori di vaniglia e frutta secca dovuti all'evoluzione in legno. Sapore deciso e di personalità, buona struttura, armonico elegante e particolarmente persistente

Kados (100% Grillo) 2021

€ 32

Colore Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli profumo floreale, leggermente vanigliato e complesso Sapore ampio, vellutato, vivo, di grande struttura e persistenza

Sentiero del Vento (100% Vermentino) 2021

€ 28

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini il profumo racconta di note fruttate e macchia mediterranea al sapore ampio e vellutato con una buona freschezza e mineralità

Suolo 3 (100% sauvignon blanc) 2020

€ 28

Colore paglierino con riflessi verdolini il profumo elegante e complesso. Le note varietali si fondono con le note floreali di gelsomino e ginestra bianca. Le note fruttate si uniscono alle note speziate molto delicate che ricordano la vaniglia ed il pepe rosa, in bocca ampio, strutturato e fresco. Buona conferma delle note percepite all'olfatto. Lungamente persistente al palato

Vino Florio non filtrato (100% grillo) 2023

€ 28

Si tratta di un vino bianco non filtrato, che migliora nel tempo grazie a una continua evoluzione organolettica.

Si presenta con un color giallo vibrante, con profumi di campi fioriti e mare, il tutto tradotto in un carattere molto ricco e sapido grazie anche all'alta gradazione alcolica.

ABRAXAS (Sicilia / Pantelleria)

Abraxas affonda le sue radici nella millenaria tradizione agricola dell'isola di Pantelleria, perla nera del Mediterraneo e territorio privilegiato per la produzione di vini unici ed esclusivi. Tra le cantine più apprezzate dell'isola, come testimoniano i numerosi riconoscimenti ottenuti in ambito nazionale ed internazionale. La cantina Abraxas è la più alta dell'isola e sorge a circa 600 metri di altezza, adagiata sui pendii di Montagna Grande e costruita secondo l'antica tradizione vinicola pantasca per esaltare tutta la qualità dei nostri vini ed assicurare un processo di maturazione efficace. Negli oltre 30 ettari coltivati a vite, che rappresentano la superficie più estesa tra le cantine che Dalla coltivazione dei vitigni, fino alla vinificazione e all'imbottigliamento: tutto il processo avviene sull'isola di Pantelleria.

Alsine (Zibibbo 85% Viogner 15%) 2023

€ 30

Dal colore giallo paglierino, limpido e trasparente. Al naso si svela una fragranza di profumi floreali come ginestra, magnolia, profumi fruttati come albicocca, mela, frutti tropicali. In bocca è pieno, fresco e morbido fino alla chiusura con una spiccata salinità

AUDARYA (Sardegna)

Da una tradizione lunga un secolo, nasce Audarya: 40 ettari di vigneti e al centro, la cantina immersa nelle vigne. Serdiana si trova a pochi chilometri da Cagliari. Audarya significa 'nobiltà d'animo', in una antica lingua orientale. Il nome è stato scelto tra i tanti possibili, perché l'azienda crede in un modo di fare impresa che sia rispettoso di tutto ciò che è attorno alla vita di una società.

Vermentino (100% Vermentino) 2022

€ 28

Vermentino di Sardegna DOC di colore giallo paglierino con riflessi verdolini
al naso: fruttato, con delicate note agrumate al palato fresco, dalle sensazioni minerali

Nuragus Di Cagliari (100% Nuragus) 2020

€ 28

Nuragus dal colore giallo paglierino al naso fragrante, con note aromatiche di erbe essenziali al palato ricco e dalla piacevole morbidezza

Vini Rossi

LA CROTTA DEL VEGNERON (VALLE D'AOSTA)

La Crotta di Vegneron è una cooperativa vinicola situata a Chambave, in Valle d'Aosta, fondata nel 1980. La cooperativa valorizza i vitigni autoctoni della Valle d'Aosta, coltivati sui pendii montani. Si impegna a mantenere viva la tradizione vitivinicola locale, con un occhio di riguardo alla qualità.

Chambave Sup. Quatre Vignobles (70% petit rouge 30% Syrah) 2021 €32
Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, consistente. Profumo Intenso e persistente, floreale, fruttato e complesso, riconoscimenti di viola, lampone e ribes, vaniglia, sfumature speziate.

GROSJEAN (Val d'Aosta)

Le prime, autentiche, testimonianze della presenza di una famiglia Grosjean in Valle d'Aosta risalgono ai primi decenni del 1600, quando, per volere dell'allora Duca di Savoia, alcune famiglie originarie della Savoia e Borgogna furono invitate a ripopolare la nostra Valle dopo la terribile strage causata dalla Peste del 1630. Grosjean è una bellissima realtà: un'azienda che da generazioni lavora con la terra e i suoi frutti, e in un'azienda di vini eroici soprattutto, in cui anche il fattore umano che fa la differenza.

Torrette Superiore (Petit Rouge 75% e 10% Fumin, 10% Cornalin e 5% Premetta) 2019 € 30
Il colore rubino è intenso e luminoso. I profumi intensi ricordano i frutti di bosco maturi con sentori floreali dolci di viola e rosa selvatica a cui seguono note di spezie dolci.
In bocca, distende il corredo fruttato che prende forza con la nota minerale; la leggera acidità si fonde con i tannini.

VON BLUMEN (Alto Adige)

La tenuta di Von Blumen, si trova sulla costa montuosa di Pochi (Bucholz in tedesco) che sovrasta il paese di Salorno. Una specie di altopiano sopraelevato e terrazzato che si estende tra i 500 e i 1000 metri di altitudine con una pendenza del 25% ed esposizione ad Ovest

Pinot nero Flowers (100% pinot nero millesimato) 2019 € 46
dodici mesi in tonneau di rovere, dal colore rubino brillante, dai profumi intensi che spaziano dai frutti rossi e neri di bosco alle spezie, in bocca complesso con trama tannica matura e persistente

KORNELL (Aldo Adige)

Palme rigogliose e antiche conifere condividono qui lo stesso pezzo di terreno. Al tempo stesso l'Ora, il vento mediterraneo che soffia con forza costante da Sud, incontra i venti secchi provenienti da Nord. L'insieme di questi elementi naturali crea la condizione perfetta per la viticoltura. Furono i Reti, un'antica popolazione stanziata in quest'area, a scoprire oltre 2000 anni fa le potenzialità del territorio. I terreni, ricchi di porfido e dislocati sui pendii soleggiati, assorbono rapidamente il calore durante il giorno, mentre di notte godono di basse temperature. Si creano così le condizioni atmosferiche ideali per la coltivazione dei vitigni.

Marith (100% pinot nero) 2023 € 28

Colore rosso rubino brillante e intenso, bouquet dagli eleganti e fruttati aromi di frutti di bosco, lampone e fragola, accompagnati da una leggera nota speziata, il sapore fresco ed invitante, presenta tannini morbidi. una piacevole acidità e un finale succulento

ALOIS LAGEDER (Alto Adige)

Applicando i principi del metodo biologico-dinamico, la Tenuta vinicola Alois Lageder coltiva in Alto Adige 55 ettari di vigneti di proprietà della famiglia. L'approccio olistico è alla base di tutta la loro attività, dei rapporti che li legano da molti anni coi numerosi partner viticoltori, e anche della loro ambizione di diffondere la consapevolezza per un'agricoltura più naturale e sostenibile.

Pinot Noir (100% pinot nero) 2022 € 30

Colore rosso rubino, al naso profumi di bacche rosse, ciliegia, note minerali, in bocca mediamente corposo, speziato, fruttato

Romigberg (100% schiava)2022 € 28

rosso rubino con riflessi violacei, bouquet discreto, fruttato, aromatico, note di bacche rosse, prugne e pietra focaia, floreale mediamente corposo, equilibrato, fresco e fruttato, morbido, delicato, secco, ricco di tannini, speziato

Lagrein (100% lagrein)2022 € 28

rosso ciliegia con riflessi rosso rubino intenso, fruttato (prugna, bacca),speziato, lievi sentori animali mediamente corposo, pieno, fresco, tannini percepibili, delicatamente amaro

GOTTARDI (Alto Adige)

Weingut Gottardi rappresenta una realtà vitivinicola altoatesina che negli anni si è affermata grazie alla sua incredibile maestria nell'interpretare il Pinot Nero. Nel 1986 i Gottardi, famiglia di commercianti di vino di Innsbruck di origini italiane, acquistarono 6 ettari di vigneto a Mazzon, piccolo borgo celebre per il Pinot Nero situato appena sopra Egna, all'interno del comune di Bolzano. Negli anni successivi la famiglia si dedicò al reimpianto dei vigneti e nel 1995 produsse i primi vini nella moderna cantina appena costruita. Oggi al timone della tenuta si trova Alexander Gottardi, figlio del fondatore Bruno, il quale fin dal 1984 aiutò il padre nel negozio di vini di Innsbruck e due anni più tardi lo supportò nell'avviò dell'attività vitivinicola.

Pinot Nero (100% Pinot nero) 2019 € 50

12 mesi in barrique e altri 8 mesi in grandi botti di legno. dal profumo intenso con aromi di frutti di bosco e ciliegia, fine dolcezza, leggera speziatura e delicati toni legno in bocca elegante, rotondo e complesso.

ODDERO (Piemonte)

Poderi e Cantine Oddero è un marchio storico tra i produttori del Barolo, la cui fondazione risale alla fine del XVIII secolo, quando i nostri antenati già coltivavano le viti nel comune di La Morra.

Fu nel 1878 che il nostro avo Giacomo Oddero, precorrendo i tempi, decise di imbottigliare i propri vini sotto il nome di famiglia, dando inizio a un'avventura che prosegue, ininterrotta, attraverso sette generazioni.

Nizza (100% Barbera) 2022

€ 33

Colore rosso rubino intenso, assume con il passare del tempo eleganti riflessi granati; profumo di frutta rossa, di cacao amaro e caffè, che, con il passare dei mesi, si fa più speziato, con note "selvatiche". Il sapore è asciutto, ha un bel corpo, messo in rilievo da nerbo e stoffa fitta, pieno di carattere

CONTE VISTARINO (Piemonte)

Nel 1850 il Conte Augusto Giorgi di Vistarino piantò per primo il Pinot Nero in Oltrepò, importando le barbatelle direttamente dalla Francia. Dal primo anno di attività, fino all'attuale generazione, la visione rimane la stessa: interpretare al meglio il nobile vitigno perseguendo la massima qualità nel rispetto del territorio e della sua vocazione

Costa del Nero (100% pinot nero) 2022

€ 28

Colore Rosso rubino intenso. Profumo ricco, dall'approccio immediato, di buona ampiezza, fresco, con tipico sentore di frutti rossi. Gusto elegante, morbido di buon corpo equilibrato con piacevole finale minerale. Tannini e acidità procedono in armonia offrendo un vino armonico seppure dal carattere risoluto.

PODERI COLLA (Piemonte)

I vigneti si estendono nelle Langhe a sud del fiume Tanaro ad altitudini comprese tra i 210 e 400 metri sul livello del mare. Il terreno è caratterizzato dalle Marne di Sant'Agata fossili, ricche di argilla e calcare, con colori dal bianco-giallastro all'azzurro: garantiscono l'eleganza e la complessità dei vini che vengono prodotti su queste colline.

Nebbiolo Drago (100% nebbiolo) 2022

€ 30

Rosso granato delicato; naso fine, aromi di prugna, spezie. In bocca sapori di frutta matura, tannini importanti, rotondi e ben integrati nel corpo del vino.

Barbaresco Roncaglia (100% nebbiolo) 2019

€ 62

rosso granato profondo, profumi esuberanti di more, spezie, sottobosco, rosa canina a violetta. in bocca ricco, avvolgente ed intenso con finale di tannini vellutati.

ROBERTO VOEZIO (Piemonte)

La cantina Roberto Voerzio è stata creata nel 1986 e si trova in località Cerretto, nel comune di La Morra, in una delle zone più famose e pregiate della denominazione Barolo, da sempre conosciuta per l'eleganza e la straordinaria finezza dei suoi vini. Una particolare attenzione viene riservata alla conduzione della vigna, vero centro di tutta l'attività dell'azienda. Da trent'anni i vigneti di proprietà sono gestiti con la massima attenzione e nel pieno rispetto della natura, con l'unico obiettivo di produrre uve sane, mature e aromaticamente ricche, non vengono utilizzati diserbanti chimici e le concimazioni, quando necessarie, vengono effettuate solo con del letame o con humus. I trattamenti sono ridotti al minimo, in modo da limitare l'impatto della viticoltura sull'ecosistema e sulla biodiversità ambientale. La zona di La Morra, cuore della tenuta, si distingue per una particolare composizione dei terreni. Le marne di quest'area della denominazione Barolo sono, infatti, più ricche di sabbie, miste a calcare e argille. Una peculiarità che conferisce al Nebbiolo un volto più sottile e raffinato, con tannini più delicati e una struttura meno potente.

Nebbiolo (100% nebbiolo) 2021

€ 62

Si annuncia nel calice con un colore tipicamente varietale, che dal rubino non troppo concentrato vira verso il granato. Stratificato il naso, che offre più livelli olfattivi, giocati sulla frutta rossa matura, sui fiori appassiti e su rimandi terziari. Al palato è di buon corpo, rotondo e fascinate grazie a un sorso asciutto, in cui la componente fresca si bilancia con una trama tannica elegante

Barolo (100% nebbiolo cru) 2019

€ 180

Ottenuto dall'unione di quattro vigneti Cru diversi di Nebbiolo nel comune di La Morra: Fossati, Case Nere, La Serra e Boiolo. Grande potenza ed eleganza nel rispetto dell'ecologica totale. Vengono utilizzate le migliori tecniche per l'affinamento, legno e acciaio, in modo da far risaltare soltanto le caratteristiche della materia prima. Bouquet avvolgente, ampio ed elegante con note di frutti di bosco, rose rosse, violette, pepe e spezie dolci.

MONCHIERO CARBONE (Piemonte)

I vigneti della cantina Monchiero Carbone sono situati in alcuni cru storici del Roero, tra cui Renesio e Mombirone. La famiglia Monchiero aveva acquistato nel 1919 il vigneto Mombirone, vocato alla produzione di vini rossi, come il Barbera e il Nebbiolo, mentre la famiglia Carbone era proprietaria del vigneto Tanon, vocato per la produzione di vini bianchi, prodotti dal vitigno Arneis, che si dice nato proprio in queste zone nel '500.

Printi Roero Riserva (100% nebbiolo) 2017

€ 40

colore rubino brillante di grande intensità. la fase olfattiva è intensa, molto profonda, con spiccata sfaccettatura aromatica: dopo un primo impatto etereo si affermano i sentori di lampone e di mora, resi più complessi da un sottofondo di spezie dolci (cannella, cacao) e di legni nobili. in bocca di gran carattere che si esprime sulla fittezza tannica e il magnifico equilibrio alcol/tannini; dopo un ingresso pieno, quasi masticabile, i tannini dolci e serafici si distendono progressivamente, regalando un finale lungo e armonico.

GIANNI DOGLIA (Piemonte)

L'azienda vitivinicola Gianni Doglia produce vini in Castagnole delle Lanze (Asti – Piemonte) da oltre tre generazioni. Gianni, enologo e profondo conoscitore del territorio, coadiuvato dall'esperienza dei genitori e affiancato dalla sorella Paola, è direttamente responsabile della coltivazione dei sedici ettari di vigneti siti nei comuni di Castagnole delle Lanze, Coazzolo e Nizza Monferrato.

La decisione di rimanere una piccola azienda a conduzione familiare consente di dedicare particolare attenzione a tutta la filiera produttiva, riuscendo ad esprimere al meglio l'essenza di un territorio unico, culla vocata di eccellenze enologiche e Patrimonio Unesco.

Genio (100% barbera d'Alba) 2020

€ 30

rosso rubino intenso con riflessi violacei che tendono a divenire. Profumo: grande e ricco si apre con toni floreali di iris e rosa per diventare prorompente con sentori di sottobosco, lampone e susina. Gusto: avvolgente caldo e rotondo. Frutto di un elegante equilibrio fra una decisa freschezza e un buon corpo.

CLAUDIO ALARIO (Piemonte)

Lo scenario suggestivo e celebrato delle Langhe fa da sfondo alla storia e all'attività della nostra piccola azienda a carattere familiare, fondata nel lontano 1900. Si trovano a Diano d'Alba, un piccolo paese rurale, situato su morbide e verdeggianti colline. La filosofia dell'azienda è volta alla ricerca di un continuo e costante miglioramento con l'obiettivo, ultimo, di raggiungere una qualità sempre maggiore. In particolare, oggi, il loro impegno è tutto profuso nella realizzazione di una resa bassa in vigneto in modo da garantire al vino una qualità superiore.

Sorì Prudent Superiore (100% dolcetto) 2021

€ 25

Rosso porpora con sfumature intense profumo caratteristico, pieno, intenso frutta e fiori con venature in bocca ricco ed avvolgente con tannino piacevoli

BOVIO (Piemonte)

I loro vini sono prodotti con metodi tradizionali, macerazioni medio-lunghe e invecchiamento in grandi fusti di rovere. Per fare un grande vino è fondamentale rispettare l'essenza del grappolo, il suo legame profondo con il terreno che l'ha nutrito e plasmato. per questo ne accompagniamo l'evoluzione con mano leggera, al fine di ridurre gli interventi in cantina ed esaltare al massimo il carattere del terroir.

Firaghetti (100% nebbiolo) 2020

€ 29

Colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta giovane, fresco, fruttato, con leggeri sentori di cuoio tipici del vitigno. Al palato si presenta giovane, elegante, leggermente speziato.

Il Ciotto (100% barbera d'Alba) 2021

€ 30

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta fresco, fruttato e floreale. Al palato spiccano l'acidità e la freschezza.

Barolo (100% nebbiolo) 2018

€ 48

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta fresco, fruttato e floreale. Al palato spiccano l'acidità e la freschezza.

Barolo Gattera (100% nebbiolo) 2018

€ 75

Colore rosso rubino con riflessi mattonati. Al naso si presenta tradizionale, con sentori di frutta matura e cioccolato. Al palato si presenta corposo di grande struttura, con un tannino elegante e molto persistente.

QUINTARELLI GIUSEPPE (Veneto)

Il nome di Giuseppe Quintarelli è da anni un faro guida indiscusso nel palcoscenico della Valpolicella, rappresentando come solo egli è capace la più profonda e vera quintessenza di un territorio che ormai viene giustamente riconosciuto come tra i più prestigiosi della vitivinicoltura italiana, in grado di regalare vini semplicemente straordinari, come altri non se ne incontrano. Nella vallata di Negrar, in Veneto, in provincia di Verona, sono dodici gli ettari vitati complessivi, in cui si incontrano le più importanti varietà autoctone del posto, quali corvina, corvinone, rondinella e molinara, che ogni stagione danno vita a una media di circa 50mila bottiglie annue.

Stiamo parlando di una storia antichissima, iniziata nei primi del '900 con Silvio Quintarelli, poi continuata, dalla metà del secolo, nel segno della tradizione e del massimo rigore qualitativo con il più giovane dei suoi figli, "Bepi", oggi maestro indiscusso dell'Amarone.

Nascendo dal più profondo rispetto della natura e da una rigidissima selezione delle uve, quelli di Quintarelli sono vini con la "V" maiuscola, etichette che racchiudono importanti secolari competenze e consapevolezze uniche, che annata dopo annata vengono messe in pratica

Amarone (55% corvina e corvinone 30% rondinella 15% cabernet) 2012 € 450

L'Amarone della Valpolicella Classico della storica cantina Giuseppe Quintarelli ha un colore rosso rubino molto intenso e consistente. Dal calice emergono inebrianti profumi di liquirizia, cacao, vaniglia e cannella che si fondono con sentori fruttati di ciliegia e prugna mature. Sviluppo gustativo pieno, intenso e strutturato, dall'avvolgente calore egregiamente bilanciato dalla verve fresco-sapida e i tannini maturi. L'epilogo evidenzia grande eleganza e notevole persistenza.

Valpolicella Classico Superiore (55% corvina e corvinone 30% rondinella 15% cabernet) 2013 € 150

Il Valpolicella Classico Superiore di Quintarelli è un vino impeccabile e di prestigio. La storica cantina è un monumento per la denominazione. Al naso si avvertono vive sensazioni di frutti in confettura, erbe selvatiche, spezie e sottobosco. Al palato è elegante, poderoso, dai tannini fini, dai ritorni fruttati e minerali

CA' LA BIONDA (Veneto)

L'Azienda Agricola Cà La Bionda è situata nel comune di Marano di Valpolicella, nel cuore della zona storica del Valpolicella classico. L'azienda è stata fondata nel 1902 da Pietro Castellani (omonimo dell'attuale proprietario), ed è attualmente condotta dalla quarta generazione rappresentata dai fratelli Alessandro, enologo e Nicola, agronomo.

L'azienda possiede 29 ettari di terreno, in posizione collinare, prevalentemente coltivati a vigneto, ad un'altitudine che oscilla tra 150 e 300 metri, con esposizione Est, Sud-Est.

I vini prodotti sono espressione fedele del territorio e della vallata di Marano. Le uve utilizzate sono le autoctone e le tecniche di vinificazione e affinamento le tradizionali.

Valpolicella Classico (70 % Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella e Molinara)2022 € 30

si presenta al naso con sentori di frutta fresca e note floreali di viola. Elegante, leggero dotato di straordinaria freschezza e bevibilità.

Malavoglia Ripasso cl. Sup (70 % Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella e Molinara) 2020 € 45

Colore rubino profondo e cupo. Bouquet chiari sentori di spezie e piccoli frutti di sottobosco. Gusto secco, grande freschezza, eleganza e struttura.

ROENO (Veneto)

Oltre cinquanta anni fa, Rolando Fugatti, insieme con la moglie Giuliana, con grande impegno e dedizione decisero di fondare l'azienda vitivinicola Roeno, situata al confine tra il Veneto e il Trentino, nella Valdadige. Oggi la cantina è guidata dai figli Roberta, Cristina e Giuseppe che, ricalcando le orme dei genitori, si dedicano con amore alla propria terra, rispettandone tradizioni e valori. Ogni varietà vitata è impiantata sulla tipologia di terreno più idonea a essa, al fine di ottenere vini di grande eleganza e personalità. In cantina, grazie all'esperienza e all'utilizzo delle nuove tecnologie, si cerca sempre di perseguire l'obiettivo di esprimere al meglio il territorio e la filosofia aziendale.

Enantio Riserva (100% enantio/Lambrusco a foglia frastagliata) 2016 €45
1865 rappresenta l'età media degli impianti vitati. Ci è sembrato doveroso prima che simbolico elevare questa data a nome di questo vino. Le viti franco di piede, cioè non innestate su radici americane, le uniche a resistere alla terribile piaga della fillossera, sono ormai rare nel pianeta e costituiscono l'ultima testimonianza di una viticoltura storica e autentica nel senso più profondo del termine. rosso rubino intenso, olfattivamente si svela profondo e articolato su note speziate con prevalenza verso il pepe nero e il chiodo di garofano, accompagnate da sfumature di frutti di bosco, tabacco e liquirizia; possente ma elegante a livello gustativo, possiede una persistenza straordinaria, sostenuta da un equilibrio in continua evoluzione tra acidità e trama tannica.

CLEMENTI (Veneto)

Circondata da un vigneto di 17 ettari, la casa e la cantina della famiglia Clementi si trova nel piccolo villaggio di Valgatarà, nel cuore della Valpolicella. Questa zona nei pressi di Verona, a est del Lago Garda, è uno delle più antiche e rinomate zone viticole del mondo. I Clementi producono vino per la famiglia e gli amici dal 1970. Nel 2002, vicino alla bella vecchia casa di famiglia, hanno costruito una nuova cantina, architettonicamente concepita sia per il basso impatto ambientale e un maggiore dinamismo nel processo di produzione del vino, mantenendo sempre genuinità e metodi tradizionali. Il clima mite mediterraneo e la posizione ottimale soleggiata dei loro vigneti, situato a 300-400m s.l.m., rendono i vini Clementi corposi e di notevole qualità, da sempre apprezzati dagli esperti del settore. Numerosi premi nazionali ed internazionali testimoniano l'unicità dei loro vini.

Ripasso (65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara) 2018 € 38
è particolarmente pregiato per la sua persistenza, i suoi profumi delicati, per i sentori di frutta, pera, ciliegia, marasca, vaniglia, mentre gli aromi di frutta secca e spezie derivano dal processo di "ripasso", breve fermentazione del vino sulle vinacce dell'Amarone.

Amarone (65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara) 2012 € 88
L'Amarone si presenta rosso rubino intenso, con un bouquet di frutta rossa e nera, matura, confettura di prugna, ciliegia e profumi di frutta secca e marasca, cui si aggiungono spezie come la cannella e la noce moscata.

CA'RUGATE (Veneto)

la cantina Ca' Rugate rappresenta un percorso attraverso la storia, dove convivono tradizione e contemporaneità e dove l'atmosfera semplice della vita contadina del secondo dopoguerra lascia il posto alle più moderne tecnologie del nostro secolo. Con la consapevolezza che il passato è la nostra memoria e che il percorso produttivo del vino, nella sua essenza più profonda, non mai è cambiato, lavoriamo con l'obiettivo di esprimere le autenticità e le complessità dei nostri vitigni, secondo un'identità unica e irripetibile.

Oltre 4mila metri di superficie disposti su 3 livelli, dove si concentrano tutti i processi di vinificazione, affinamento, imbottigliamento e riposo del vino.

Punta 470 Amarone della Valpolicella (45% Corvina 40% Corvinone 15% Rondinella) 2018 € 65
Colore rosso granato intenso. Profumi di frutti a bacca piccola, mora, ribes e ciliegia, ben sposati a note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è complesso, ben bilanciato, corposo, con richiami precisi di uva appassita

IL RIO (Toscana)

L'Azienda Il Rio è condotta dal proprietario Paolo Cerrini, un ex artigiano orafo di Firenze trapiantato nel Mugello, dove da ragazzo amava scorrazzare in bicicletta. La passione per l'agricoltura e poi per il vino lo ha spinto dai primi anni '90 a sperimentare e studiare, fino all'incontro con la sua attuale compagna di avventura, Manuela Villimburgo, che partecipa attivamente alla gestione dell'azienda, fondata insieme nel 2003. Posta tra il comune di Vicchio di Mugello e l'Appennino Tosco-Romagnolo, nei primi anni 90, provò a impiantare due vitigni nordici, scommettendo sulle caratteristiche pedoclimatiche di una zona considerata da sempre scarsamente vocata alla viticoltura.

Ventisei (100% Pinot nero) 2018 € 50
Rosso rubino dai riflessi granati, profumo delicato, fine, note di frutta a polpa rossa matura incontrano dolci spezie, gusto fresco, succoso, equilibrato, armonioso e dalla chiusura balsamica

TERENZI (Toscana)

Terenzi è una realtà che dal 2001 coltiva gli affascinanti filari del Sangiovese maremmano di Scansano, immersi in una delle ambientazioni campagnole più idilliache d'Italia. Il loro Morellino nasce in una delle zone più incontaminate di tutta la regione Toscana, la Maremma, racchiusa tra le valli del fiume Ombrone e del fiume Albegna dove la geologia e il clima favorevole sono i principali fattori determinanti per una viticoltura di alta qualità. La tenuta si estende sui colli maremmani per 150 ettari, di cui 60 di vigneti e 14 di ulivi secolari, che confluiscono in una moderna cantina, cuore pulsante dell'azienda, in linea con l'estetica del territorio ma ampiamente evoluta sul piano tecnologico.

Purosangue morellino di Scansano (100% Sangiovese) 2021 € 30
Colore Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato, Profumi complessi e avvolgenti tipici di frutta rossa matura e spezie in bocca Il corpo è pieno e bilanciato, con tannini maturi e ben evoluti

Madrechiesa morellino di Scansano Ris. (100% Sangiovese) 2019 € 50

Rosso rubino nitido, tendente al granato, al naso emana profumi fruttati maturi di ciliegia in confettura e lamponi, poi tabacco, humus ed eucalipto, chiodi di garofano e accenni di cacao e violetta. In bocca deciso, sapido, mostra un tannino presente ma perfettamente integrato e un fresco respiro balsamico che riemerge nel finale, dominandone tutta la lunga persistenza mentolata.

Francesca Romana (33% cabernet franc, 33% cabernet sauvignon, 34% merlot) 2018 € 52

Rosso rubino totalmente impenetrabile, con unghia porpora, al naso svela un profilo dapprima fruttato, con note di amarena e prugne in confettura per poi virare verso toni più verdi e balsamici di eucalipto e foglioline di menta, accenni di caffè a tratti. Assaggio sorprendente per potenza, corpo e succulenza, è un vino 'succoso' che mostra un tannino fuso e una lunga persistenza.

MONTAUTO (Toscana)

Le strade che portano alla Tenuta Montauto sono antiche, attraversano e conducono a luoghi lontani dal flusso del traffico. Qui la Toscana è unita all'alto Lazio dalla memoria e dalla natura etrusca. Vulci da un lato, Manciano, Saturnia e Pitigliano dall'altro. Lo stemma dell'azienda, con l'iniziale di Montauto incrociata con l'uncino del cowboy, indicava lo spirito pionieristico di produrre vini bianchi in una terra tradizionalmente considerata adatta solo ai rossi. Uno spirito enologico pionieristico che è già scritto nel nome di Enos, il nonno, che ora è anche il nome del Maremma Sauvignon della Tenuta Montauto, che ha successo in tutto il mondo. Alla Tenuta Montauto sono decisamente fortunati. Intorno a loro non c'è nulla: solo il silenzio a perdita d'occhio dei fitti boschi maremmani, il vento, le lepri e i falchi. Un isolamento che permette loro di fare scelte senza compromessi, in totale libertà e con un'assolutezza che deriva dall'essere svincolati dal mondo. Oltre al loro isolamento, sono anche fortunati per la provvidenziale aria di mare che soffia sempre da ovest. Il mare non si vede, ma si sente nel vento che soffia da Capalbio, che dista solo 10 km in linea d'aria. Un vento che asciuga le viti e le disinfetta dall'umidità.

Silo (100% Cilieggiolo) 2022 € 28

Un profumo profondo, che inizialmente ricorda il cioccolato e poi vira verso l'elicriso e i frutti rossi. A poco a poco si addensa con sensazioni di bacche aromatiche, come il mirto, anche in foglia, il cassis e la radice di liquirizia e il cardamomo.

Pinot Nero (100% Pinot nero) 2022 € 41

Di colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Al naso è intenso e di buona persistenza, le note balsamiche dapprima e i delicati sentori di frutti rossi, come le fragole di bosco, rendono più armonico il bouquet, che lascia intendere anche note leggere di speziatura. In bocca, è avvolgente, intenso e con una buona persistenza. Il tannino è equilibrato e non pungente, le note speziate riprendono vita nel retrogusto donando morbidezza e carattere al vino. Equilibrio, finezza, carattere ed eleganza sono gli elementi tipici di questo Pinot Nero.

TENUTA FERTUNA (Toscana)

La Tenuta Fertuna è la cantina di proprietà della famiglia Meregalli, fondata nel 1997 e situata in località Grilli, nell'area di Gavorrano, nel cuore della Maremma grossetana. Si estende per un totale di 145 ettari, di cui 50 dedicati alla coltivazione della vite. Il vigneto, coltivato con sistema di allevamento a cordone speronato e ad alta densità d'impianto, è circondato da una natura florida e rigogliosa e affiancato da un oliveto di 10 ettari. I terreni ricchi di galestro e alberese garantiscono complessità, finezza e ricchezza alla produzione.

Lodai (100% Cabernet Sauvignon) 2021 € 30
Colore Rosso rubino intenso. Profumo ricco e intenso, di frutti di bosco, caffè, tabacco, erbe aromatiche e di campo. Gusto morbido, caldo, corposo, fruttato, leggermente vegetale, dai tannini rotondi

ARTIMINO (Toscana)

Appartenente alla famiglia Olmo sin dagli anni Ottanta, la Tenuta di Artimino è situata nel cuore della Toscana, esattamente a Carmignano, in provincia di Prato. Pur risalendo la storia moderna dell'azienda a poco più di trent'anni fa, sono invece antichissime le origini di Artimino, prima importante centro etrusco, poi rinomato borgo medievale, e da ultimo rifugio prediletto dei Medici, scelto per la costruzione di una delle loro celebri ville di campagna, Villa La Ferdinanda.

Oggi struttura ricettiva e location di lusso oltre che azienda vitivinicola, la Tenuta di Artimino continua a mantenere elevato il proprio prestigio. Potendo contare su una superficie vitata che complessivamente arriva a coprire ottanta ettari, l'azienda conduce i propri vigneti in maniera responsabile e attenta, rispettando al massimo quello che è l'equilibrio di ecosistema, ambiente, natura e biodiversità, così da arrivare a raccogliere uve sane, genuine, concentrate e ricche in ogni loro più piccola sfumatura organolettica.

Grumarello Carmignano Ris. (40% sangiovese, 30% cabernet sauvignon, 30% cabernet franc) 2019 €52
Il vino si presenta di un colore rosso rubino carico. Al naso è fragrante, con note di viola mammola, prugna e sensazioni piacevoli e ben integrate di vaniglia. Al gusto è ricco e suadente, con tannino avvolgente.

Marrucaia (60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc) 2020 €42
Il vino si presenta di rosso rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto emergono sentori di rosa, ciliegia e prugna matura, insieme a note terziarie di vaniglia, pepe nero e spezie dolci. Al gusto è avvolgente, strutturato ed intenso con tannini ben integrati.

ANTINORI (Toscana)

Le Mortelle si trova nel cuore della Maremma Toscana, a pochi chilometri da Castiglione della Pescaia, in una posizione straordinaria ed affascinante sia per la natura che per la storia dei luoghi che la circondano. La famiglia dal 1999 ha lavorato sia ai vigneti che alla nuova cantina con la convinzione che l'area, ancora emergente nel panorama vitivinicolo italiano, sia altamente vocata alla produzione di vini di qualità e che qui si possono esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e delle varietà coltivate. La fattoria si estende su 270 ettari di cui 170 coltivati a vigneto.

Botrosecco (50% cabernet sauvignon 50% cabernet franc) 2022 € 35
Si presenta di colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso, aromi di mora, amarena e ribes nero si uniscono a piccole note di mirtillo rosso, e a piacevoli sfumature speziate di cacao e pepe bianco. Al palato, l'ingresso avvolgente si sviluppa in un sorso sapido, con tannini dolci che accompagnano un finale lungo e un retrogusto in cui riemergono le sensazioni percepite al naso.

LA MADONNINA (Toscana)

La Madonnina è un vero gioiello a Bolgheri: una antica casa colonica, una recente villa eventi privati, vigneti pregiati, olivi prolifici ed un ampio frutteto. Il tutto, protetto dal rassicurante e morbido profili della Macchia del Bruciato, che occupa la parte occidentale della tenuta, per circa 31 ettari. Un piccolo gioiello naturale

Opera Omnia (Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) 2016 € 120

Presenta un colore profondo, rubino, vivo. Profumo avvolgente e complesso. Al gusto riflette quanto percepito all'olfatto, tannino elegante con una persistenza gustativa che identifica un grande vino dalle sorprendenti capacità di invecchiamento.

FABIO MOTTA (Toscana)

Fabio Motta rappresenta senza ombra di dubbio il volto più nuovo e giovane dell'area vinicola di Bolgheri. Brianzolo, si laurea in Agraria per seguire il sogno di diventare vignaiolo, dopo aver lavorato per anni come bracciante agricolo durante il periodo della vendemmia. Fondamentale per lui anche l'esperienza, durata cinque anni, presso la cantina di Michele Satta, pietra miliare del territorio di Bolgheri. Di fatto una realtà a misura d'uomo, che permette allo stesso Fabio di seguire personalmente ogni passaggio produttivo, dalla vigna alla cantina.

Le Gonnare Bolgheri Sup. (85% Merlot - 15% Syrah) 2016 € 90

dal colore rosso rubino denso. Elegante e completo il bagaglio olfattivo, ritmato da profumi di lamponi e cassis, macchia marina e anice stellato, rosa rossa e aromi balsamici. Gusto pieno e morbido, con tannini di nobile estrazione e lunga persistenza su toni di torrefazione e vaniglia. Vinificato in botte grande, maturato in barrique per 18 mesi.

ANTINORI (Toscana)

Tenuta Guado al Tasso si trova nella piccola e prestigiosa DOC di Bolgheri, sulla costa dell'Alta Maremma, a un centinaio di chilometri a sud-ovest di Firenze. Questa denominazione ha una storia relativamente breve (nasce nel 1994) ma vanta di una fama internazionale come nuovo punto di riferimento nel panorama enologico mondiale. Tenuta Guado al Tasso si estende su una superficie di circa 320 ettari vitati in una splendida piana circondata da colline conosciuta come "anfiteatro bolgherese" per la sua particolare conformazione.

Il Bruciato (33% Cabernet Sauvignon 33% Merlot 33% Syrah) 2023 € 43

presenta del consueto rosso rubino intenso. Al naso è dolce e avvolgente, con sentori di piccoli frutti rossi maturi e prugna che si uniscono a delicati aromi speziati. Al palato è ricco e allo stesso tempo delicato, potente e aggraziato. Un vino dalla grande piacevolezza di beva, caratterizzato da una buona concentrazione e dolcezza dei tannini capaci di conferire dimensione, persistenza ed equilibrio.

Cont'Ugo (100% merlot) 2015 € 75

Al naso spiccano intense note di ciliegia matura e mirtillo ben integrate a intriganti aromi di frutta candita e spezie dolci. Al palato il vino è morbido, equilibrato e persistente. L'armonia e la piacevolezza del retrogusto fruttato sono gli elementi che lo caratterizzano.

FORNACELLE (Toscana)

La filosofia produttiva dell'azienda agricola FORNACELLE prende origine dal sapere contadino e dal rispetto per i cicli stagionali della natura, per arrivare all'utilizzo fra le tecniche moderne e sostenibili, che salvaguardano le peculiarità di un territorio realizzano quindi l'irripetibilità di un vino..

Foglio 48 Bolgheri Sup. (100% cabernet franc) 2016

€ 55

Colore: rosso rubino brillante, sfumato a bordo calice, olfatto: Intenso e complesso con profumi di mora, mirtilli e ciliegia ben matura, gelso, rosa e lievi toni tostati. bocca gustosa e al contempo equilibrata, dal tannino serico ed elegante. Finale lungo

TENUTA CAMPO AL SIGNORE (Toscana)

Campo al Signore è un'azienda vinicola innovativa e dinamica di vino rosso di Bolgheri situata in uno dei tratti più importanti della Strada del vino Costa degli Etruschi, fra Bolgheri e Castagneto Carducci. L'azienda è giovane e dinamica. La loro volontà è produrre vini che siano piena espressione del territorio rispettosi delle stagioni e dei ritmi dettati dalla natura. Prodotti naturali, genuini ottenuti limitando al massimo aggiunte esogene e tecniche invasive.

Rosso doc Bolgheri (100% merlot) 2016

€ 45

Merlot in purezza si esprime in intensità e generosità. Il colore profondo ed impenetrabile crea l'intrigante aspettativa espressa dal frutto scuro maturo, dal palato pieno, ricco ed avvolgente.

TENUTA SAN GUIDO

La Tenuta San Guido, situata sulla costa toscana a Bolgheri, è un'icona dell'enologia italiana, celebre per la produzione del Sassicaia, uno dei vini rossi più prestigiosi al mondo. Immersa nella splendida Maremma, tra Livorno e Grosseto, la Tenuta San Guido è un simbolo di eccellenza e tradizione. Il suo terroir unico, caratterizzato da terreni ideali per la coltivazione del Cabernet Sauvignon, ha dato vita a vini di straordinaria qualità.

Le Difese (60% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese) 2023

€ 45

Colore Rosso rubino di buona intensità. Al naso il frutto si manifesta in maniera molto evidente e complessa. Intenso e persistente. Di buona struttura, di grande accessibilità e piacevolezza. Corpo solido, finale discretamente persistente.

Guidalberto (50% cabernet Sauvignon, 50% Merlot) 2023

€ 90

Il colore è un luminoso rosso rubino, con bouquet di frutti di bosco, caffè e sentori di macchia mediterranea. Al palato è corposo, fruttato e lungamente persistente.

GRATTAMACCO (Toscana)

La cantina Grattamacco si trova a circa un'ora di strada dal Castello ColleMassari. Il podere risale al 1977, sorge tra Castagneto Carducci e Bolgheri e gode di una vista panoramica sulla costa toscana. I vigneti di Grattamacco si trovano a un'altitudine di circa 100-200 metri sopra il livello del mare, in una posizione protetta snella zona collinare di Bolgheri. Nei dintorni di questa località si trovano le cantine che, insieme a Grattamacco, fanno di Bolgheri un nome di fama internazionale.

Grattamacco (65% cabernet sauvignon 20% merlot 15% sangiovese) 2008 € 280

Spiccano note succose di ribes nero, legno di cedro e fragole selvatiche, mescolate con delicate sfumature di rosmarino e pepe. Meravigliosamente equilibrato e armonico, con una struttura setosa morbida e complessa. Un perfetto connubio tra varietà di Cabernet e Merlot internazionali e il Sangiovese locale. Al naso è intenso, con un bouquet aromatico sui piccoli frutti rossi. Al palato è un vino voluminoso, equilibrato da molta freschezza e note minerali. La morbidezza della bocca è esaltata tannini finissimi. Il finale è molto lungo e annuncia un potenziale di invecchiamento importante.

ORMA (Toscana)

I vitigni a bacca rossa che meglio si esprimono a Bolgheri sono il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Cabernet Franc. Gli stessi coltivati dall'azienda che conta un totale di 7,5 ettari, una piccola parte dei quali allevati ad alberello. Sono localizzati nella parte nord della Via Bolgherese, quella più vocata alla coltivazione della vite, dove i terreni sono sassosi ed argillosi e la presenza di sabbia è inferiore rispetto ad altre zone più vicine al mare. I vigneti giacciono a circa 80 – 120 metri s.l.m., in una posizione strategica e altamente vocata alla viticoltura sia per motivi pedologici che climatico-ambientali.

Passi di Orma (40% Merlot 35% Cabernet Sauvignon 25% Cabernet Franc) 2020 € 35

Rosso rubino intenso con riflessi violacei, apre al naso con sentori di frutta matura quali mora e mirtillo cui seguono elementi speziati di caffè tostato e liquirizia. In bocca è morbido, e equilibrato e preciso con una giusta trama tannica.

Orma (50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc) 2019 € 110

Rosso porpora con riflessi violacei, intenso frutto di bosco con spezie e leggeri sentori di tabacco. In bocca è morbido e vellutato nell'ingresso con spezie e frutta matura dolce. Lungo e persistente il finale.

BEBI GRAETZ

Bibi Graetz è un astro nascente nel favoloso mondo dei vini toscani. Ci troviamo sulle dolci colline di Fiesole che avvolgono la splendida città di Firenze. La tenuta sorge attorno al Castello di Vincigliata, un'antica costruzione medievale risalente al 1031, ristrutturata nel 1851 e acquistata dalla famiglia Graetz nei primi anni '60. I vini Bibi Graetz sono vere e proprie opere d'autore che vogliono estrapolare la bellezza autentica del territorio e immortalare nella bottiglia. Espressioni autentiche che, oltre ad avere etichette di grande fascino, sono in grado di stupire, catturare, meravigliare e a tratti anche sconvolgere per la loro profondità e ricchezza.

Soffocone (100% Sangiovese) 2022

€ 56

Rosso rubino con profumo di rose rosse e fiori al naso fragoline di bosco al palato, corposo ma con una buona acidità e tannini setosi

ANTINORI (Toscana)

Fattoria Aldobrandesca rappresenta una grande sfida dei Marchesi Antinori per la riscoperta di un varietale antico e parte della tradizione come l'Aleatico e lo sviluppo di una varietà come il Malbéc che qui, in questo territorio, ha trovato una nuova area vocata.

Via Cave (100% malbec) 2022

€ 37

Colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Al naso è avvolgente: note di fruttate di mora, mirtillo e amarena si uniscono a piacevoli sensazioni speziate di chiodi di garofano e vaniglia; completa il bouquet una leggera nota di tabacco. Al palato è ricco e affascinante: tannini vellutati sostengono un finale lungo e persistente, contraddistinto da sfumature di cioccolato amaro e menta.

BERTINGA (Toscana)

La rispettosa interazione tra l'uomo ed il vigneto rappresenta la colonna vertebrale di Bertinga. Viticoltura biologica volta alla massima tutela della vigna e approccio parcellare durante tutto il processo produttivo. Accompagnare la vite durante tutto il ciclo produttivo e far sì che i frutti siano tali da poterne produrre grandi vini.

Chianti Classico (100% Sangiovese) 2021

€ 35

rosso rubino intenso, limpido e consistente. Elegante al naso, prevalenza di sottobosco e profumi eterei di cera e coppale. Buon equilibrio in bocca, Tannini non invadenti, freschezza e sapidità. Fantastica persistenza.

Sassi Chiusi (80% sangiovese, 20% merlot) 2018

€ 39

Rosso rubino brillante, Naso schietto, aperto ed espressivo. Note di piccola frutta rossa; la fragola ed il cassis si uniscono ai sentori floreali tipici del sangiovese, l'iris e la violetta. In bocca il vino è lungo e dinamico. L'acidità ne prolunga il gusto che ci riporta note fresche di agrumi, bacche di pepe verde e spezie fresche

PETROLO (Toscana)

La tenuta, negli anni '40 del Novecento, fu acquistata dalla famiglia Bazzocchi proseguendo quella tradizione che vedeva la produzione accurata di vini di alta qualità con una dedizione assoluta. Le peculiarità di quest'area costituiscono un valore aggiunto; il microcosmo di *Petrolo* ricrea delle condizioni uniche grazie alla convivenza delle vigne con i boschi e gli olivi e alla composizione del terreno: tutti elementi che concorrono a bilanciare perfettamente le diverse varietà delle uve. Ci troviamo nei versanti orientali e occidentali della Val d'Arno tra la piana di Arezzo e i colli fiorentini. Il clima è sicuramente favorevole alla coltivazione della vite e la zona è classificata come intermedia secondo la scala Rocchi. Ciò significa che qui i complessi climatici negativi hanno intensità debole rispetto ai caratteri positivi del clima. La zona appenninica della Toscana centrale si trova nell'area di influenza del clima temperato e freddo, ma risente, soprattutto in estate, del clima mediterraneo che ne condiziona in maniera determinante e positiva la fase finale del ciclo vegetativo, permettendo di raggiungere una maturazione completa e progressiva, senza picchi nocivi.

Torrione (80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon) 2021

€ 50

Il Torrione Petrolo si palesa alla vista con un colore tipicamente rubino. Interessante lo spettro olfattivo proposto, che si muove su note intense di frutta, raccontando però anche sfumature più floreali e speziate. All'assaggio è di ottimo corpo, energico e muscolare grazie a un sorso caloroso, caratterizzato da un gusto speziato dotato di una persistenza decisa.

Galatrona (100% merlot) 2021

€ 250

E' uno dei grandi rossi di Toscana, un Merlot in purezza di grande eleganza. E' certamente il vino più famoso della tenuta, un vino che da oltre dieci anni conferma tanti riconoscimenti in tutto il mondo. Rosso importante e robusto Supertuscan, affinato per 15 mesi in barrique. Tannini nobili, sentori intensi di frutta e spezie racchiudono una struttura affascinante e corposa, di grande eleganza. Morbido, pieno e vellutato, perfetta armonia di tutte le sue componenti, per la sua capacità di conciliare potenza e freschezza, struttura ed equilibri.

SCIPIO (Toscana)

L'azienda è giovanissima, nata nel 2022, e coltiva vecchi vigneti di varietà autoctone – da 40 fino a 100 anni di età, quasi la metà a piede franco, garantiscono il titolare e il suo braccio destro, Agostino Bilancini – rintracciati qua e là sui suoli vulcanico-tufacei di Pitigliano. L'uva è raccolta a mano e poi vinificata nella cantina di San Quirico di Sorano, a meno di due km in linea d'aria dal confine laziale. Maremma profonda. O Alta Tuscia, se preferiamo.

Meletello (60% sangiovese, 40% cilieggiolo) 2022

€ 32

Colore rosso rubino intensi e profumo di mora, ciliegia, piccoli frutti rossi e ribes, al sorso fresco sapido ed equilibrato.

TENUTA PIANIROSSI (Toscana)

Tra Montalcino e il Monte Amiata nasce la tenuta Pianirossi: un luogo in cui la passione per il vino e l'amore per la terra sono protagonisti.

Un progetto germogliato oltre vent'anni fa dall'idea di Stefano Sincini che, sin dall'inizio, desiderava creare una sua etichetta tra le colline della Maremma, luogo di cui si è innamorato durante gli studi a Siena.

Pianirossi è attenzione al territorio, cura della materia prima, luogo di pace e relax: un angolo di natura incontaminata lontana dal caos della routine quotidiana.

Sidus Montecucco Doc (100% sangiovese) 2017

€ 28

Colore rosso vivace con sfumature violacee, gli uvaggi Sangiovese e Altro vitigno rosso uniti per dar vita ad un connubio di profumi intensi e fruttati, con sentori di ciliegie e frutti di bosco, gusto delicato ma persistente i tannini morbidi che avvolgono le papille.

TENUTA SETTE PONTI (Toscana)

Nel 1935, tra Firenze e Arezzo, il Duca Amedeo di Savoia d'Aosta Vice Re d'Etiopia pianta nelle sue proprietà il primo vigneto, per celebrare la presa dell'Impero Abissino: è la "Vigna dell'Impero, un clone di Sangiovese che si è rivelato essere unico nel suo genere e che, vent'anni più tardi, darà all'arch. Alberto Moretti Cuseri lo stimolo di piantare altri vigneti e dedicarsi alla passione della viticoltura, dando un primo inizio a quella che oggi è la realtà di Tenuta Sette Ponti.

Vigna di Pallino Chianti Doc Superiore (100% sangiovese) 2021

€ 28

dal colore rosso rubino intenso, al naso si esprime con note fruttate dove ben si integrano elementi speziati. Al gusto morbido, profondo e di buon equilibrio.

Oreno (50% merlot 40% cabernet sauvignon 10% petit verdot) 2019

€ 100

di colore rubino cupo con decise sfumature violacee, esprime al naso incredibili sensazioni di pienezza e complessità con note di piccoli frutti rossi maturi che rincorrono sensazioni di cioccolato e lampi di balsamici. Oreno è un vino avvolgente, ricchissimo di struttura ma decisamente dinamico, impreziosito dalle nuances di rovere e di interminabile lunghezza

ANTINORI (Toscana)

A partire dall'annata 2010 Il Villa Antinori ha trovato una nuova giovinezza e con l'apertura della nuova cantina nel Chianti Classico, la sua casa. La famiglia Antinori ha voluto rendere omaggio ad un'etichetta storica e ad un vino dalla lunga tradizione. La prima annata fu il 1928 e fino al 2000 ha rappresentato nel corso del tempo l'idea di Chianti Classico Riserva.

Villa Antinori Chianti Classico Ris. (100% sangiovese) 2021

€ 37

Si presenta di un colore rosso rubino. Al naso si apre con fresche note di melograno, ciliegia e scorza d'arancia, accompagnate da toni quasi piccanti di zenzero; un sottofondo floreale completa il bouquet tra richiami di lavanda, petali di rosa e delicati cenni balsamici di muschio bianco. Al palato l'ingresso verticale si sviluppa in un assaggio sapido e gustoso mentre i tannini dolci accompagnano un finale intenso e disteso, tra calde note di cacao.

ANTINORI (Toscana)

La Tenuta Badia a Passignano è una prestigiosa tenuta vinicola situata nel cuore del Chianti Classico, in Toscana, di proprietà della famiglia Antinori. La tenuta è strettamente legata all'antica Abbazia di Badia a Passignano, un monastero vallombrosano con una lunga storia nella viticoltura. Si trova in una delle zone più vocate per la produzione di Chianti Classico, con terreni calcarei e un clima ideale.

Badia a Passignano Gran Selezione (100% Sangiovese) 2021

€ 75

Badia a Passignano Gran Selezione è prodotto esclusivamente dalla selezione delle migliori uve Sangiovese provenienti dall'omonima tenuta situata nel cuore del Chianti Classico. Affinato in splendide e antiche cantine del X secolo, situate proprio sotto il monastero. Soffitti a volta, mura possenti, capaci di mantenere naturalmente umidità e temperatura costante per tutto l'anno, in legni di rovere ungherese.

Si presenta di colore rosso rubino. Al naso le intense note di ciliegia matura e scorza di arancia si alternano a fresche sensazioni floreali di viola e rosa canina; completano il bouquet dolci sentori di vaniglia. Al palato è prima avvolgente, poi raffinato, vivace, succoso e sostenuto da tannini dolci e intensi. Molto persistente il retrogusto,

VENTOLAIO (Toscana)

Situata lungo l'itinerario che porta da Montalcino all'Abbazia di S. Antimo, l'azienda agricola Ventolaio, svela a chi arriva in questo luogo, la bellezza del suo complesso. L'antico e tipico casolare ristrutturato, è oggi la residenza dei proprietari Fanti Luigi, Maria Assunta ed i figli Manuele e Baldassarre. Nella cantina recentemente realizzata spiccano le grandi e tradizionali botti di rovere e infatti, in linea con la tradizione enologica montalcinese, l'Azienda Ventolaio invecchia per 4 anni il suo Brunello dal profumo intenso e caratteristico in botti di Rovere di Slavonia e Francese da 30 ettolitri prima di farlo riposare in bottiglia per circa 6 mesi.

Rosso di Montalcino (100% sangiovese) 2022

€ 28

Color rubino scarico. Al naso si esprime con note fruttate, sentori floreali, cenni di acacia ed eucalipto. Al palato è di medio corpo, morbido e di buona persistenza.

Brunello di Montalcino Riserva (100% sangiovese) 2010

€ 95

Colore rosso rubino intenso tendente al granato, profumo complesso ed avvolgente, che richiama la frutta rossa matura e la violetta, pepe nero e spezie orientali, sapore di grande struttura, prugne freschissime e bacche di mirtillo, elegante ed armonico, assai persistente

PODERE FORTE (Toscana)

Podere Forte è un'azienda agricola che si distingue a livello nazionale per il suo essere antico e moderno allo stesso tempo. Si regge su un ecosistema perfetto governato da criteri scientifici e biodinamici dove la tradizione viene conservata attraverso l'uso di strumenti all'avanguardia. Un sistema polifunzionale che può essere racchiuso in un unico atto d'amore che Pasquale Forte ha voluto dimostrare per questo spicchio di terra a sud della Toscana.

Villaggio (100% sangiovese) 2021

€ 40

Dai riflessi rosso rubino, fresco e sapido, Villaggio Podere Forte è un vino rustico ed elegante allo stesso tempo. Al naso si integrano note speziate con sentori floreali e di frutta rossa. In bocca è teso, con tannini piacevoli che donano grande piacere nella bevibilità.

COTARELLA (Toscana)

Famiglia Cotarella è un marchio giovane, ma al contempo storico, che ha alle sue spalle decenni di esperienza e di tradizione nel campo del vino. Creato nel 2016 da Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, la terza generazione della famiglia, raccoglie sotto di sé tutto il meglio della produzione sperimentata e sviluppata nel corso degli anni e in cui rientra il progetto legato alla Toscana e al Brunello di Montalcino. Di recente acquisizione dell'Azienda Agricola Le Macioche è un sogno che si realizza per Famiglia Cotarella. Una sfida ed una grande opportunità per ampliare i suoi orizzonti e confrontarsi con un territorio considerato punto di riferimento nel panorama enologico italiano e non solo ed è con la vendemmia 2017 che Famiglia Cotarella decide di dare il via a questa nuova ed entusiasmante avventura.

Brunello di Montalcino Le Macioche (100% Sangiovese Grosso) 2018

€ 95

Il nome dell'Azienda nasce dalla radice del corbezzolo, l'arbusto che costituisce i boschi che abbracciano la Tenuta: la macioca, appunto. Rubino intenso e luminoso con riflessi granati. L'aroma è tipico, deciso e penetrante, con note di fiori secchi, cipria, noce moscata, chiodi di garofano, spezie e tabacco, con un finale caratteristico di sottobosco. Il tannino è levigato ed energico e si fonde bene con quello più dolce del legno e promette un lungo e felice invecchiamento. La chiusura è sapida, di grande pulizia e molto persistente.

CASTELLO ROMITORIO (Toscana)

La Società Agricola Castello Romitorio si dedica allo studio, all'esplorazione e alla promozione dei vini appartenenti alle denominazioni DCG e DOC di Montalcino. L'azienda è stata fondata nel 1984 da Sandro Chia, che iniziò a popolare le colline piantando i cloni più antichi di Sangiovese, tipici del territorio di Montalcino. Al giorno d'oggi, queste vigne compongono ancora circa metà del terreno vitato intorno a Romitorio, offrendo una notevole biodiversità.

Nel 2006, il figlio di Sandro, Filippo Chia, ha dato il via al secondo capitolo della storia di Castello Romitorio, con una nuova cantina e una serie di splendide nuove vigne di Sangiovese che hanno lentamente preso forma. Oggi queste vigne di Sangiovese si sviluppano ad un'altitudine che va dai 200 ai 400 mt sul livello del mare.

Brio (100% Sangiovese) 2022

€ 32

Di colore rosso rubino intenso, questo vino emana aromi di frutti a bacca rossa e visciole, è impreziosito da accenni floreali e un sentore di erbe aromatiche. Al palato ha grande equilibrio, bella sapidità e tannino elegante. Abbastanza lungo.

Romitorio (50% Syrah, 50% petit verdot) 2021

€ 38

Rosso rubino scuro alla vista. Un'apertura decisamente fruttata avvolge il naso, nel complesso molto imponente e ricco di note anche terziarie. La frutta si avverte distintamente anche al palato, dove il sorso scorre fresco, rotondo e caloroso grazie a una trama tannica ben domata. Chiude con un finale persistente.

Brunello di Montalcino (100% Sangiovese) 2019

€105

Alla vista è di colore granato, con un'unghia aranciata. Il bouquet di profumi al naso è concentrato, e ruota intorno a viola, frutta essiccata, sigaro, caffè, pepe rosa e lievi tocchi minerali. All'assaggio è di ottima struttura, con un notevole grip tannico e una vena che rinfresca il sorso. Chiude con un finale lungo.

TENUTA LUCE (Toscana)

la Tenuta Luce si estende a sud-ovest di Montalcino, nel cuore del Parco Naturale della Val d'Orcia: un paesaggio rurale sapientemente ridisegnato dall'uomo, in epoca pre-Rinascimentale, all'insegna dell'estetica e dichiarato nel 2004 Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'Unesco. È in questa terra straordinaria, storicamente nota per il suo vino di grande qualità, che si dispiegano i 249 ettari della Tenuta, fra ampie superfici boschive, uliveti e gli 88 ettari di vigneti; un ambiente intatto, scarsamente popolato e ricco di biodiversità. La luce brillante dovuta alla particolare esposizione, l'aria fresca e ventilata, la varietà dei suoli e delle altitudini fanno di Tenuta Luce un luogo d'elezione, dove l'equilibrio di tutti questi elementi viene custodito con profondo rispetto. Un rispetto che continua fino in cantina, dove ogni passaggio viene svolto con la massima cura, per la valorizzazione di quella preziosa armonia raggiunta in vigna.

Lucente (50% merlot, 50% sangiovese) 2020

€ 48

Lucente 2020 si mostra di color rosso rubino brillante. Al naso è ricco di frutti neri quali mirtilli e more, accompagnati da una leggera nota balsamica e di pan brioché. Al palato è morbido supportato da una bella freschezza, con tannini avvolgenti e un lungo retrogusto fruttato.

Luce (50% merlot, 50% sangiovese) 2020

€ 190

Di colore rosso rubino intenso, Luce 2020 si distingue al naso per la sua complessità ed eleganza, caratterizzata da frutti neri maturi, in particolare di mora e gelso, ai quali si uniscono sentori di cacao e spezie dolci. Al palato è armonioso, vivace, di ottima struttura, equilibrato da una vibrante acidità e da tannini morbidi e setosi che donano un finale elegante e di grande persistenza.

VALDIPIATTA (Toscana)

Montepulciano, la “Perla del Rinascimento”, spartiacque tra Valdichiana e Val d’Orcia, è antica terra di grandi vini. La Tenuta Valdipiatta, con 22 ettari di vigneto dislocati tra i 300 e i 350 m.s.l.m. nel cuore del territorio poliziano, è tra i produttori storici del Vino Nobile. Da sempre azienda familiare, nasce negli anni ’60 e viene acquistata negli anni’80 da Giulio Caporali: è la realizzazione del suo sogno di fuggire il caos della Capitale per vivere nella serenità della campagna toscana e produrre, per la famiglia in primo luogo, olio, vino e gli altri frutti della terra concludendo le sue giornate sugli amati studi di letteratura e storia. Dal 2002 è subentrata nella conduzione della Tenuta Valdipiatta Miriam che, seguendo le orme del padre, ha messo a frutto la sua formazione economica all’Università di Roma e i suoi studi enologici presso la prestigiosa scuola di Bordeaux.

Rosso di Montepulciano (80% sangiovese 20% canaiola) 2022 € 30
Colore rosso rubino vivo; naso di frutta cotta, note terrose e sentori eterei; in bocca l’ottimo corpo si appoggia a una trama tannica viva e setosa

Pinot Nero (100% pinot nero) 2020 € 28
colore rubino vino, al naso fresco e floreale con una leggera speziatura, gusto corposo , con aromi di frutta rossa fresca con una piacevole persistenza dei tannini.

ANTINORI (Toscana)

La raffinatezza e l’eleganza di questo vino, racchiudono tutta la storia della Tenuta La Braccasca, storica cantina Toscana che opera nell’area del Montepulciano più vocata, quella contraddistinta dalla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Il vino rosso Vigneto Santa Pia gode infatti della più alta onorificenza nella scala delle classificazioni vitivinicole

Bramasole (100% Syrah) 2021 € 66
Si presenta con un colore rosso scuro con riflessi violacei. Al naso è fresco e complesso: sentori di ciliegia, more e prugne si uniscono a note di pepe e liquirizia, accompagnate da sensazioni di vaniglia e violetta. Al palato è elegante, avvolgente, e contraddistinto da tannini morbidi e compatti. Lungo e speziato il retrogusto, caratterizzato da sentori di vaniglia

Vigna Santa Pia Nobile Ris. (100% prugnolo gentile) 2019 /2021 € 65 / € 58
si presenta di un colore rosso rubino. Al naso esprime note di frutta rossa, spezie e sensazioni balsamiche di sambuco, accompagnate da dolci sentori di vaniglia. Al palato è ricco e avvolgente con tannini compatti, sostenuti da un’ottima freschezza, che accompagnano un finale lungo e persistente. Nel retrogusto tornano le sensazioni percepite al naso, come di vaniglia, e aromi di agrumi.

La Braccasca Nobile (80% sangiovese 20% merlot) 2021 € 35
Rubino tenue e sfumato, apre con invitanti sensazioni di visciola e cannella, dolci toni di cuoio e humus, grafite e menta. Bocca coerente e ritmata da buona trama tannica, alleggerita da avvolgente morbidezza e ricca freschezza. Persistente.

DE RICCI (Toscana)

Nobile di Montepulciano (100% Sangiovese) 2020

€ 38

Colore: rosso rubino Bouquet: ampio, di piccola frutta che si mescola a richiami floreali e cenni più speziati
Gusto: ampio e generoso, preciso, tannino sapientemente lavorato, finale di buona persistenza.

PODERNUOVO A PALAZZONE di Giovanni Bulgari(Toscana)

La tenuta Podernuovo si trova nella frazione di Palazzone nel comune di San Casciano dei Bagni, al confine con Lazio ed Umbria. In passato Palazzone era una stazione di posta, lungo la famosa Via Cassia, poi divenuto un avamposto commerciale del Castello di Figline, che ne deteneva la proprietà agricola. La storia vitivinicola di Podernuovo a Palazzone affonda le radici nel passato, già negli anni '50 erano coltivate uve da peso, principalmente Sangiovese. Oggi Podernuovo si trova in una parte ancora autentica della Toscana, dove le campagne sono amorevolmente coltivate e l'uomo rispetta totalmente i ritmi naturali e la sua antica storia agricola.

Therra (40% sangiovese 30% cabernet sauvignon 30% merlot) 2021

€ 28

Therra si presenta con un colore rosso rubino intenso e luminoso. Il naso dona sentori di mirtillo e confettura di frutti di bosco con sensazioni di spezie dolci ed erbe aromatiche. In chiusura avvolge con sottili note tostate e fumè. Al palato mostra la sua esuberanza con un tannino vivo a cui fa da spalla un frutto succoso, caratteristiche che fanno di Therra un vino lungo e persistente.

Sotirio (100% sangiovese) 2018

€ 70

si presenta di un rosso rubino dotato di ottima vivacità e luminosità alla vista. Cattura il naso con sfumature di frutti sotto spirito, tabacco dolce e legni pregiati. Al palato si presenta deciso e delicato allo stesso tempo con tannini virili ma setosi e un finale molto persistente con note balsamiche e speziate.

Argirio (100% cabernet franc) 2017

€ 60

si presenta con un colore rosso rubino vivace. Al naso l'esordio regala note di confettura di prugna e marasca sotto spirito sostenute da una leggera mineralità. Il finale dona delicate sfumature di pepe nero, liquirizia e cioccolato. Al palato si presenta potente e sontuoso con un tannino elegante e una piacevole nota minerale e balsamica.

G33 (40 sangiovese 30% merlot 30% petit verdot) 2018

€ 170

si presenta nel bicchiere di un rosso rubino brillante ed elegante. Al naso offre molta profondità e raffinatezza, con sentori di violette e grafite a cui si susseguono sfumature balsamiche e di menta. Al palato è corposo, con tannini fini e setosi come il cashmere. Estremamente lungo e teso, con una persistenza meravigliosa.

AVIGNONESI (Toscana)

I vignati di Avignonese si estendono sulle pittoresche colline che circondano Montepulciano ne, sud-est della Toscana in aggiunta ad un vigneto nel vicino comune di Cortona. Avignonesi è una società benefit certificata B Corp e fa parte di un movimento globale per un'economia inclusiva, equa e rigenerativa. Avignonesi ha bandito i biocicli sintetici altamente tossici che avvelenano la vita i inquinano il suolo, l'aria e l'acqua. Contemporaneamente, ha abolito l'uso di lieviti commerciali, coloranti enzimi, tannini e altri coadiuvanti industriali in cantina.

Da-Di (100% sangiovese in anfora) 2021

€ 30

naso con profumi intensi e affascinanti, precisi e varietali. Note di ciliegia, lamponi maturi e ribes si intrecciano ad armoniose sfumature di rosolio e fragolina di bosco. In bocca viscoso, denso, vibrante ed esplosivo. Tornano al palato ancora i frutti rossi, marasca e amarena accarezzano il palato accompagnati da tocchi floreali. Il tannino ben presentate si estende sulle labbra richiamando il vero e tenace Sangiovese di Toscana. Il finale è il punto più alto dell'incontro fra freschezza e dolcezza, un connubio che solo vino in terracotta può regalare.

Desiderio (100% merlot) 2015

€ 75

Impatto olfattivo esplosivo. L'ampio bouquet aromatico spazia dalla confettura di ciliegie e prugne a note di the nero, rabarbaro e tocchi finale di cardamomo. L'ingresso è prorompente. Al palato è avvolgente e profondo, accompagnato da un tannino setoso e lineare tipico della struttura del Merlot toscano. Gustativamente succoso ed in simbiosi con le note olfattive, regala note di cocco e pepe nero.

Grandi Annate (100% sangiovese) 2013

€ 110

Il colore rosso rubino, pieno, elegante ed avvolgente, con aromi fruttati e fragranti, dove spiccano note di frutti di bosco a bacca rossa, ciliegie dolci e prugne, intrecciate con leggeri sentori di rosmarino e noce moscata. Al palato la sua struttura imponente viene ingentilita dai tannini vellutati e dalla sua fresca acidità, che conducono verso un retrogusto persistente, fruttato e delicatamente speziato.

MAZZEI FONTERUTOLI (Toscana)

Quella dei Marchesi Mazzei è una famiglia che può vantare un'ineguagliabile eredità immersa nella tradizione vitivinicola toscana. La loro è infatti una storia che inizia molti secoli fa, nel borgo medievale di Castello di Fonterutoli, e che prosegue da ben 24 generazioni. Un borgo, quello di Fonterutoli, che si affaccia sulla Val d'Elsa, e che appartenendo dal 1435 alla famiglia Mazzei, conserva ancora oggi il suo aspetto originario di tranquillo borgo di campagna: poche case, la chiesa di San Miniato e la villa costruita alla fine del 1500 al posto del castello fortificato.

La tenuta si trova pochi chilometri a sud di Castellina, nel cuore del Chianti Classico, e comprende oltre seicento ettari di terreni, dei quali più di cento sono impiantati a vigneto e sono situati nelle zone più belle della denominazione: Fonterutoli, Siepi, Badiola, Belvedere e Caggio. Vigneti che hanno fatto la storia del Chianti Classico, prevalentemente coltivati a sangiovese, varietà che qui ha trovato la sua terra di elezione, capace di esprimere grandi profumi ed eleganza nelle zone più alte, struttura e potenza in quelle più basse.

Chianti Classico (90% sangiovese 5% colorino 5% malvasia nera) 2019 € 32
colore che richiama il rosso del rubino, caratterizzato da qualche leggero riflesso che vira più verso il granato. Il bouquet olfattivo si muove su una progressione di note fruttate, da cui affiorano tocchi più specifici che riportano alle spezie dolci. Raffinato e suadente al palato, entra in bocca con un sorso di buona avvolgenza, distinto da una nota fresca che ricorda il sapore leggero degli agrumi.

Ser Lapo Chianti Classico riserva (90% sangiovese 10% merlot) 2019 € 38
colore rosso rubino luminoso con leggeri riflessi granati. Al naso compaiono intensi aromi di frutta matura e di frutti di bosco, tra cui l'amarena, il lampone e il ribes, note floreali di fiori secchi con dettagli di sottobosco, per poi virare su sentori speziati di spezie orientali. In bocca è ricco, intenso, morbido e avvolgente, connotato da una gradevole freschezza che regala persistenza al sorso.

FATTORIA DI VALIANO (Toscana)

Più di un secolo fa, nell'incantevole scenografia del Chianti Classico, Angiolo Piccini fondò una piccola vinicola, assieme a sua moglie, Maria Teresa Totti. La coppia diede inizio alla produzione del Chianti nei fiaschi di paglia, contribuendo ad una crescita graduale nel corso della seconda decade del 1900, con l'acquisto di altri apprezzamenti.

Vino in Musica (50% sangiovese 50% cabernet) 2016 € 40
Vino di colore viola intenso. Gli aromi di frutta a bacca scura e matura saltano dal bicchiere e si mescolano con note di spezie e note floreali. Il palato intona un concerto di fragole, prugna, ciliegia nera e sentori di cioccolato, delineati da tannini morbidi. Il sorso si scioglie in un finale persistente, lasciando intuire un grande potenziale di invecchiamento.

BARACCHI (Toscana)

La passione di Riccardo per il luogo dove è nato, è riuscita ad unire e condividere la produzione di grandi vini con il mondo dell'ospitalità. Con la stessa passione ha proseguito la tradizione di famiglia che coltivava la vite e produceva vino sin dal 1860, dandole energia ed un carattere moderno e di grande qualità. Riccardo insieme al figlio Benedetto e grazie alla professionalità dell'enologo e agronomo Stefano Chioccioli, hanno identificato i terreni ideali per ogni varietà di vitigno, realizzando un'azienda moderna e dinamica.

Smeriglio Sangiovese (100% sangiovese) 2020 €28
Rosso rubino profondo. Al naso si avvertono profumi di ciliegia matura e violetta. Presente una bella speziatura dolce e una piacevole nota balsamica. Di grande struttura, grande persistenza e tannini sottili nonostante la giovinezza. Finale floreale e fruttato.

Smeriglio Syrah (100% syrah cortona) 2019 € 28
Rosso rubino profondo con riflessi porpora tipici del vitigno. Al naso si avvertono note di frutta rossa matura come marasca e frutti di bosco. Bella speziatura delicata di pepe nero e chiodi di garofano. Vino di corpo, con una piacevole freschezza e tannini sottili. Finale fruttato.

Syrah riserva (100% syrah cortona) 2015

€ 45

Rosso rubino intenso e concentrato. Naso di grande impatto con note di marasca in confettura, frutti del sottobosco e violetta appassita. Speziatura di pepe nero, ginepro e chiodi di garofano, cioccolato e tabacco dolce. Vino di grande struttura ed eleganza ma ricco di freschezza. Tannini morbidi e sottili, finale fruttato e molto persistente.

ILARIA COCCO (Umbria)

La volontà di portare avanti la tradizione di famiglia, che sin dal 1650 coltiva questa terra, l'amore e la dedizione per il territorio, si sono concretizzati nel 2008 con la nascita della cantina Cocco.

La cantina è custode dell'eredità e dell'identità di questo poggio, adagiato sul pendio del colle di Montefalco, nella costante ricerca di un equilibrio tra la valorizzazione dei vitigni autoctoni e le moderne pratiche agronomiche e di cantina

Camorata (60% sangiovese 25% merlot 15% sagrantino) 2016

€ 35

Colore rosso rubino intenso, fruttato con note speziate, palato fresco dal tannino equilibrato, ampio e persistente.

Phonsano (100% sagrantino) 2016

€ 50

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, caratterizzato da un fruttato intenso di piccola frutta rossa, note speziate e balsamiche. Al palato è complesso di grande struttura, dal tannino persistente.

LE CIMATE (Umbria)

Paolo Bartolini ha scelto di denominare il suo progetto "Le Cimate", ispirandosi al nome della zona collinare in cui si trova la cantina, che infatti è situata al colme di una splendida collina con vista panoramica sui monti Martani e la città di Montefalco, uno degli scenari più suggestivi nel cuore dell'Umbria. Uno dei segreti della bontà dei loro vini è costituito proprio dai terreni, di natura limo-argillosi moderatamente calcarei, profondi e fresche con esposizione a sud-est e sesto di impianto di 4200 piante per ettaro. fa parte della vigna un terreno leggermente acclive, dove S.Chiera della Croce, vissuta a cavallo del 1300 d.c. pascolasse un suo gregge di pecore e dove le abbeverava in una antichissima fonte d'acqua.

Sagrantino di Montefalco Donna Giulia ris. (100% sagrantino) 2015

€ 49

Colore fitto, di buona luminosità. Particolarmente ricco di note fruttate, che richiamano confettura di ribes nero, liquirizia, ed erbe officinali. Strutturato, avvolgente di lunga persistenza, con tannino elegante che ben si amalgama alla struttura.

Macchieto (50% sagrantino 50% cabernet sauvignon) 2016

€ 42

Considerato un Super-Umbrian, potente, elegante ma con un tannino morbido ed avvolgente ottenuto da una autoctona del territorio e dal Cabernet. Al naso, invitanti sentori di mora e tenui spunti balsamici prevalgono su caffè, cioccolata e vaniglia che chiudono il bagaglio olfattivo. Al palato è caldo, morbido e molto intenso.

MORETTI OMERO (Umbria)

L' Azienda Agraria Moretti Omero produce vini e biologici. L'azienda è stata fondata da Omero Moretti e nel 1992 ha ottenuto la certificazione biologica. Giuseppe , il padre di Omero, vendeva vino sfuso finché Omero non decise di imbottigliare il "MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG". La produzione dei vini biologici è una sfida iniziata da Omero e ora sua figlia Giusi con passione lavora in cantina. La parola chiave è artigianalità: la famiglia segue personalmente ogni fase della produzione, amando e mettendo in risalto la varietà autoctone come Sagrantino.

Facciatosta Montefalco riserva (75% Sangiovese, 25% Sagrantino) 2020 € 30

Tonalità scura e profonda, con sfumature violacee quasi blu. Il naso è molto denso di differenti caratteristiche e ha un finale avvolgente. Impatto di deliziose prugne secche sostenute da una forte spina dorsale tannica

Vignalonga (100% sagrantino selezionato) 2017 € 48

Prugna secca, confettura di more di rovo, complesso e ricco. Sul finale chiodi di garofano e cioccolato amaro. Persistente e piacevole nel finale asciutto.

COTARELLA (Umbria)

Nell'azienda agraria che si estende per circa 280 ettari nel comune di Montecchio, abbiamo individuato e selezionato un territorio che possiede per esposizione, giacitura e composizione, le caratteristiche ideali per la produzione di un grande Cabernet. I caratteri tipici del Cabernet Sauvignon Franc, quando tutto (terreno, clima e tecnologia) contribuisce fortemente alla loro esaltazione, risultano altamente e chiaramente espressi. Profondo nel colore, profumo complesso e caldo con impressioni di more mature al quale segue un gusto avvolgente e speziato con tannini decisi ma aggraziati.

Trentanni (50% Merlot, 50% Sangiovese) 2021 € 28

Con una produzione iniziata con l'annata 2009, come il suo stesso nome racconta, è stato un vino espressamente voluto e realizzato per celebrare il 30° anniversario di Falesco, fondata nel 1979 da Renzo e Riccardo Cotarella. Rosso di grande eleganza e spessore, che si distingue per la sua tipicità e dolcezza, rappresenta il frutto dell'esperienza, degli studi e delle conoscenze maturate nel corso dei decenni in Falesco attorno alle varietà Merlot e Sangiovese.

Marciliano (70% cabernet sauvignon, 30% cabernet franc) 2018 € 65

Espressione delle potenzialità vitivinicole del territorio di Montecchio ed eccellenza della tenuta umbra, Marciliano prende il nome dalla stessa azienda agricola in cui viene prodotto, acquisita da Falesco nel 1999. Profondo nel colore, ha un profumo complesso e caldo con impressioni di more mature al quale segue un gusto avvolgente e speziato con tannini decisi ma aggraziati.

RC2 (100% Sagrantino) 2016 € 65

Con questo Sagrantino di Montefalco, prodotto per la prima volta con l'annata 2006, Riccardo Cotarella ha salutato la nascita del suo primo nipote Riccardo Chiasso. Le lettere R e C, iniziali del nome e del cognome di entrambi, hanno ispirato l'originale monogramma RC2. Al colore si presenta con un bel rosso rubino intenso con riflessi brillanti. L'olfatto si caratterizza per le note di frutta rossa, che dalla mora arriva fino alla prugna matura, l'invecchiamento in legno contribuisce ad arricchire il vino in termini di equilibrio ed eleganza. Al gusto il vino è deciso, intenso, ricco con tannini evidenti ma non duri, il finale è lungo e persistente.

FORMILLI FENDI (Umbria)

L'azienda si compone di 40 ettari, di cui 28 boschivi e 12 adibiti a vigneti nel comune di Valfabbrica, tra Assisi e Gubbio, a 650 metri sul livello del mare, nel cuore degli Appennini Umbro-Marchigiani. Andrea Formilli Fendi ha intrapreso un percorso di coltivazione eroica in un'area, fuori dai circuiti, ad un'altitudine improbabile per la viticoltura della regione, con notevoli difficoltà di pendenza dei terreni. Grazie alla sua tenacia e determinazione è riuscito là dove molti non pensavano fosse possibile, sostenuto in questa impresa da un cambiamento climatico che ha favorito lo sviluppo delle coltivazioni intraprese.

Casafranca (50% Montefalco, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauv.) 2019 € 28

rosso intenso con riflessi violacei al naso marmellata di more. Frutto rosso sotto spirito. Note balsamiche tannini morbidi con eccellente persistenza, buona acidità

MRLT (100% merlot) 2020 € 55

Colore rosso porpora intenso e un naso di frutti rossi e confetture. Con note croccanti e tostate e sentori di pepe bianco, questo vino vanta un'acidità vibrante e tannini setosi con un'eccellente persistenza.

CENCI (Umbria)

La Cantina Cenci sorge in un antico insediamento rurale del 1687 dei Monaci Olivetani esperti selezionatori di terre vocate alla coltivazione della vite e dell'olivo a San Biagio della Valle nel contado Eburneo, 15 Km a sud di Perugia. Da quattro generazioni la famiglia Cenci produce vino in queste terre. L'azienda è di circa 40 ettari di cui 6 a vigneto. La composizione del terreno è argilloso-sabbioso ricco di calcare per la notevole presenza di lastre di travertino caratteristica che conferisce ai vini notevole sapidità. In tutta l'azienda applichiamo i principi dell'Agricoltura biologica e siamo certificati. Il piccolo lago al centro del vigneto crea un microclima speciale e una riserva naturale per animali e insetti.

Le uve, esclusivamente dei nostri vigneti, sono raccolte a mano in cassetta e vinificati con metodi tradizionali. Tutte le fasi di lavorazione sono coordinate da Giovanni Cenci, che nel tempo libero salda atrezzi agricoli per farne statue soggetto per le etichette dei vini più speciali.

Sanbiagio (Merlot 55%, Sangiovese 40%, 5% Petit Verdot) 2020 € 25

rosso rubino con sfumature violacee, profumo di piccoli frutti rossi, fieno, speziato, ampio e vellutato. il sapore fruttato, morbido, speziato, pieno equilibrato. Vellutato.

Piantata Ris. (100% sangiovese) 2019 € 45 Rosso

rubino molto tenue. al naso fruttato, speziato, verticale, fine ed elegante. al sorso intenso, fruttato, speziato, verticale, sapido fine ed armonico. Fine ed elegante.

BETTALUNGA (Umbria)

La storia della cantina inizia a Castello delle Forme, comune di Marsciano, nel 2015: è questo, infatti, l'anno in cui vengono realizzate la cantina di vinificazione e la prima vendemmia dell'azienda, che segue i vigneti già dal 2013. La cantina è stata realizzata convertendo un vecchio magazzino, La distanza dai vigneti è di poche centinaia di metri, così da permettere una tempestiva lavorazione della materia prima e limitando così ogni eventuale processo ossidativo indesiderato. L'enologo Alessandro ha scelto di vinificare in purezza i nostri vitigni perché crediamo fortemente nel nostro territorio e nel rispetto delle caratteristiche delle singole varietà. Ogni vino così ottenuto esprime al massimo la sua origine, raccontando la sua territorialità e le caratteristiche uniche che la definiscono.

Mattata (100% sangiovese) 2020 € 39

Affinamento 18 mesi in botti di rovere e 12 mesi in bottiglia

Il profumo è balsamico al naso, ricordando la mora di rovo con leggere note speziate.

La struttura elegante, bilanciata da una buona acidità, presenta tannini vivi al palato ma ben maturi.

Calamaio (100% grero) 2020 €49

Affinamento metà della massa in botti di rovere da 500 litri e metà in cemento.

Colore rosso compatto e impenetrabile con riflessi violacei, al naso in successione emergono profumi di rosa appassita, prugna, sensazione balsamiche, eucalipto e china.

Gusto: profondità gustativa, tannino delicato e molto ben integrato. La grande persistenza ne fa apprezzare il sotto traccia sapido.

CANTINA LA SPINA (Umbria)

L'Azienda vitivinicola "cantina La Spina" è sorta con l'intento di coniugare al meglio l'antica vocazione locale nella coltivazione della vite con le attuali metodologie di vinificazione, si da accrescere la qualità dei vini.

I vigneti di proprietà sono situati in una dolce zona collinare in località Spina nel Comune di Marsciano, a due passi da Perugia, su terreno con tessitura franco argillosa ricco di calcare, ad un'altitudine media di circa 300 metri sul livello del mare, con esposizione Est-Ovest.

Merlato (100% merlot)2023 €24

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e ribes seguite da aromi di lampone, mirtillo, melograno, violetta, prugna e accenni di peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo

Rosso Spina (80% montepulciano, 20% nebbiolo) 2022 €28

Si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di lampone e ciliegia seguite da aromi di ciclamino, rosa, vaniglia, liquirizia, carruba e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone e ciliegia. Rosso Spina matura in barrique per 11 mesi.

Polimante della Spina (100% merlot) 2022 € 30

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, peperone, pepe rosa, tabacco, cioccolato ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Polimante della Spina matura per 12 mesi in barrique.

A Fortiori (100% nebbiolo) 2022 € 42

Una chicca enologica che si lega alla passione e umanità di Moreno Peccia nel fare vino. Questa etichetta nasce da tre filari di nebbiolo, scoperti per caso nel 1992, grazie al medico di famiglia in un vigneto vicino a casa. "A Fortiori"...ovvero "a più forte ragione" per indicare la tenacia con cui Peccia ha recuperato e valorizzato il nebbiolo in questa terra ben prima che venisse indicato fra le uve autorizzate (2015...). Affina per un anno in legno e poi per almeno un altro anno sosta in bottiglia. Eleganza e struttura si fondono nel calice. Un vino che ha un'anima e una bella storia da raccontare.

MIGLIOSI (Umbria)

La Cantina Migliosi è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata in Umbria, nella zona di Assisi. ☑ La tenuta è situata in località Ponte Rosso, con una vista panoramica su Assisi e sul Sacro Convento di San Francesco. La posizione è particolarmente favorevole per la viticoltura, grazie all'esposizione e al terreno.

Impiccione Assisi Doc (Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 20%) 2022 € 29

Colore rosso rubino brillante, Profumo di frutti rossi del sottobosco, speziato e balsamico in bocca caldo, intenso, corposo e persistente

Amuseto (100% Cabernet Sauvignon) 2021 € 31

colore rosso rubino, intenso. profumo vinoso, frutti rossi, speziato e balsamico, dal sapore caldo, intenso, corposo e persistente

ROMANELLI (Umbria)

Il loro vino richiama alla memoria una decennale passione, dedizione al lavoro in campagna, attenzione e cura verso l'ambiente. Cercano ogni giorno la perfezione e la tutela della biodiversità che ritengono fondamentale per offrire prodotti di ottima qualità. Interpretano le tradizioni con personalità facendo in modo che i vini siano sempre espressione delle caratteristiche uniche e irripetibili della nostra terra. Le raccolte sono semore tardive che generalmente iniziano a ottobre e si protraggono per tutto il mese fino a sfiorare novembre, con la vendemmia del Sagrantino. Questo aspetto è di fondamentale importanza perché permette di portare a piena maturazione ogni grappolo d'uva, di ridurre gli interventi per la realizzazione del prodotto finale e, soprattutto, di creare vini appaganti e completi.

Capo de Casa (Sangiovese 65%, sagrantino 15%, merlot 20%) 2021 € 28

Rosso rubino acceso. Al naso esprime tonalità che richiamano la frutta rossa -ciliegia e mora- e una lieve speziatura, caratteristiche impreziosite da una nota appena vegetale. È vino tanto strutturato quanto fine, sempre fresco, vitale, di ottima persistenza.

Molinetta Ris. (Sangiovese 80%, sagrantino 20%) 2018 € 47
Colore rosso rubino. Al naso frutti di bosco, ciliegia e prugna e sensazioni tostate. In bocca grande struttura, eleganza e rotondità integrano una tannicità importante.

Terra Cupa (100% Sagrantino) 2019 € 55
Rosso rubino scuro. Le tipiche note del varietale -mora, ciliegia, prugna- si affiancano a tonalità balsamiche e sentori leggermente speziati. È vino energico, profondo, elegante, di ottima struttura e sorprendente freschezza,

Medeo (100% Sagrantino Cru) 2016 € 98
Colore rosso rubino intenso dai riflessi granati. Al naso note balsamiche e speziate che si integrano a frutta rossa e sottili sentori di legno.

BELLAFONTE (Umbria)

la Cantina completamente interrata, costituita da una struttura portante in acciaio e pietre a diretto contatto con la roccia esterna, beneficia di una costante circolazione d'aria, proveniente dall'esterno attraverso condotte sotterranee che ne condizionano temperatura e umidità in maniera naturale. La maturazione dei vini procede in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni. Anche la fermentazione malolattica si sviluppa in modo naturale, attivata solamente dalla temperatura di cantina. L'illimpidimento dei vini avviene per decantazione, senza filtrazioni, in modo da mantenere intatta la vitalità del vino; eventuali depositi presenti sul fondo della bottiglia sono indice di tale scelta produttiva.

Pomontino (80% sangiovese, 20% sagrantino) 2020 € 28
12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e almeno 6 mesi in bottiglia
Rubino. Al naso esprime note che richiamano il melograno, il ribes rosso, l'amarena e l'arancia amara, non senza un tocco di mora. Al palato è agile, saporito, caratterizzato da una buona acidità e al tempo stesso sostenuto da una leggera e piacevole trama tannica. Chiude su note agrumate, di buona persistenza.

Maestà quattro Chiavi (85% sangiovese, 15% sagrantino) 2019 € 40
36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e almeno 6 mesi in bottiglia. Granato, al naso esprime a pieno l'essenza del Sangiovese con note di marasca e arancia amara, seguite da tabacco e pepe bianco. Al palato freschezza e morbidezza abbracciano una trama tannica sottile e setosa, chiudendo con eleganza e persistenza.

Collenottolo (100% Sagrantino) 2016 2017 € 55 € 63
36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e almeno 12 mesi in bottiglia. Rubino intenso. Al naso esprime un bouquet di particolare finezza grazie a note di more, mirtilli maturi e in generale piccoli frutti rossi, di agrumi, spezie scure ed erbe officinali. Al palato è fresco e dinamico, saporito, caratterizzato da una freschezza di particolare incisività che si integra alla perfezione con la naturale struttura tannica del Sagrantino. Di grande eleganza.

VILLA MONGALLI (Umbria)

La cantina Villa Mongalli sorge su uno dei colli più suggestivi e pittoreschi dell'Umbria tra i comuni di Bevagna e Montefalco, un terroir incredibilmente affascinante e vocato.

All'interno della splendida tenuta è stato impiantato un vigneto di 15 ettari: Sagrantino in prevalenza, ad occupare più della metà del parco vigneto aziendale, quindi Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Sirah e Merlot, Petit Verdot e due ettari di Trebbiano, valorosa varietà bianca della tradizione umbra.

Colcimino (100% Syrah) 2019 € 35

Si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato. Al naso denota aromi intensi e raffinati che si aprono con note di mora, prugna e ribes seguiti da mirtillo, tabacco e cioccolato. In bocca tannico di lunga persistenza

Le Grazie (Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 15%) 2016 2017 € 30 € 35

Maturato in botti di rovere e affinato successivamente in bottiglia, si presenta di colore rosso rubino intenso, dal profumo fruttato con sentori di spezie e more, armonico e di buona struttura, è frutto di un terreno con buona presenza di argilla e ricco di scheletro, caldo e permeabile che consente di ottenere uve perfettamente sane, mature e di qualità eccellente.

Pozzo del Curato (100% Sagrantino) 2015 € 45

2006 € 60

Maturato in piccoli carati di rovere francese, affinato successivamente in bottiglia per almeno un anno, si presenta di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, dal profumo fruttato con sentori di spezie e vaniglia, armonico e di notevole struttura.

Vino raffinato, elegante e potente, è frutto di terreni altamente vocati, ricchi di scheletro e di microelementi situati nelle splendide colline umbre a circa 400 m.s.l.m.

Dalla Cima (100% Sagrantino) 2011 € 68

Maturato in piccoli carati di rovere francese viene affinato successivamente in bottiglia per almeno un anno. Si presenta di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, dal profumo fruttato con sentori di spezie e vaniglia, armonico e di notevole struttura. Vino raffinato, elegante e potente, è frutto di un particolare vigneto denominato "Vigna Della Cima" situato nella sommità di una collina adiacente alla cantina a circa 400 mt slm.

Terre Margaritelli (Umbria)

L'azienda Terre Margaritelli nasce nel 1950 per volere di Fernando Margaritelli che ritirandosi dall'attività imprenditoriale all'età di 60 anni decide di iniziare per suo diletto a coltivare vite per produrre vino per se e per tutta la famiglia. Questa attività rimane in effetti a solo servizio della famiglia e come espressione della passione della Famiglia Margaritelli per la terra. Nel 2000 Giuseppe Margaritelli, figlio di Fernando, proprio per onorare la passione del padre decide di allargare la proprietà e dar vita al progetto Terre Margaritelli azienda vitivinicola. Da qui inizia il reimpianto della vigna, le prime vinificazioni e il passaggio al biologico.

Freccia degli scacchi (100% sangiovese) 2019 € 55

Riserva 100% Sangiovese esprime al massimo il suo carattere, a partire dal colore rubino brillante e le inconfondibili note floreali di viola accompagnate dal profumo di frutti rossi e lamponi. Un vino potente, che ben si sposa con lunghi invecchiamenti.

Mirantico (60% Sangiovese, 20% Malbec, 20% Canajolo) 2021 €28

In perfetta armonia si fondono tra loro i vitigni di Sangiovese, Malbec e Canajolo, che esaltano i loro profumi riposando per un breve periodo in barriques di rovere francese provenienti dalla rinomata foresta di Bertranges.

IACOPO PAOLUCCI (Umbria)

Il progetto nasce dall'idea imprenditoriale del giovane eologo Iacopo Paolucci che con conoscenza diretta perfezionata attraverso l'osservazione pratica in importanti realtà enologiche del centro Italia, individua in Doglio, una suggestiva località nei pressi di Todi, il luogo per la creazione della propria impresa: nuova cantina cinta di nuovi vignati col chiaro intento di produrre vini tipici naturali e di qualità. L'azienda punta alla valorizzazione di vitigni autoctoni

Il Roscialesco (60% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Grero) 2021 € 28

Cuore Rubino con eleganti viraggi violacei. Libera al naso ricami di rosa canina su un fondo scuro di cacao in polvere. Decisa la freschezza all'assaggio, leggiadro nel suo genere agile e speziato. Elegante il tannino, chiude con buona persistenza su toni di cioccolato e lamponi.

Nero Iacopone (100% grero) 2021 € 42

Stupisce la sua concentrazione, la sua speziatura ed al contempo la leggiadria e la delicatezza con la quale entra in bocca. La bocca è netta, non lascia confusione e non pregiudica su qualsiasi successione. Al naso è caratterizzato da note di piccoli frutti rossi maturi e spezie dolci.

BUSSOLETTI (Umbria)

Coltivano e producono nel cuore dell'Umbria più selvaggia e meno conosciuta. La natura presenta tratti ancora intatti d'incomparabile bellezza che conferiscono al territorio un fascino straordinario. La conformazione è estremamente varia con terreni che privilegiano la coltivazione della vite.

Ramici (100% Ciliegolo di Narni) 2020 € 34

Colore rubino delicato, al naso si apre con sentori di amarena, spezie scure, radici e sensazioni balsamiche. Al palato è scuro, con sensazioni di fiori passiti e spezie, per un lungo finale.

COTARELLA (Lazio)

Sembra essere il vino la linfa che alimenta il rigoglioso albero della famiglia Cotarella che, degli anni 60, coltiva con passione il legame tra la terra e il cuore, di generazione in generazione. Una storia le cui radici affondano indietro nel tempo, ma sui cui rami sono sempre pronte a sbocciare nuove idee e a fiorire nuovi progetti. Il legame tra la Famiglia Cotarella e il mondo del vino ha origine negli anni sessanta, quando Antonio e Domenico Cotarella, viticoltori a Monterubiaglio, realizzò la prima cantina per la produzione in proprio di vino. Nel 1979 i fratelli Renzo e Riccardo Cotarella fondano l'azienda Vinicola Falesco a Montefiascone nell'Alto Lazio, con l'obiettivo di recuperare gli antichi vitigni della zona.

Montiano (100% merlot) 2019

€ 95

Montiano è acclamato sin dagli esordi come uno dei più grandi e innovativi rossi italiani, è frutto di un taglio di uve Merlot impiantate da innestatori di Montpellier in una terra tradizionalmente vocata ai vitigni bianchi. Il suo colore è di un rubino profondo. Presenta profumi a larghissimo spettro aromatico in cui si fondono deliziose note di vaniglia, piccoli frutti rossi, strati di confettura e prime complessità di spezie dolci. Al palato appare di completa aristocratica rotondità e morbidezza, assai elegante nei sapori e di particolare godibilità e persistenza gustativa.

Sodale (100% merlot) 2020

€ 35

Sodale è frutto di anni di ricerca e di esperienza sulla varietà Merlot. Sodale da "sodalizio".

Al colore si presenta rosso intenso, con riflessi violacei; all'olfatto emergono note di frutto rosso e di spezie dolci che si fondono in un perfetto equilibrio con le note vanigliate del legno. Il gusto è rotondo, armonico, piacevole con finale di buona persistenza e con tannino dolce.

Ogrà (100% Syrah) 2017

€ 110

Sono state le sperimentazioni sul Syrah a portare alla nascita di Ogrà. Un vino importante, dedicato alla nonna paterna, Maria Grazia, chiamata nonna Grazia dalle nipoti ma troncato in Ogrà da tutti gli altri, così come si usa familiarmente fare nelle nostre zone. Il colore è concentrato, intenso. Al naso si presenta con note di frutta matura, sentori speziati. Noto l'impatto gustativo. Il vino è caldo, ricco e avvolgente. Il finale è dolce e molto persistente.

SAN SALVATORE (Campania)

L'Azienda Agricola San Salvatore 1988 nasce nel 2004 a Boscoreale, in una terra antica, ricca di storia e tradizione, mai toccata dall'agricoltura intensiva. I vigneti e la cantina, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, si trovano nella stessa area in cui gli Antichi Greci cominciarono la colonizzazione della Magna Grecia e portarono, conseguentemente, i vitigni aglianico, fiano e greco; oggi, proprio negli stessi luoghi, sorgono le viti dell'azienda.

Pino di Stio (100% pinot nero) 2017

€ 40

Tipico il colore rosso rubino chiaro. Bouquet estremamente interessante e dal cui crogiolo si possono aspirare eterei profumi di piccoli frutti rossi, tra cui primeggia il ribes, ed ulteriori note fruttate di ciliegia, fragole, lamponi, more e mirtilli. Afflati di violetta, menta, foglia di pomodoro, vaniglia e cannella. Sorso subito fresco, avvolgente, elegante, affascinante, armonico, rotondo e raffinato e che mantiene inalterata la sua nobile allure. Palato carezzato da morbidi tannini.

Gillo Dorfles (100% aglianico di Paestum) 2016 € 65
Rosso rubino denso e consistente, Note di frutta rossa matura, spezie dolci, caffè, sottobosco e cioccolato amaro, gusto vellutato, setoso, caldo e corposo, di lunga e intensa persistenza.

BARSENTO (Puglia)

Da più di 40 anni l'azienda Vinicola Barsento, lavora prodotti di qualità in grado di valorizzare i vitigni autoctoni ed i territori di Puglia. Situata a Noci, a pochi chilometri da Alberobello, l'azienda è un gioiello enologico scavato nella roccia calcarea, a più di 13 metri di profondità e le sue etichette sono da sempre tra le eccellenze della produzione vinicola regionale.

Ladislao (100% negroamaro) 2020 € 33
Negroamaro in purezza, affinato in botti grandi di rovere, si presenta di colore rosso intenso e impenetrabile. All'olfatto si percepiscono sentori di ciliegia matura, tabacco e carruba. Al palato è corposo, di grande struttura con tannini accentuati che bene si bilanciano con l'alcol e le note vanigliate tipiche dei vini affinati in legno

ANTINORI (Puglia)

In Puglia la viticoltura è storia e al tempo stesso innovazione. Tenuta Tormaresca è l'espressione di queste due anime. Carattere, personalità e potenziale qualitativo sono le caratteristiche che il territorio pugliese trasmette alle varietà, indigene e non, che vi sono coltivate.

Toricoda (100% primitivo del Salento) 2022 € 28
Si presenta di un colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura violacea. Al naso prevalgono le note fruttate, mora e lampone, che si uniscono a sensazioni speziate di liquirizia e cioccolato. Al palato l'ingresso è morbido e ampio, strutturato ma con un tannino elegante. Il finale è lungo e persistente con un piacevole retrogusto di confettura di ciliegia.

Locone (100% cabernet sauvignon) 2021 € 33
Al naso dona piacevoli sensazioni fruttate di lampone e frutti di bosco che si uniscono a freschi sentori di rosmarino e menta. Al palato è morbido, aggraziato con tannini avvolgenti, con una piacevole persistenza

Masseria Maime (100% Negroamaro del Salento) 2022 € 44
Si presenta di un colore rosso rubino. Al naso esprime note fruttate di marasca e lampone unite a piacevoli sensazioni di rosa, violetta, e a una sottile speziatura di liquirizia e caffè sul finale. L'ingresso al palato è morbido, sostenuto da tannini eleganti e un finale equilibrato.

TENUTA DEMAIO (Puglia)

La cantina Tenuta Demaio, di proprietà di Antonio Demaio – rappresentante della terza generazione di vigneron e gestori di questa meravigliosa azienda – sorge nei pressi di San Severo, in Puglia. La tenuta si estende per oltre 35 chilometri totali. La passione per il mondo del vino è una tradizione di famiglia: fu il nonno di Antonio a dare inizio a questa tradizione agli inizi del '900, coltivando sia olivi che viti, tramandando l'amore per questo lavoro a suo figlio. Antonio è quindi cresciuto imparando, accanto ai processi di coltivazione e lavorazione, il rispetto e la cura necessarie per questo tipo di piantagioni.

Nero di Troia (100% nero di troia) 2020

€ 28

è un vino dal colore rubino brillante, con un naso ricco di frutta di bosco come mora, un sorso strutturato e austero, con tannini presenti ma setosi.

TERRA DEI RE (Basilicata)

La cantina Terra dei Re sorge alle pendici del monte Vulture, l'antico Vulcano della Basilicata, nei pressi dei Laghi di Monticchio; nasce nel 2000 da un'idea imprenditoriale delle famiglie Rabasco e Leone. La cantina è completamente interrata ad una profondità di circa 25 metri, con annesse grotte scavate nella roccia vulcanica.

Calata delle Brecce (100% pinot nero) 2017

€ 44

Si fondono le note delle bacche selvatiche con la rosa silvestre e il sambuco. Eleganza e sapidità, un'accattivante freschezza e una sempre piacevole morbidezza. Il Pinot Nero di Basilicata mostra tutta la sua intensità cromatica e il pregevole tannino.

DUCA DI SALAPARUTA (Sicilia)

L'azienda Duca di Salaparuta si trova a Casteldaccia, in provincia di Palermo e dall'anno della fondazione, il 1824, segue le orme del principe Giuseppe Alliata, suo capostipite, primo a vinificare in modo innovativo le uve provenienti dalle sue tenute siciliane. Il disegno enologico attuale è il medesimo: produrre, con uve rigorosamente siciliane, un vino di levatura internazionale. Gli ambienti dell'azienda Duca di Salaparuta sono poi di indiscusso fascino; attraversando infatti le grandi sale della bottega, dove oltre 1100 botti di pregiati legni di rovere di Slavonia e ben 1800 barrique francesi cullano l'evoluzione dei più famosi rossi della casa.

Passo delle Mule (100% nero d'Avola) 2020

€ 25

Rosso rubino intenso e profondo, profumo avvolgente, fruttato di marasca e lampone, complesso di spezie e vaniglia gradevolmente equilibrate, sapore ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tipico tannino austero ma garbato.

Duca Enrico (100% nero d'Avola) 2016

€ 90

Colore rubino molto intenso e profondo con riflessi violacei profumo complesso e molto elegante, caratterizzato da note di piccoli frutti rossi, quali amarena e lampone che si uniscono alle note vanigliate e speziate derivanti dall'affinamento in barrique sapore di grande struttura, eleganza ed armonia, caratterizzato da tannini morbidi e vellutati. Molto lunga la persistenza aromatica.

Suolo 7 (100% cabernet sauvignon) 2020

€ 28

note fruttate di mora, mirtillo e confettura di lamponi, che si fondono con aromi di liquirizia, legno di sandalo, vaniglia e spezie nobili, offrendo al naso sensazioni nuove e avvolgenti.

Nawari (100% pinot nero) 2019

€ 70

Rosso rubino con lievi riflessi granata, profumo caratterizzato da note di piccoli frutti rossi maturi con note vanigliate, di buona struttura ed grande eleganza, i tannini si presentano morbidi e vellutati. Ottima la persistenza gustativa

ABRAXAS (Sicilia / Pantelleria)

Abraxas affonda le sue radici nella millenaria tradizione agricola dell'isola di Pantelleria, perla nera del Mediterraneo e territorio privilegiato per la produzione di vini unici ed esclusivi. Tra le cantine più apprezzate dell'isola, come testimoniano i numerosi riconoscimenti ottenuti in ambito nazionale ed internazionale. La cantina Abraxas è la più alta dell'isola e sorge a circa 600 metri di altezza, adagiata sui pendii di Montagna Grande e costruita secondo l'antica tradizione vinicola pantasca per esaltare tutta la qualità dei nostri vini ed assicurare un processo di maturazione efficace. Negli oltre 30 ettari coltivati a vite, che rappresentano la superficie più estesa tra le cantine che Dalla coltivazione dei vitigni, fino alla vinificazione e all'imbottigliamento: tutto il processo avviene sull'isola di Pantelleria.

SABJ (Nero d'Avola 80% Alicante 10% Merlot 10%) 2021 € 32
Dal colore rosso chiaro e limpido. Al naso si svela un profumo di ciliegia carnosa e possente, dalla mora al ribes alla dolcezza del cassis in confettura molto gradevole. Al gusto ottimo equilibrio tra tannicità e morbidezza infatti si presenta tendenzialmente morbido, non tannico con retrogusto che richiama molto le sensazioni olfattive. Ben equilibrato.

FEUDO MACCARI (Sicilia)

Siamo nel cuore del Mediterraneo, tra Oriente e Occidente, Nord e Sud, caldo scirocco e sferzante tramontana, fichi d'India e olivi.

Nella culla del Barocco siciliano, nel meraviglioso territorio delle campagne tra Noto e Pachino: un'area particolarmente vocata per il clima caldo e mediterraneo, mitigato dalla vicinanza del mare.

Tra ulivi secolari, palme nane, carrubi, mandorli e fichi d'india, che garantiscono un perfetto ecosistema ambientale e la giusta biodiversità.

Antonio Moretti Cuseri, affascinato da un viaggio di fine anni '90 nella Val di Noto, in Sicilia orientale, decide che sarebbe stato questo il luogo ideale per una nuova impresa legata alla terra e ad uno dei suoi frutti più autentici: il vino.

Nerè (100% nero d'Avola) 2020 €25
Colore Rosso rubino Profumo ,Note sottili e fragranti di piccoli frutti rossi, erbe mediterranee, fiori rossi
Sapore Fresco e fruttato, leggermente sapido, di assaggio scorrevole e media struttura

Saia (100% nero d'Avola) 2018 € 32
Colore Rosso rubino, Profumo di frutta rossa matura e spezie dolci, con leggere note balsamiche e di cioccolata, sapore Profondo e di grande struttura, con una trama aromatica calda, piena, armonica ed elegantemente tannica

FEDERICO CURTAZ (Sicilia)

Federico Curtaz, valdostano, enologo e agronomo, dopo aver lavorato per quindici anni, dal lontano 1983 al 1997, in Piemonte con Angelo Gaja riscuotendo grandissimi riconoscimenti con una delle aziende leader in Italia, da anni è un libero professionista. Federico è un enologo romantico, per lui il vino è un processo umano, tanto da definirlo l'anima dell'uomo.

Purgatorio (100% nerello mascalese) 2017

€ 45

Colore rosso rubino intenso, al naso arriva un tipico aroma di frutta rossa e spezie come pepe e chiodi di garofano, sul finale un'equilibrata armonia e persistenza

Audarya (Sardegna)

37 ettari di vigneti di cui 10 attorno alla cantina che sorge immersa nel verde.

Un posto speciale in cui cantina, viti e cielo si sposano.

Qui nascono i loro vini. Tra i grandi tini in acciaio e quelli in cemento, la bottegaia, la sala di imbottigliamento, tutti rigorosamente situati all'interno della stessa struttura ad un passo dai vigneti.

Monica (100% monica) 2020

€ 25

colore rosso rubino dall'unghia violacea al naso intenso con lievi note vegetali tipiche del vitigno al palato fresco e piacevolmente morbido, ben equilibrato

Nuracada (100% bovale) 2019

€ 35

colore rosso rubino carico, al naso sentori di spezie dolci e piccoli frutti rossi che tendono alla confettura in bocca morbido e delicatamente tannico. Armonico