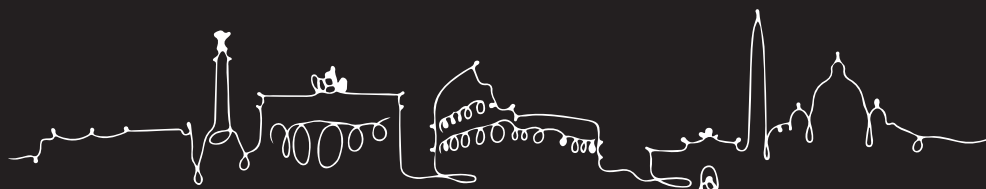


Vini bianchi

- GEWURTZTRAMINER ALTO ADIGE DOC:** Az. Hofstatter - (Trentino Alto Adige) € 28
Gewurztraminer 100% - Vol. 14,5% Colore giallo paglierino carico e luminoso, buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica di fiori secchi e di rose con note speziate e affumicate. Gusto denso e ricco, notevole freschezza.
- RIBOLLA GIALLA IGP:** Reguta (Friuli Venezia Giulia) € 22
Ribolla Gialla 100% - Vol. 13% Colore giallo paglierino, profumo delicato e ben espresso, con sentori di fiori di campo, erbe aromatiche e pompelmo. Gradevole e fine acidità con una corposità fresca ed elegante.
- CHARDONNAY IGP:** Terre di Ger (Friuli Venezia Giulia) € 19
Chardonnay 100% - Vol. 13,5% Colore giallo paglierino. Al naso presenta tipici sentori floreali di acacia e marcate note di frutta tropicale, con un retrogusto di ananas e pesca. Morbido, di media struttura, molto versatile.
- CASAL DI SERRA VERDICCHIO SUPERIORE BIO:** Umani Ronchi (Marche) € 18
Verdicchio 100% - Vol. 13% Colore giallo paglierino con nuances dorate, al naso profumi intensi di fiori di campo, aromi di frutta a polpa gialla come pesca e nespola. Al palato ricco e vellutato, fresco e sapido.
- PECORINO BIO IGT:** Cantina Tollo (Abruzzo) € 19
Pecorino 100% - Vol. 13% Colore giallo paglierino carico e brillante, al naso intenso e persistente, fruttato, floreale e con note minerali. Ottima struttura, grande freschezza e sapidità in un perfetto equilibrio
- NERONIANO DOP:** Casa Divina Provvidenza (Lazio) € 22
Cacchione 100% - Vol. 14% Colore giallo paglierino, luminoso, si presenta secco e fruttato, propone sensazioni di frutta tropicale, fiori gialli, zagara e mandorla fresca. Morbido, pieno e caldo al gusto, discreta sapidità.
- SAUVIGNON:** Casa Divina Provvidenza (Lazio) € 20
Sauvignon 100% - Vol. 13% Colore giallo paglierino, profumo fine e fruttato. Al palato presenta una lieve mineralità ed un'ottima freschezza.
- VIONI' VIOGNIER IGT BIO:** Azienda Agricola Biologica Lotti (Lazio) € 20
Viognier 100% - Vol. 14% Colore giallo con riflessi verdognoli, dal profumo intenso ed elegante, con note fruttate di pesca e albicocca. Sapore morbido ed elegante con una piacevole persistenza.
- CODA DI VOLPE IRPINIA DOC:** Corte del Golfo (Campania) € 18
Coda di Volpe 100% - Vol. 12,5% Colore giallo paglierino dai riflessi dorati, con sentori di agrumi, erbe aromatiche e frutta bianca. Al naso note di mela cotogna, pera, pesca e camomilla. Secco al palato, fresco e ben equilibrato.
- MAMAIOA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC BIO:** Contini (Sardegna) € 24
Vermentino 100% - Vol. 13% Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Note intense di fiori gialli e frutta leggermente matura, finale speziato e salino. Sorso intrigante e piacevole, di gradevole struttura e morbidezza.
- ETNA BIANCO SUPERIORE:** Barone di Villagrande (Sicilia) € 28
Carricante 90%, vitigni autoctoni etnei 10% - Vol. 13,5% Colore giallo paglierino scarico, brillante e denso, con sentori persistenti floreali e frutta bianca, armonico ed elegante, presenta un'acidità spiccata e persistente mineralità.



Vini rosè

- CENTOVIE COLLI APRUTINI IGT BIO:** Umani Ronchi (Marche) € 18
Montepulciano 100% - Vol. 13,5% Colore rosa delicato, note di fiori freschi, ciliegie mature e intensi rimandi agrumati di scorza di pompelmo. Sorso piacevole e rinfrescante, moderatamente morbido dal finale di leggera sapidità.
- OPRA NARDO' DOC:** Schola Sarmenti (Puglia) € 22
Negroamaro 100% - Vol. 13,5% Colore rosa corallo intenso, buon bouquet di fiori freschi e frutta matura, ha corpo e sostanza unita alla piacevolezza e alla freschezza. Unico nel suo genere, ha gran carattere e temperamento.

Vini rossi

- RIPASSO DELLA VALPOLICELLA SUPERIORE DOC:** Cantine di Ora (Veneto) € 28
Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5% Colore rosso rubino tendente al granata. Profumo intenso, fragrante con note di legno. Al palato risulta asciutto, sapido corposo e vellutato.
- REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO:** Terre di Ger (Friuli Venezia Giulia) € 20
Refosco 100% - Vol. 13% Colore rosso rubino. Intenso, con tipiche note fruttate di ribes nero e lampone con note speziate. Di buona profondità, caldo ed asciutto, robusto con piacevole retrogusto di viola e tabacco.
- SANGIOVESE NATURALE:** Fattoria Sammontana (Toscana) € 24
Sangiovese 100% - Vol. 13% Colore rosso rubino con riflessi violacei, fresco e dalla beva spigliata. Fruttato ed elegante con sentori di ciliegia e viola. Fresco, dotato di carezzevole morbidezza, tannini non invadenti e vivaci.
- IL BIO UMBRIA IGT:** Lungarotti (Umbria) € 20
Sagrantino 100% - Vol. 14% Colore rosso brillante, buona complessità con sentori di liquirizia, cannella e tabacco dolce. Gusto elegante e avvolgente, tocco balsamico. Retrogusto persistente, tannino di buon equilibrio.
- L'UM:** Lungarotti (Umbria) € 20
Sangiovese e Merlot - Vol. 14% Colore rosso brillante, sfumature violacee, profumo complesso e caldo con note di frutta rossa sotto spirito, delicati richiami di caffè e cacao. Bella struttura, sostenuta da fresca acidità e tannini armonici.
- SAN LORENZO ROSSO CONERO DOC:** Umani Ronchi (Marche) € 18
Montepulciano 100% - Vol. 13,5% Colore rosso rubino con riflessi granata. In bocca ricco, polposo, sapido e gradevolmente armonico, tannini setosi. Austero nel lungo finale intensamente fruttato.
- BRECCIA ROLO ROSSO PICENO SUPERIORE DOC:** Velenosi (Marche) € 22
Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Vol. 13,5% Colore rubino con riflessi granato, è intenso con spiccati sentori di polposi frutti rossi. Floreale, caldo e persistente, note speziate e gusto armonico e corposo.
- RECASTROPIMITIVO COLLI APRUTINI IGP:** Vigna Madre (Abruzzo) € 23
Primitivo 100% - Vol. 14,5% Colore rosso rubino, intenso, concentrato e dai sapori intensi. Frutta rossa molto matura e note floreali. Intenso, vellutato, con sapori concentrati e persistenti.
- ANTIERI SUSUMANIELLO IGP:** Schola Sarmenti (Puglia) € 28
Susumaniello 100% - Vol. 15% Colore rosso rubino, note fruttate di prugne e visciole sotto spirito, con note secondarie di liquirizia, cacao e frutta secca. In bocca è caldo, con struttura elegante e persistente.
- ROCCAMORA NARDO' DOC:** Schola Sarmenti (Puglia) € 22
Negroamaro 100% - Vol. 13,5% Colore rosso intenso, note speziate, tabacco e cuoio in un finale di frutto ben marcato. Morbidezza e struttura vellutata smorzata da un fine tannino che lascia una scia gradevolmente amarognola.