

Vini Rossi

	CANTINA	REGIONE	PREZZO
BAROLO	Einaudi	Piemonte	 x 10,00  x 46,00
BRUNELLO	Caparzo	Toscana	 x 9,50  x 41,00
CHIANTI	Ricasoli	Toscana	 x 6,00  x 29,00
DOLCETTO	Dogliani	Piemonte	 x 5,50  x 26,00
GATTINARA	Travaglini	Piemonte	 x 7,00  x 33,00
PINOT NERO	Andriano	Trentino A. A.	 x 6,00  x 29,00
PRIMITIVO	Riviera	Puglia	 x 5,50  x 26,00
VALPOLICELLA	Masi	Veneto	 x 5,50  x 26,00

Vini Rosè

	CANTINA	REGIONE	PREZZO
LAGRAIN ROSÈ	Andriano	Trentino A. A.	 x 6,00  x 28,00
FERRARI PERLÈ ROSÈ	Ferrari	Trentino A. A.	 x 9,00  x 45,00



Regala la Gift Card scegliendo il dono dai nostri menù

Vini Bianchi

	CANTINA	REGIONE	PREZZO
ARNEIS ROERO	Almondo	Piemonte	 x 6,50  x 29,00
ERBAUCE	Valle Roncati	Piemonte	 x 5,50  x 26,00
FALANGHINA DEL SANNIO	De Palma	Molise	 x 5,00  x 24,00
GAVI DI GAVI	Villa Sparina	Piemonte	 x 6,00  x 28,00
GEWURZTRAMINER	Andriano	Trentino A. A.	 x 6,50  x 29,00
LUGANA RISERVA	Pratello	Lombardia	 x 6,00  x 28,00
MULLER THURGAU	Andriano	Trentino A. A.	 x 6,00  x 28,00
RIBOLLA GIALLA	Schiopetto	Friuli V. G.	 x 6,00  x 28,00
SAUVIGNON	Schiopetto	Friuli V. G.	 x 6,00  x 28,00

Bollicine

	CANTINA	REGIONE	PREZZO
PROSECCO VALDOBBIADENE	De Faveri	Veneto	 x 5,00  x 25,00
FERRARI PERLÈ	Ferrari	Trentino A. A.	 x 8,00  x 40,00
PHILIPPONNAT	Philipponnat	Francia	 x 10,00  x 49,00
RUINART BRUT	Ruinart	Francia	 x 90,00

Vini Deluxe

ANNO	CANTINA	REGIONE	PREZZO
BAROLO	2007	Elio Altare - Cascina Nuova	Piemonte  x 149,00
<i>Vitigno:</i> Nebbiolo <i>Vinificazione:</i> macerazione sulle bucce in rotofermentatore a temperatura controllata per 4/5 giorni, affinamento in barrique francesi usate per 24 mesi <i>Colore:</i> rosso rubino vivo con riflessi granato <i>Profumo:</i> sentori eleganti di frutta rossa <i>Sapore:</i> caldo, grande eleganza con un finale nitido di viola, con tannini accennati, ma morbidi.			
BRUNELLO	2008	Tenuta Grappo - Biondi Santi	Toscana  x 132,00
<i>Vitigno:</i> Sangiovese grosso 100% <i>Vinificazione:</i> viene prodotto solamente con vendemmie eccezionali, matura per 36 mesi in botte di rovere di Slavonia <i>Colore:</i> Rosso rubino luminoso <i>Profumo:</i> al naso esprime note ampie e complesse di rosa canina, violetta, ribes, sottobosco. Profumi di ciliegia, di visciola, di spezie aprono ad un assaggio unico <i>Sapore:</i> materico e lunghissimo. Fresco, equilibrato, caratterizzato da una trama tannica fitta e vellutata, chiude con un finale unico per persistenza.			
CHIANTI	2011	Colledilà - Barone Ricasoli	Toscana  x 59,00
<i>Vitigno:</i> Sangiovese 100% <i>Vinificazione:</i> le uve fermentano e macerano per circa 16-18 giorni alla temperatura di 24-27 °C, per poi affinare in barrique e tonneau per 21 mesi <i>Colore:</i> rosso rubino con riflessi granata <i>Profumo:</i> i profumi al naso sono generosi e netti e richiamano note di frutti di bosco, erbe aromatiche, pelle, liquirizia e note mentolate <i>Sapore:</i> al palato è ricco e avvolgente, decisamente in equilibrio. Chiude con un finale lungo.			
SASSICAIA	2012	Tenuta San Guido - Bolgheri	Toscana  x 198,00
<i>Vitigno:</i> è prodotto all'85% con uve Cabernet Sauvignon e al 15% con uve Cabernet Franc <i>Vinificazione:</i> alla temperatura controllata di 30-31°C, consiste in 2 settimane di macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi e délestages e fermentazione malolattica in acciaio. Il vino matura quindi in barriques di rovere francese per 24 mesi e successivamente affina in vetro prima di essere immesso sul mercato <i>Colore:</i> rosso rubino intenso e profondo <i>Profumo:</i> il bouquet è suadente ed elegante e si apre con sentori ricchi e maturi di frutti rossi, mirtillo, ribes e cassis e note fini di macchia mediterranea, ginepro, alloro e mirto, che evolvono in profumi speziati e note balsamiche <i>Sapore:</i> al palato risulta forte e concentrato, con una ricca speziatura e note di cioccolato, vaniglia, china e felce, bilanciati da un tocco vegetale che dona freschezza. Nel complesso è un vino di grande eleganza, con tannini fini e morbidi.			
TAURASI RISERVA	2003	Radici - Mastroberardino	Campania  x 59,00
<i>Vitigno:</i> uve Aglianico 100% <i>Vinificazione:</i> l'affinamento è particolarmente lungo: circa 30 mesi tra barrique e botti grandi e almeno 36 mesi di bottiglia. <i>Colore:</i> rosso rubino/granato, fitto e consistente, con leggere e luminose sfumature aranciate <i>Profumo:</i> naso concentrato, intenso e ampio. Fruttato molto maturo di mirtillo, fragola, prugna, marasca, fiori e foglie secche, pomodorini essiccati. Dopo opportuna ossigenazione si liberano anche sentori di tabacco, grafite, spezie (pepe nero e vaniglia) e delicata balsamicità <i>Sapore:</i> entrata in bocca di buona potenza, calore e corpo, ma anche di buona bevibilità. Tannino ancora compatto, ma nobile e morbido, ottima acidità con carattere e persistenza da vendere. Anche una buona mineralità contribuisce a rendere il vino complesso, molto lungo ed elegante. Finale con note fruttate e minerali			

Acquistali anche per fare un gradito regalo...

Confezione regalo disponibile