

# Scegliete di bere L'AMARONE

## Amarone

### Classico

*Zenato*

DOCG

16,5°

€ 68

Corvina 80%, rondinella 10%, oseleta e  
croatina 10%

## Amarone Corte

### Giara

*Allegrini*

DOCG

15°

€ 60

Corvina 70%,  
rondinella 30%

## Amarone

### Classico

*Santa Sofia*

DOCG

15°

€ 68

Corvina 70%, rondinella 25%, molinara 5%

## Amarone

*Santi*

DOCG

16°

€ 62

Corvina 75%,  
rondinella 25%

## LOMBARDIA

Quadrio Negri DOCG 13° € 20  
*Chiavennasca 90%, Merlot 10%*

Mazer Negri DOCG 13,5° € 26  
*Leggero appassimento*

*L'Amarone della Lombardia con uve nebbiolo*

Sforzato Nino Negri DOCG 15,5° € 54

## PIEMONTE

BARBERA D'ASTI COPPO DOCG 13,5° € 24  
*12 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE.*

BAROLO CRAZY PRICE DOCG 14,5° € 48  
*TENUTA L'ILLUMINATA IN LOCALITA' LA MORRA*

NEBBIOLO LANGHE EINAUDI DOC 13° € 24

## COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

REFOSCO VIGNE DI ZAMO' DOC 13° € 24

MERLOT VIGNE 50 ANNI VIGNE DI ZAMO' DOC 13,5° € 45

18 mesi di invecchiamento in legno. Affinamento di 2 anni in bottiglia.

## LAZIO

KRON FONTANA CANDIDA IGT 14° € 30

MERLOT IN PUREZZA, 12 MESI IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE

SIROE (Syrah e Cesanese) IGT 13° € 20

## PUGLIA

AIACE SALICE SALENTINO RISERVA DOC 15° € 30

80% NEGROAMARO, 20% MALVASIA NERA. 12 MESI IN BARRIQUE E ULTERIORI 12 MESI IN BOTTE GRANDE

PRIMITIVO San Marzano DOP 14° € 22

IL BRUNO DEI VESPA € 20

ALTA SELEZIONE DI VITIGNI AUTOCTONI PUGLIESI DELLA ZONA DI MANDURIA MATURAZIONE IN BARRIQUE NEVER E TRONCAIS

## VENETO

BRENTINO (Merlot-Cabernet)      Maculan IGT      13,5°      € 22

**CRESO**      Bolla IGT      15°      € 28

65% Corvina e 35% cabernet lasciato appassire. Infine 12 mesi in barrique.

QUESTO E' DA BERE ASSOLUTAMENTE, NON PERDETEVELO!!!!!!!!!!

**MONTESCO**      Masottina DOCG      14°      € 42

Cabernet sauvignon, Franc e merlot      24 mesi di  
barrique!!

## AMARONE !!

*Amarone Classico*      *Zenato* DOCG      16°      € 68

Corvina 80%, rondinella 10%, oseleta e Croatina 10%

*Amarone Corte Giara*      *Allegrini* DOCG      15°      € 60

Corvina 70%, rondinella 30%

*Amarone Classico*      *Santa Sofia* DOCG      15°      € 68

*Corvina 70%, rondinella 25%, molinara 5%*

## *Amarone*

*Corvina 75%, rondinella 25%*

*Santi*

DOCG

16°

€ 62

# VINI BIANCHI

Gewurztraminer	H Lun	DOC	14°	€ 21
Muller Thurgau	H Lun	DOC	13°	€ 20
Tocai Friulano	Borgo Magredo	DOC	13°	€ 18
<b>LUGANA</b>	ZaMichele	DOC	13°	<b>€ 20</b>
	Conti			
Pinot Grigio del Collio	Formentini	DOC	13°	€ 20
	Conti			
Sauvignon del Collio	Formentini	DOC	13°	€ 20
Chardonnay e Sauvignon	Casale del Giglio	IGT	13°	€ 20
<b>BELLONE</b>	Casale del Giglio	IGT	14°	<b>€ 22</b>
VITIGNO AUTOCTONO DEL LAZIO				
<b>Ca' Brione</b>	Negri	IGT	13°	<b>€ 29</b>
Sauvignon, Chardonnay e Chiavennasca. 8 MESI in barrique.				

## Vino Bianco in bottiglie da 0,375L

Lugana	ZaMichele	DOC	13°	€ 14
Pinot Grigio	Lamberti	DOC	11,5°	€ 12
Greco di tufo	Feudi Sangregorio	DOCG	13°	€ 14

## Quando la bottiglia salva la patente

Rosso in mezza bottiglie da 0,375L (tre bicchieri)

Quadrio (valtellina)	Negri	DOCG	13°	€ 14
Valpolicella Classico	Zenato	DOCG	13,5°	€ 14
NOBILE DI MONTEPULCIANO	Ruffino	DOCG	13,5°	€ 15
RIPASSO	Zenato	DOCG	14°	€ 15
BOLGHERI ROSSO	Meletti Cavallari	DOCG	14°	€ 15
ROSSO DI MONTALCINO	Caparzo	DOC	13,5°	€ 14
AMARONE	Santa Sofia	DOC	15°	€ 32
BRUNELLO	Col d'Orcia	DOCG	13,5°	€ 29



Rosso in bottiglia da 0,500L ( quattro bicchieri )

Cabernet e

Merlot

Serafini Vidotto

DOC

13°

€ 18

# SPUMANTI E CHAMPAGNE

<b>PRESTIGE</b>	<i>Ca del Bosco</i>	€ 38
Franciacorta Brut	MONOGRAM	€ 29
Franciacorta Saten	MONOGRAM	€ 29
Prosecco Valdobbiadene Superiore	DOCG	€ 18
Soave spumantizzato di SantaSofia		€ 18
Champagne Brut reserve	COSTA	€ 60

## TRE CAMPIONI DALLA TERRA DI BOLGHERI



### Moreccio

€ 24

*Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30% e Syrah 30%*

*Durata affinamento: almeno 6 mesi in barriques di 3° - 4° passaggio*

*Affinamento bottiglia: 6 mesi*

*Il Moreccio è un vino moderno che esprime la piacevolezza dei vini della costa Toscana, frutta rossa, vaniglia e spezie rendono lo spettro aromatico molto intrigante, il tannino levigato e setoso contribuiscono a rendere il Moreccio un perfetto compagno per i saporiti piatti della tradizione toscana e ottimo anche come vino da compagnia.*



### Borgeri

€ 24

*Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Syrah 20%.*

*Maturazione: travaso in barriques di secondo passaggio all' inizio della fermentazione malolattica, 6 mesi di permanenza. Affinamento: in bottiglia per 8 mesi.*

*Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico, con riflessi violacei, profumo fresco di frutti rossi leggermente balsamico, gusto vivo tannini pronunciati ma aromatici, buona acidità e persistenza.*

*Gradazione alcolica: 14 % vol.*

*Abbinamenti: pesci salati anche fritti, anitra e volatili, carni rosse.*



## Grattamacco Bolgheri Rosso

€ 26

*Uve: 60% cabernet sauvignon - 20% cabernet franc - 10% merlot - 10% sangiovese*

*La vinificazione inizia con la fermentazione alcolica in tinelli di legno tronco conici aperti e in tini acciaio. La fermentazione malolattica prosegue in barrique, dove il vino affina per 10 mesi. Affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia.*

*L'impatto olfattivo è intenso con note fruttate e balsamiche in predominanza con netti sentori di marasca e prugna. Completano il quadro olfattivo aromi speziati e minerali. L'ingresso in bocca è fresco e sapido, con un dolce e pieno equilibrio tannico; il finale è composto e sostenuto dalla sua complessità aromatica.*

*Ottimo a tutto pasto, si abbina perfettamente con la cucina tipica toscana.*

## La pagina degli **ENTRY LEVEL**

Quattro vini dal rapporto qualità/prezzo davvero vincente

Bonarda		DOC	€ 13
Montepulciano	Speranza	DOC	€ 15
Cannonau	DORGALI	DOC	€ 15
Verona rosso	Bolla	DOC	€ 15

# ABBINAMENTO PROPOSTO

## IL MOMPERTONE di PRUNOTTO

Bicchiere € 4,50

Bottiglia € 22,00



*Varietà:* Barbera 60% - Syrah 40%

*Provenienza e suolo:* Le uve provenienti dai nostri vigneti situati nella zona del Monferrato doc. Argilloso con diffuse venature sabbiose.

*Note degustative:* Colore rosso rubino molto profondo con riflessi viola. Profumo ricco di frutta, soprattutto prugna e ciliegia con note di viola, sentore di spezie e caffè. In bocca è avvolgente, denso ricco di tannini morbidi, eleganti e persistenti. Si abbina agli arrostiti di carne, bolliti e formaggi non troppo stagionati.

*Vinificazione:* La macerazione è durata circa 9 giorni ad una temperatura di 28/30°C per la varietà Barbera. Le uve Syrah hanno svolto la fermentazione in tini di legno da 50 Hl per circa 10 giorni, ad una temperatura massima di 31°C. Dopo la fermentazione malolattica, che si è conclusa a fine dicembre, si è proceduto all'assemblaggio dei due vini. L'affinamento di circa 10 mesi è avvenuto per il 60% del vino in botti di rovere francese di Allier, e, per il rimanente 40% in barriques di 2° e 3° passaggio.

# Non c'è soltanto il barolo !!



## GATTINARA

€ 39

**Vitigno: nebbiolo 100% .**

Zona di produzione: Vigneto Jerbiön, nel territorio di Gattinara.

Appezamento: di proprietà, a conduzione diretta. Una filosofia di coltura eco-compatibile riduce al minimo l'impiego di agenti chimici.

Composizione del terreno: porfidi, sieniti e quarzo caratterizzano uno dei terreni più acidi.

Forma di allevamento: gujot.

Resa media per ettaro: circa 45 quintali.

Vendemmia: manuale in cassette, nella prima metà di ottobre.

Vinificazione: tradizionale, con macerazione in rosso secondo le pratiche locali.

Affinamento: per almeno 6 mesi in bottiglia.

Invecchiamento: 3 anni, in botti di rovere francese.

## GHEMME

€ 39

**Vitigno: uvaggio storico della zona, nebbiolo (90%) e vespolina (10%).**

Zona di produzione: vigneti in località Punciön, nel territorio di Ghemme.

Appezamento: di proprietà, a conduzione diretta. Una filosofia di coltura eco-compatibile riduce al minimo l'impiego di agenti chimici.

Composizione del terreno: morenico argilloso a reazione acida.

Forma di allevamento: gujot.

Resa media per ettaro: circa 55 quintali.

*Vendemmia: manuale in cassette, nel corso della prima quindicina di ottobre.*

*Vinificazione: tradizionale con macerazione delle bucce, segue fermentazione malolattica .*

*Affinamento: 9 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.*

*Invecchiamento: 3 anni in botti di rovere francese di medie dimensioni.*



# PROPOSTA DI ABBINAMENTO

BICCHIERE € 5,00

BOTTIGLIA € 23,00



## ROSSO DI MONTALCINO

*Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per 12/15 giorni per esaltarne al massimo le caratteristiche varietali del territorio.*

*Invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Segue un affinamento in bottiglia.*

*Profumo fruttato, ampio e complesso con le tipiche note di frutti rossi maturi accompagnate dalle spezie donate dall'affinamento in legno.*

*Tannini morbidi per un sapore piacevole ed equilibrato.*



## MALVASIA NERA

*Le uve: 100% malvasia nera di Lecce*

*La vinificazione: le uve vengono raccolte nelle primissime ore del mattino e subito portate in cantina per essere pigiate. La fermentazione avviene in tini d'acciaio per 10-12 giorni con rimontaggi programmati.*

*A fermentazione ultimata prosegue l'affinamento in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.*

# PROPOSTA DI ABBINAMENTO

BICCHIERE € 4,50

BOTTIGLIA € 20,00



## CORVINA-MERLOT

*Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per 12/15 giorni per esaltarne al massimo le caratteristiche varietali del territorio.*

*Conclusa la fermentazione alcolica, avviene la svinatura e pressatura.*

*Il vino svolge completamente la fermentazione malolattica e viene affinato in tonneaux da 500 litri e botti grandi per 12 mesi.*

*Segue un affinamento in bottiglie di pochi mesi.*



## MALVASIA NERA

*Le uve: 100% malvasia nera di Lecce*

*La vinificazione: le uve vengono raccolte nelle primissime*

*ore del mattino e subito portate in cantina per essere pigiate. La fermentazione avviene i tini d'acciaio per 10-12 giorni con rimontaggi programmati.*

*A fermentazione ultimata prosegue l'affinamento in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.*

# PROPOSTA DI ABBINAMENTO

## TOSCANA



BICCHIERE € 5,00

BOTTIGLIA € 26,00

*40% sangiovese, 20% syrah, 20% cabernet e 20% merlot*

*Creato in omaggio ai butteri che restano il simbolo della terra di Maremma, forte ed elegante allo stesso tempo. L'Ornello (dal nome del legno), è il lungo bastone appuntito, con il quale viene mosso ancora oggi il bestiame. Si caratterizza per una percentuale consistente di uve Syrah che lo rendono molto pieno e ricco, mantenendo tuttavia l'eleganza e la freschezza tipica dei vini di Rocca di Frassinello.*

## VENETO



# ZENATO

BICCHIERE € 5,00

BOTTIGLIA € 28,00

*Cabernet 100%*

*Ha un bel colore rosso granato, fitto e intenso. Affinamento di 18 mesi in barrique. Al naso è complesso, ricco e persistente: si sentono note di frutta rossa e matura, con una sottolineatura di vaniglia e una leggerissima sfumatura erbacea.*

# BARONE PIZZINI

## DALLA FRANCIACORTA ALLA TOSCANA

**ESTATATURA TOSCANA ROSSO IGT € 32**

*Il nome di questo vino deriva dall'antico fenomeno di migrazione estiva dagli uffici pubblici della città di Grosseto alle colline di Scansano .*

*alla ricerca di aria buona. Da sole uve Sangiovese, Estatatura è la riserva dei Poderi di Ghiaccioforte. Rosso rubino con leggeri riflessi violacei, profuma di mora, lampone, amarena ed erbe aromatiche, al palato è ampio e morbido.*

***Uve: Sangiovese 100%***

*Maturazione: 14 mesi in barriques*

*Vol.: 14,5%*

*Primi e secondi piatti .. . mi e formaggi stagionati.*



## *Come preferite il Sangiovese? In purezza o tagliato?*



### **ESTATATURA TOSCANA ROSSO IGT € 32**

*Il nome di questo vino deriva dall'antico fenomeno di migrazione estiva dagli uffici pubblici della città di Grosseto alle colline di Scansano alla ricerca di 'aria buona'.*

*Da sole uve Sangiovese, Estatatura è la riserva dei Poderi di Ghiaccioforte. Rosso ubino con leggeri riflessi violacei, profuma di mora, lampone, amarena ed erbe aromatiche, al palato è ampio e morbido.*

*Uve: Sangiovese 100%*

*Maturazione: 14 mesi in barriques*

*Alc.: 14,5%*

*Primi e secondi piatti di cucina tipica toscana, salumi e formaggi stagionati.*

### **BORGONERO € 28**

*Prodotto con 60% di uve Sangiovese, 20% di Syrah e 20% di Cabernet Sauvignon, è affinato 18-24 mesi in tonneau da 300L e 8 mesi in bottiglia. Di un intenso colore rosso, quasi impenetrabile, ha profumo ampio, raffinato, suadente, con sensazioni olfattive di cuoio e tabacco. Il sapore, di straordinaria struttura, è armonico e di sorprendente morbidezza. Il suo nome, Borgonero, ricorda un antico insediamento agricolo nel territorio di Borgo Scopeto*

## Due eccellenze declassate: BRUNELLO e AMARONE

### DOWNGRADED WINE



€ 32,00

#### **BIRBA ( il quasi BRUNELLO da Montalcino )**

Varietà delle uve: 100% Sangiovese Grosso delle colline di Montalcino.  
Invecchiamento: 10 mesi in barrique di rovere francese Allier-Vosge.  
1/3 nuove media tostatura, 6 mesi in botte di rovere.  
Affinamento: 8 mesi prima dell'emissione in commercio.

VENETO



€ 32,00

#### **MONTEGRADELLA ( Un piccolo AMARONE )**

Varietà delle uve: Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (25%),  
Molinara (5%) con appassimento delle uve per un periodo di circa  
40-45 giorni.  
Maturazione in 24 mesi: 30% in barrique da 225 lt in Rovere di Allier  
e 70% in botti da 20 hl in Rovere di Slavonia.

# BOLGHERI E DINTORNI

BOLGHERI AND THE SURROUNDING AREA



## LAGONE

€ 25

*Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 20% e Cabernet franc 40%*

*Provenienza: Bolgheri area e Magliano in Toscana.*

*Maturazione: in barrique di varie tipologie per 12 Mesi.*

*Caratteristiche: Colore rosso intenso con aromi delicati e frutti di bosco, legno e vaniglia.*

*Il gusto è strutturato ed elegante con una grande morbidezza e persistenza abbinata a tocchi di spezia e amarena.*



## MORECCIO

€ 24

*Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30% e Syrah 30%*

*Durata affinamento: almeno 6 mesi in barriques di 3° - 4° passaggio*

*Affinamento bottiglia: 6 mesi*

*Il Moreccio è un vino moderno che esprime la piacevolezza dei vini della costa Toscana, frutta rossa, vaniglia e spezie rendono lo spettro aromatico molto intrigante, il tannino levigato e setoso contribuiscono a rendere il Moreccio un perfetto compagno per i saporiti piatti della tradizione toscana e ottimo anche come vino da compagnia.*



## SANTABARBARA

€ 25

*Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40% e Cabernet Franc.*

*Raccolta manuale a scalare in funzione della diversa epoca di maturazione dei vitigni.*

*Dopo la svinatura i vini hanno svolto la malolattica in barriques nuove e di secondo passaggio e*

*parte in vasche di cemento per un periodo di circa 16 mesi.*

*Profumo fresco di frutti rossi leggermente balsamico, gusto vivo tannini pronunciati ma aromatici, buona acidità e persistenza.*

*Gradazione alcolica: 14,5 % vol.*

*Abbinamenti: pesci salati anche fritti, anitra e volatili, carni rosse .*



## **BORGONERO € 28**

*Prodotto con 60% di uve Sangiovese, 20% di Syrah e 20% di Cabernet Sauvignon, è affinato 18-24 mesi in tonneau da 300L e 8 mesi in bottiglia. Di un intenso colore rosso, quasi impenetrabile, ha profumo ampio, raffinato, suadente, con sensazioni olfattive di cuoio e tabacco. Il sapore, di straordinaria struttura, è armonico e di sorprendente morbidezza. Il suo nome, Borgonero, ricorda un antico insediamento agricolo nel territorio di Borgo Scopeto.*



## ACHELO: IL SYRAH DEGLI ANTINORI



€  
24,00

*Lo Syrah dei vigneti destinati ad Achelo è stato raccolto a partire dalla metà di settembre. Dopo la diraspatura e la pigiatura delle bacche, è iniziata in cantina la macerazione delle uve, prima con temperature basse (10°C), in modo da estrarre gli aromi tipici del vitigno in soluzione acquosa, successivamente con temperature non superiori ai 28°C, con l'obiettivo di mantenere gli aromi e l'integrità del frutto. Dopo circa 10 giorni il vino è stato messo per il 70% in legno, dove ha svolto la fermentazione malolattica e dove ha cominciato il suo periodo di maturazione. La restante parte ha svolto l'affinamento in acciaio. L'imbottigliamento è avvenuto di inizio 2013.*

# I VINI TOSCANI DI SUVERETO

PERCHE' NON ESISTE SOLTANTO BOLGHERI !!!!!



## HEBO

Petra

IGT

€ 25

*Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese.*

Invecchiamento di **12 mesi** in fusti di rovere di Slavonia e per una piccola parte in barrique di rovere francese.

## COLLE AL FICO

IGT

€ 36

*100% Syrah*

Invecchiamento di **18 mesi** in barrique nuove al 20% e altrettanti mesi di affinamento in bottiglia.

## POTENTI

IGT

€ 36

*100% Cabernet Sauvignon*

Matura in barrique da 225 lt per **18 mesi**, segue l'affinamento di 15 mesi in bottiglia.

# PROPOSTA DI ABBINAMENTO

BICCHIERE € 4,50

BOTTIGLIA € 24,00

MOMPERTONE



**Varietà:** Barbera 60% - Syrah 40%

**Vinificazione:** La macerazione è durata circa 9 giorni ad una temperatura di 28/30°C per la varietà Barbera.

Le uve Syrah hanno svolto la fermentazione in tini di legno da 50 Hl per circa 10 giorni.

Dopo la fermentazione malolattica si è proceduto all'assemblaggio dei due vini. L'affinamento di circa 10 mesi è avvenuto per il 60% del vino in botti di rovere francese di Allier, e, per il rimanente 40% in barriques di 2° e 3°



Lo **Syrah** dei vigneti destinati ad Achelo è stato raccolto a partire dalla metà di settembre.

Dopo la diraspatura e la pigiatura delle bacche, è iniziata in cantina la macerazione delle uve, prima con temperature basse. Dopo circa 10 giorni il vino è stato messo per il 70% in legno, dove ha svolto la fermentazione malolattica e dove ha cominciato il suo periodo di maturazione. La restante parte ha svolto l'affinamento in acciaio. L'imbottigliamento è avvenuto di inizio 2013.

# PROPOSTA DI ABBINAMENTO

BICCHIERE € 4,50

BOTTIGLIA € 22,00



*Acronimo dei tre vini che lo compongono  
NEGROAMARO PRIMITIVO E CABERNET  
vinificate separatamente.*

*Una parte del blend effettua passaggio in barrique*

*Questo CRU nasce dalla selezione delle migliori uve  
MONTEPULCIANO E AGLIANICO.*

*Vino pieno, morbido e vellutato con perfetta fusione  
dei sapori di prugna e i sentori di  
cuoio e liquirizia, dal colore rosso  
rubino intenso con riflessi violacei.*

**SNOBBATI: PERCHE' NON LI BEVETE ???**

€ 32,00

## TEMPRANIJO



UVE: TEMPRANILLO AL 100%  
OTTENUTO DA UVE CHE HANNO RAGGIUNTO MATURAZIONE  
AVANZATA, TALVOLTA CON LEGGERO APPASSIMENTO IN PIANTA.  
AFFINAMENTO IN TONNEAU DI CILIEGIO PER IL 20%.

€ 36,00

## SAGRANTINO DI MONTEFALCO



UVE: SAGRANTINO AL 100%  
ROSSO PORPORA DAL PROFUMO INTENSO E COMPLESSO  
DI FRUTTI ROSSI, MARASCA, RIBES E LAMPONE.  
LA STRUTTURA E' DENSA, CON TANNINO RICCO MA ARMONICO.

## SNOBBATI: PERCHE' NON LI BEVETE ???

€ 36,00

### TAURASI: IL BAROLO DELLA CAMPANIA

UVE: AGLIANICO AL 100%

AFFINATO PER OLTRE 18 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA, E' UN VINO DI GRANDE STRUTTURA, HA EQUILIBRIO E FRAGANZA.



€ 36,00

### SAGRANTINO DI MONTEFALCO

UVE: SAGRANTINO AL 100%

ROSSO PORPORA DAL PROFUMO INTENSO E COMPLESSO DI FRUTTI ROSSI, MARASCA, RIBES E LAMPONE. LA STRUTTURA E' DENSA, CON TANNINO RICCO MA ARMONICO



