

DAL 23 SETTEMBRE AL 20 OTTOBRE 2021

Wine Docks 2021

docks
CASH & CARRY



€3,99

**RUCHE DI CASTAGNOLE
MONFERRATO
DOC BERSANO
cl 75**



BRIC D'BIANC

€5,59

**RUCHÈ
DI CASTAGNOLE
MONFERRATO
DOCG**

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con sfumature porpora. Caratterizzato da note floreali e fruttate di rosa e ciliegia. In bocca è un vino intenso, armonioso e fresco, con un finale leggermente tannico.

ABBINAMENTI

Ottimo vino da abbinamento

VITIGNO

Ruchè

**+ ACQUISTI
- SPENDI**

ACQUISTANDO UN IMBALLO
DA 6 BOTTIGLIE (E MULTIPLI)

€4,89

A BOTTIGLIA



CASCINA BOSCHETTI

BAROLO DOCG

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo etereo, intenso, di frutta matura con note di rosa e mora alle quali si aggiungono, con l'evoluzione, liquirizia e spezie. Sapore strutturato, elegante, che richiama le sensazioni olfattive e con retrogusto minerale speziato.

ABBINAMENTI

Grandi carni, arrostiti, selvaggina, piatti con tartufo, formaggi maturi a pasta dura.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

€14,99



**CANTINA PARROCO
DI NEIVE**

BARBARESCO DOCG

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso vivo con riflessi arancione all'invecchiamento. Profumo di viola mammola che si accentua con l'invecchiamento. Sapore asciutto ma carezzevole in bocca, morbido al palato, caldo e vigoroso da giovane. Diventa austero e vellutato con l'età.

ABBINAMENTI

Civèt, brasati, arrostiti, piatti e formaggi importanti.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

€14,79



TERRE DEL BAROLO

BAROLO LE TERRE DOCG

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Si presenta rosso granata con riflessi aranciati, profumo di viola e rosa canina con note di cuoio e spezie.

Il sapore è austero ma vellutato.

ABBINAMENTI

Ottimo con umidi e stracotti.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

€9,39



FONTANAFREDDA

BARBARESCO DOCG

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino e sentori evoluti di vaniglia, sottobosco e viola. Sapore caldo, morbido, pieno, vellutato e armonico.

ABBINAMENTI

Piatti di carni rosse e formaggi di media o lunga stagionatura.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

€12,99





RENATO RATTI
BARBERA D'ALBA DOC
TORRIGLIONE

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso cardinalizio molto intenso e tonalità brillante. Profumo deciso, con sentori di prugna matura e secca su fondo speziato. Gusto pieno e di lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Vino adatto alla cucina rustica locale, su piatti raffinati di carne e formaggi stagionati.

VITIGNO

Barbera 100%

€8,99



COPPO
BARBERA D'ASTI DOCG
L'AVVOCATA

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino. Al naso intensi sentori di ciliegia, lampone e mora; gusto fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Pane e salame, moscardini in guazzetto, polpette di carne con piselli.

VITIGNO

Barbera 100%

€6,69



CANTINA PARROCO
DI NEIVE
BARBERA D'ALBA DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso intenso, con ricco profumo etereo, di sapore asciutto, intensamente vellutato con l'invecchiamento.

ABBINAMENTI

Salumi, bagna cauda, bolliti, brasati, formaggi stagionati

VITIGNO

Barbera 100%

€5,39



VINCHIO & VAGLIO
BARBERA D'ASTI DOC
"SORI DEI MORI"

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino, tendente al rosso granato con l'invecchiamento; robusto, di buona struttura, ha un profumo fruttato intenso e un sapore asciutto ed armonico.

ABBINAMENTI

Si sposa benissimo con i primi piatti saporiti, accompagna secondi piatti di carne e formaggi più o meno stagionati.

VITIGNO

Barbera 100%

€5,39



DE FORVILLE

€4,39

BARBERA D'ALBA
DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino vivo. Profumo vinoso e fruttato, che ricorda aromi di frutta fresca, mora e spezie. Sapore pieno ed avvolgente.

ABBINAMENTI

Primi piatti di pasta, carni, selvaggina, formaggi stagionati.

VITIGNO

Barbera 100%

+ ACQUISTI
- SPENDI

ACQUISTANDO UN IMBALLO
DA 6 BOTTIGLIE (E MULTIPLI)

€3,99

A BOTTIGLIA





BERSANO

€3,79

**BARBERA D'ASTI
DOC**

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso profondo con riflessi granata. Profumo di frutti rossi, spezie, tabacco ed eucalipto. Gusto deciso, ricco, con finale piacevole e persistente.

ABBINAMENTI

Primi piatti anche elaborati, secondi di carne rossa e bianca, formaggi freschi e di media stagionatura.

VITIGNO

Barbera 100%

**+ ACQUISTI
- SPENDI**

ACQUISTANDO UN IMBALLO
DA 6 BOTTIGLIE (E MULTIPLI)

€2,99

A BOTTIGLIA



COLLI TORTONESI

**BARBERA SUPERIORE DOC
LA ZERBA**

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso intenso. Profumo: caratteristico, vinoso.

Sapore sapido, secco

ABBINAMENTI

Antipasti di salumi, primi piatti di grande struttura, secondi di carni rosse o di cacciagione.

VITIGNO

Barbera 100%

€5,39



CASCINA RIVERI

BARBERA D'ALBA DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso porpora con riflessi violacei, Profumo fresco, piacevole, con sfumature di ciliegia marasca e mirtillo. Gusto fruttato.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento a piatti a base di selvaggina, arrostiti, lessi e formaggi piccanti.

VITIGNO

Barbera 100%

€3,39



FONTANAFREDDA

PIEMONTE BARBERA BIO DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso vivo; al naso è profumato, fresco, morbido, armonico e moderno. Piacevolissimo al palato.

ABBINAMENTI

Ottimo per accompagnare al meglio uno spuntino come un pranzo veloce; ottimo se consumato in allegria compagnia.

VITIGNO

Barbera 100%



€4,79



BERSANO

GRIGNOLINO D'ASTI DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore: rosso cerasuolo. Profumo: delicato e persistente con sentori caratteristici di rosa e ciliegia su sottofondo di pepe bianco. Gusto: asciutto, piacevolmente tannico, persistente, con retrogusto di chiodi di garofano rosa e geranio.

ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, a tutto pasto, con antipasti e insalate.

VITIGNO

Grignolino 100%

€3,39





RENATO RATTI
DOLCETTO D'ALBA DOC
COLOMBÈ

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con pieni riflessi violacei. Profumo intenso, con sentori di ciliegia e prugna matura. Equilibrato, fresco, giustamente tannico, fragrante e vinoso dal retrogusto piacevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI

Classico vino da tutta mensa, gradisce gli antipasti all'italiana, i primi piatti e i formaggi freschi.

VITIGNO

Dolcetto 100%

€7,59



CANTINA PARROCO
DI NEIVE

DOLCETTO D'ALBA DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso dal profumo intensamente floreale e sapore ammandorlato, con retrogusto piacevolmente amarognolo, da consumare nei due anni successivi alla vendemmia.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto.

VITIGNO

Dolcetto 100%

€5,29



DE FORVILLE
DOLCETTO D'ALBA DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo vinoso, caratteristico, con sentori di ciliegia e prugna. Sapore asciutto e armonico; equilibrata tannicità.

ABBINAMENTI

Primi di pasta, minestre, carni, formaggi dolci, piccanti e stagionati.

VITIGNO

Dolcetto 100%

€3,99



VALLEBELBO
DOLCETTO D'ALBA DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso con riflessi violacei; profumo intenso, complesso, delicato. sapore morbido e gradevolmente ammandorlato.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto. Ottimo con primi piatti, secondi di carne e formaggi freschi.

VITIGNO

Dolcetto 100%

€3,69

FONTANAFREDDA



€3,99

DOLCETTO D'ALBA
DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violetti. Il bouquet è vinoso, fruttato, molto intenso, assai piacevole e persistente. Il sapore è piacevolmente secco, armonico e vellutato, con leggero retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTI

Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.

VITIGNO

Dolcetto 100%

+ ACQUISTI
- SPENDI

ACQUISTANDO UN IMBALLO
DA 6 BOTTIGLIE (E MULTIPLI)

€3,59

A BOTTIGLIA



TERRE DEL BAROLO



€3,79

LANGHE NEBBIOLO DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino; al naso sentori speziati e di piccoli frutti rossi; al palato asciutto, armonico ed elegante; di buona struttura.

ABBINAMENTI

Tagliatelle al ragù di carne o ai funghi porcini; carni bianche e rosse anche grigliate; cacciagione e formaggi saporiti di media stagionatura.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

**+ ACQUISTI
- SPENDI**

ACQUISTANDO UN IMBALLO
DA 6 BOTTIGLIE (E MULTIPLI)

€3,59

A BOTTIGLIA



GIANNI GAGLIARDO

NEBBIOLO DELLE LANGHE DOC DABATIÉ

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino; profumi che spaziano dalle note minerali di grafite ai frutti rossi e alle spezie. In bocca è elegante ed armonioso.

ABBINAMENTI

Ragù delicati, carni bianche, tonno alla piastra, formaggi teneri.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

€8,99



CRAVANZOLA

LANGHE NEBBIOLO DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso granato o rubino, che con l'invecchiamento si trasforma in un arancio mattone, tendente al rame. Il bouquet richiama note floreali e frutta matura, in particolare ciliegia sotto spirito bouquet. Al palato si presenta secco e strutturato, con un'elevata componente tannica.

ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto, che può essere abbinato con primi, secondi o antipasti. In particolare, con cibi saporiti e piatti vigorosi della tradizione italiana langarola.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

€4,59



CASCINA CHICCO

LANGHE NEBBIOLO DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso granata, con un profumo etereo, composito, elegantissimo; si avverte la viola, la marasca e, con l'evoluzione, una particolare vena speziata. Ha sapore delicato, pieno ed aristocratico.

ABBINAMENTI

Si accosta ad arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

€6,59



CANTINA PRODUTTORI

NEBBIOLO DI CAREMA

CAREMA CLASSICO DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Rosso rubino con riflessi granati. Note speziate di cannella, noce moscata e frutta. Sapore morbido, acidità ben integrata con le note dolci dell'affinamento in legno. Retrogusto intenso con ritorno di note speziate.

ABBINAMENTI

Su portate di buon sapore, agnolotti, risotti e polenta concia, rolate, fagiano e carni alla griglia. Salumi e formaggi a media stagionatura.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

€8,99





BALBIANO
FREISA DI CHIERI DOC

cl 75
PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con eleganti note di ribes e lampone, arricchiti da gradevoli sentori floreali di viola. Al palato risulta secco e fresco, armonico e di buon corpo.

ABBINAMENTI
Vino a tutto pasto, con particolare felice abbinamento con i piatti tipici della tradizione piemontese

VITIGNO
Freisa 100%

€5,79



FATTORIA DEI BARBI
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

cl 75
PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso e brillante. Profumo speziato, pepe rosa, erbe aromatiche, prugna, mirtillo e accenni di rabarbaro. Gusto ampio e ben strutturato.

ABBINAMENTI
Piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrostiti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati.

VITIGNO
Sangiovese 100%

€20,99



BERSANO
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOC

cl 75
PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore: rosso intenso con riflessi violacei. Profumo: molto intenso, aromatico, con sentori floreali di rosa e note speziate. Gusto: armonico e vellutato, piacevolmente sapido e asciutto.

ABBINAMENTI
Ottimo aperitivo, con antipasti, salumi, carni bianche e la classica Bagna Cauda monferrina. Servito fresco con piatti di pesce come il tonno scottato.

VITIGNO
Ruchè 100%

€3,99



MARCHESI ANTINORI
BRUCIATO BOLGHERI DOC

cl 75
PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Al naso è ricco e attraente, con note di spezie dolci, caffè tostato e piccoli frutti rossi maturi. Al palato risulta fine ed equilibrato, di buona persistenza e dal retrogusto piacevolmente fruttato.

ABBINAMENTI
Perfetto per accompagnare primi piatti saporiti a base di ragù di carne, carni rosse alla griglia, carni in umido e formaggi stagionati.

VITIGNO
Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Syrah 15%

€13,89



CECCHI

€4,39

MORELLINO DI SCANSANO DOCG LA MORA

cl 75
PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino molto intenso con evidenti riflessi violacei, ha profumo di frutti rossi maturi tipico di vitigno. In bocca è morbido, di buona persistenza.

ABBINAMENTI
Piatti a base di carne.

VITIGNO
Sangiovese 90%, altri vitigni complementari 10%

+ ACQUISTI - SPENDI

ACQUISTANDO UN IMBALLO DA 6 BOTTIGLIE (E MULTIPLI)

€3,99
A BOTTIGLIA



CANTINE PIROVANO



€2,49

CANNONAU NURAGHE SUPRAMONTE DOC

cl 75

PROVENIENZA

Sardegna

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo intenso, con sentori di frutta matura; sapore secco, morbido, leggermente tannico.

ABBINAMENTI

Primi piatti importanti, secondi di carne rossa e formaggi stagionati a pasta dura.

VITIGNO

Cannonau 100%

**+ ACQUISTI
- SPENDI**

ACQUISTANDO UN IMBALLO
DA 6 BOTTIGLIE (E MULTIPLI)

€2,29

A BOTTIGLIA



€4,79

CAVE DES ONZE COMMUNES

TORRETTE VALLÉE D'AOSTE DOC

cl 75

PROVENIENZA

Valle d'Aosta

CARATTERISTICHE

Vino corposo, rosso armonico dal sapore secco e asciutto.

ABBINAMENTI

Da consumare a tutto pasto, ideale con le carni, ottimo con gli arrosti e la selvaggina, ma anche con salumi locali e formaggi stagionati.

VITIGNO

Petit rouge 75%, Vien de Nus, Cornalin, Premetta 25%



€14,89

ARCO DEI GIOVI

AMARONE DOCG

cl 75

PROVENIENZA

Veneto

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso; al naso esprime note di frutta rossa; al palato è pieno, avvolgente, vellutato; tannicità morbida e persistente.

ABBINAMENTI

Brasati, selvaggina, formaggi di lunga stagionatura.

VITIGNO

70% Corvina, 30% Rondinella



€4,39

GIORGI

BONARDA OLTREPO' PAVESE DOC

cl 75

PROVENIENZA

Lombardia

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso, profumo fruttato dolce, con sentori di pepe nero. Sapore leggermente tannico, vivace, frizzante. Equilibrato e completo.

ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto. Ottimo abbinamento con torte salate, agnolotti, ravioli di carne, salumi, carni bianche arrosto o in umido, formaggi mediamente stagionati.

VITIGNO

Croatina 100%



€5,79

ARCO DEI GIOVI

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOCG

cl 75

PROVENIENZA

Veneto

CARATTERISTICHE

Colore rosso vivace tendente al granato; profumo avvolgente con lievi note di mandorla; armonico e bilanciato al palato, con ricchi sentori di ciliegia.

ABBINAMENTI

Primi piatti saporiti, selvaggina, arrosti e carne alla brace

VITIGNO

45% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 20% rondinella, 5% Croatina.





TORMARESCA
FICHIMORI SALENTO IGT

cl 75

PROVENIENZA

Puglia

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino tendente al violaceo, profumo di frutta rossa come amarena e melograno con leggere note floreali di viola. Sapore sapido e piacevole, con ingresso morbido e retrogusto fruttato fresco. L'unico rosso da bere freddo.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto. Ottimo con carni e formaggi, ma anche con primi piatti di pasta, riso e minestre di verdura.

VITIGNO

Negroamaro e Syrah

€6,59



NOTTE ROSSA
NEGROAMARO SALENTO IGP

cl 75

PROVENIENZA

Puglia

CARATTERISTICHE

Colore rosso porpora con riflessi neri-violacei. Profumo intenso e persistente, fruttato con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato con note di timo. Al palato risulta essere un vino di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido.

ABBINAMENTI

Primi piatti robusti, carni in genere, formaggi stagionati.

VITIGNO

Negroamaro 100%

€3,39



FONTANAFREDDA
PRIMITIVO SALENTO BIO IGT

cl 75

PROVENIENZA

Puglia

CARATTERISTICHE

Colore rosso brillante con riflessi violacei; al naso è ricco, con sentori di ciliegia e speziato. In bocca è morbido e bilanciato da una buona acidità.

ABBINAMENTI

Piatti a base di pomodoro o formaggi saporiti, come il pecorino. Primi a base di carne e secondi di carne rossa.

VITIGNO

Primitivo 100%



€3,59



FONTANAFREDDA
NEGROAMARO SALENTO BIO IGT

cl 75

PROVENIENZA

Puglia

CARATTERISTICHE

Colore rosso con riflessi violacei. profumi floreali intensi, che ricordano la mora e l'uva. sapore armonico, vellutato, strutturato, tannico.

ABBINAMENTI

Piatti ricchi a base di carne rossa o selvaggina. Ottimo con gli arrostiti e i condimenti piccanti.

VITIGNO

Negroamaro 100%

€3,59



NOTTE ROSSA
PRIMITIVO SALENTO IGP

€3,39

NOME

cl 75

PROVENIENZA

Puglia

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino. Profumo di prugne e ciliegie, con ricordi di rosmarino e vaniglia. Corposo e ben gestito nell'equilibrio con la freschezza. Ottima corrispondenza gusto-olfattiva e discreta predisposizione per l'affinamento.

ABBINAMENTI

Primi piatti robusti, carni rosse e formaggi a pasta dura

VITIGNO

Primitivo 100%

**+ ACQUISTI
- SPENDI**

ACQUISTANDO UN IMBALLO
DA 6 BOTTIGLIE (E MULTIPLI)

€2,99

A BOTTIGLIA





ZITO

€3,49

CIRÒ ROSSO CLASSICO DOC

cl 75

PROVENIENZA

Calabria

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino; profumo di media intensità; sapore caldo, secco, e di buona tannicità.

ABBINAMENTI

Carni rosse, cacciagione e pietanze dal gusto forte.

VITIGNO

Gaglioppo 100%

**+ ACQUISTI
- SPENDI**

ACQUISTANDO UN IMBALLO
DA 6 BOTTIGLIE (E MULTIPLI)

€2,99

A BOTTIGLIA



DONNA FUGATA

SEDARA ROSSO SICILIA IGT

cl 75

PROVENIENZA

Sicilia

CARATTERISTICHE

Dal colore rosso rubino offre un bouquet fruttato con sentori di mora e mirilli uniti ad una leggera nota speziata di pepe nero. In bocca mostra una buona struttura con tannini soavi, ed una gradevole freschezza.

ABBINAMENTI

Lasagne, pollo alla cacciatora, BBQ e tonno scottato.

VITIGNO

Nero d'Avola 100%

€6,29



ZITO

CIRÒ ROSATO DOC

cl 75

PROVENIENZA

Calabria

CARATTERISTICHE

Colore rosa con riflessi granata; profumo fruttato e floreale; sapore secco.

ABBINAMENTI

Antipasti, pesce e piatti delicati.

VITIGNO

Magliocco 100%

€3,29



COLTERENZIO

**PINOT NERO DOC
RISERVA ST. DANIEL**

cl 75

PROVENIENZA

Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino di media intensità. Aroma di bacche rosse e amarena. In bocca è rotondo e succoso, con tannini morbidi.

ABBINAMENTI

Antipasti leggeri, carni di vitello e pollame, anatra e fagiano, e saporiti piatti di pesce.

VITIGNO

Pinot Nero 100%

€10,99



SELLA E MOSCA

ROSÉ ALGERO DOC

cl 75

PROVENIENZA

Sardegna

CARATTERISTICHE

Colore rosa tenue. Il profilo olfattivo è contraddistinto da note floreali di viola e da sfumature fruttate di pesca. La bocca è elegante e briosa allo stesso tempo, scorrevole e di ottima persistenza.

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, antipasti di terra, crostacei, salumi, torte salate.

VITIGNO

Sangiovese 100%

€3,69





PIROVANO
VERMENTINO NURAGHE
SUPRAMONTE DOC

cl 75

PROVENIENZA

Sardegna

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi oro; note agrumate di lime; di buon corpo, asciutto con finale sapido.

ABBINAMENTI

Accompagna splendidamente i menù di mare, come gli spaghetti alla bottarga, ma anche piatti più strutturati.

VITIGNO

Vermentino 100%

€2,49

**+ ACQUISTI
- SPENDI**

ACQUISTANDO UN IMBALLO
DA 6 BOTTIGLIE (E MULTIPLI)

€2,29

A BOTTIGLIA



TREMISSE
GEWÜRZTRAMINER DOC

cl 75

PROVENIENZA

Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Emergono frutti esotici, fiori, agrumi e spezie come ananas, mango, maracuya, rosa, scorza d'arancia, menta piperita, pepe, chiodo di garofano e panpepato.

ABBINAMENTI

Formaggi saporiti e stuzzichini, oppure con secondi di pesce, in particolar modo gamberi e aragoste.

VITIGNO

Gewürztraminer 100%

€2,89

**+ ACQUISTI
- SPENDI**

ACQUISTANDO UN IMBALLO
DA 6 BOTTIGLIE (E MULTIPLI)

€2,49

A BOTTIGLIA



NOTTE ROSSA
NEGROAMARO SALENTO
ROSATO IGP

cl 75

PROVENIENZA

Puglia

CARATTERISTICHE

Colore rosato cristallino intenso; profumo intenso e persistente, con sentori di ciliegia e lampone. Di buon corpo, fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Antipasti, zuppe di pesce e brodetti, pesce al cartoccio o al forno, formaggi leggermente stagionati.

VITIGNO

Negroamaro 100%

€3,39



CA' DEI FRATI
ROSA DEI FRATI RIVIERA
DEL GARDA BRESCIANO DOC

cl 75

PROVENIENZA

Lombardia

CARATTERISTICHE

Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua viva acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi.

ABBINAMENTI

Indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte, funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa.

VITIGNO

Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

€8,79



CASCINA RIVERI

€4,39

ROERO ARNEIS
DOCG

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso; profumo di fiori di acacia e frutti tropicali; gusto fresco e morbido, con aroma fruttato.

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, piatti a base di carni bianche e pesce. Si presta anche ad aperitivi e antipasti.

VITIGNO

Arneis 100%

**+ ACQUISTI
- SPENDI**

ACQUISTANDO UN IMBALLO
DA 6 BOTTIGLIE (E MULTIPLI)

€3,99

A BOTTIGLIA





AZIENDA GAGLIARDO
FALLEGRO LANGHE DOC FAVORITA

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso sentori di frutta fresca a polpa bianca e fiori gialli; bocca vivace, discretamente minerale e di ottima acidità

ABBINAMENTI

Aperitivi, mousse, paté, salumi non speziati, formaggi freschi e secondi di pesce

VITIGNO

Favorita 100%

€8,89



TERRE DEL BAROLO
LANGHE FAVORITA DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino; al naso floreale e fruttato; al palato elegante, delicato, e di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Da servire come aperitivo oppure abbinato ad antipasti leggeri o piatti a base di pesce.

VITIGNO

Favorita 100%

€2,79



CASCINA CIECK
ERBALUCE DI CALUSO DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo fresco, vivo, frutta in buona armonia con la struttura vigorosa del vino. Sapore Giovane, di buona nervatura acida, con sensazioni fruttate intense e molto gradevoli.

ABBINAMENTI

Ottimo con pesce in generale e tutti gli antipasti piemontesi.

VITIGNO

Erbaluce 100%

€4,95



RENATO RATTI
LANGHE CHARDONNAY DOC
BRIGATA

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. Al naso sentori dominanti di frutti esotici e pompelmo; seguono delicate note floreali. Al palato fresco, sapido e di buon corpo; chiude con note di miele.

ABBINAMENTI

Piatti a base di pesce, sia primi che secondi, è ideale anche per accompagnare preparazioni a base di verdure.

VITIGNO

Chardonnay 100%.

€7,29



FONTANAFREDDA
LANGHE CHARDONNAY DOC

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino brillante; bouquet ampio e ricco, floreale e fruttato di grande intensità e ottima persistenza. Al gusto è pieno, armonico, di buon corpo.

ABBINAMENTI

Servito molto freddo è un grande aperitivo. Ideale con antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.

VITIGNO

Chardonnay 100%

€3,69



LA MARCHESA
GAVI DOCG

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino decisamente luminoso. Al naso esprime sentori di mela matura e fiori di campo, ma anche leggera mineralità. Bouquet complesso legato al lungo affinamento in acciaio, grande struttura.

ABBINAMENTI

Adatto per ogni tipo di pesce, ma anche per aperitivi raffinati.

VITIGNO

Cortese 100%

€4,89





CASCINA CHICCO
ROERO ARNEIS DOCG ANTERISIO

cl 75
PROVENIENZA

Piemonte
CARATTERISTICHE

Il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e di mela, con note finali di camomilla ed in alcune annate è addirittura speziato. In bocca si presenta sapido, di buona struttura e armonico.

ABBINAMENTI

Accompagna egregiamente antipasti, primi a base di paste e risotti, piatti della cucina marinara.

VITIGNO
Arneis 100%

€5,99



CANTINA PARROCO
DI NEIVE

ROERO ARNEIS DOCG
cl 75

PROVENIENZA

Piemonte
CARATTERISTICHE

Colore: giallo paglierino. Profumo etereo e floreale. sapore secco, asciutto, gradevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI

Antipasti e piatti a base di pesce.

VITIGNO
Arneis 100%

€5,99



CESARE PAVESE
ROERO ARNEIS DOCG

cl 75
PROVENIENZA

Piemonte
CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino tenue; profumo delicato, fresco, con sentori erbacei e floreali; sapore morbido, gradevolmente amarognolo, delicato.

ABBINAMENTI

Tutti i piatti a base di pesce, antipasti e piatti leggeri.

VITIGNO
Arneis 100%

€3,99



VOLPI
TIMORASSO COLLI TORTONESI
DOC LA ZERBA

cl 75
PROVENIENZA

Piemonte
CARATTERISTICHE

Dal colore giallo paglierino intenso, con profumo caratteristico e armonico e sapore di buona struttura, e fresco.

ABBINAMENTI

Antipasti, primi piatti come riso e pasta, piatti a base di pesce sia di mare che di acqua dolce.

VITIGNO
Timorasso 100%

€5,39



VITICOLTORI INGAUNI
PIGATO DOC RIVIERA LIGURE
DI PONENTE

cl 75
PROVENIENZA

Liguria
CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino più o meno carico; profumo intenso e caratteristico, leggermente aromatico. Sapore caldo, lievemente amarognolo, mandorlato, secco.

ABBINAMENTI

Piatti della cucina ligure. Indicato con antipasti di mare, è ottimo anche come aperitivo.

VITIGNO
Pigato 100%

€4,89



VITICOLTORI INGAUNI
VERMENTINO DOC RIVIERA
DI PONENTE

cl 75
PROVENIENZA

Liguria
CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino più o meno carico; profumo abbastanza intenso e persistente. Sapore secco, ma morbido. Delicatamente caldo, con fondo lievemente amarognolo.

ABBINAMENTI

Piatti della cucina ligure a base di pesce.

VITIGNO
Vermentino 100%

€4,89





**CA' DEI FRATI
LUGANA I FRATI DOC**

cl 75
PROVENIENZA
Lombardia
CARATTERISTICHE

Dal colore giallo paglierino, al naso esprime belle note balsamiche che ricordano i fiori bianchi, l'albicocca, la mandorla. Al palato è fresco, avvolgente, caratterizzato da una certa sapidità e da un'acidità viva.

ABBINAMENTI

Anche come aperitivo, antipasti freddi o tiepidi ma delicati, piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia.

VITIGNO

Turbiana 100%

€8,59



**MARCO FELLUGA
PINOT GRIGIO COLLIO MONGRIS
DOC**

cl 75
PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia
CARATTERISTICHE

Dal colore giallo dorato con sfumature ramate. Il profumo spiccato ed immediato si presenta con sentori pronunciati di fiori di acacia, ginestra e mela. Il gusto è caratterizzato da un elegante fruttato, si fa corposo e ben strutturato. Nel finale risulta molto persistente.

ABBINAMENTI

Si sposa con antipasti, carni magre e con il pesce in genere, in particolare, data la sua struttura, a pesci grassi e saporiti.

VITIGNO

Pinot Grigio 100%

€8,49



**MARCO FELLUGA
SAUVIGNON COLLIO DOC**

cl 75
PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia
CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato con riflessi verdognoli. Il profumo di buona intensità e freschezza si sviluppa in sentori che ricordano la salvia, il peperone fresco ed il sambuco. Presenta una buona nota acida, regalando freschezza e sapidità. Equilibrato e di buona struttura.

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pesce e verdure.

VITIGNO

Sauvignon 100%

€8,79



**COLTERENZIO
MOSCATO GIALLO PFEFFERER IGT**

cl 75
PROVENIENZA
Trentino Alto Adige
CARATTERISTICHE

Il vino è caratterizzato da delicati aromi fruttati e di noce moscata, accompagnato da una piacevole freschezza.

ABBINAMENTI

Indicato per antipasti speziati e svariati piatti di pesce.

VITIGNO

Moscato giallo 100%

€6,99



**COLTERENZIO
MÜLLER THURGAU
IGT**

cl 75
PROVENIENZA
Trentino Alto Adige
CARATTERISTICHE

Giallo paglierino intenso, al naso esprime belle note aromatiche, floreali e fruttate, di fiori di campo, di pera e di albicocca. In bocca è fresco e sapido, ben bilanciato e di grande piacevolezza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si adatta a frutti di mare leggermente speziati e pesce arrostito.

VITIGNO

Müller Thurgau 100%

€5,65



**COLTERENZIO
SAUVIGNON DOC PRAIL
ALTO ADIGE**

cl 75
PROVENIENZA
Trentino Alto Adige
CARATTERISTICHE

Giallo luminoso con riflessi verdolini. Intense note fruttate di sambuco, fiori di acacia e salvia. In bocca schiettamente fresco con discreto retrogusto minerale.

ABBINAMENTI

Piatti a base di asparagi e accompagnamento ideale, per pesce preparato con erbe aromatiche. Eccellente anche come aperitivo.

VITIGNO

Sauvignon 100%

€8,89





MASTROBERARDINO

GRECO DI TUFO DOCG

cl 75

PROVENIENZA

Campania

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso. Al naso sentori di albicocca, pera, mela, pesca, agrumi, mandorla verde, con note di salvia e sentori minerali. Il gusto si rivela di ottima acidità e grande struttura, con sensazioni che richiamano frutti maturi.

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti, primi a base di pesce, crostacei, pesce, carni bianche e formaggi freschi.

VITIGNO

Greco di Tufo 100%

€6,99



MASTROBERARDINO

FALANGHINA DEL SANNIO DOC

cl 75

PROVENIENZA

Campania

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli; profumo fresco e fruttato, con note di agrumi, ananas e fiori bianchi, sapore fresco e persistente con retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI

Si presta bene come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce e crostacei.

VITIGNO

Falanghina del Sannio 100%

€5,99



DONNA FUGATA

ANTHILIA SICILIA IGT

cl 75

PROVENIENZA

Sicilia

CARATTERISTICHE

Dal colore giallo paglierino intenso, fine e complesso con sentori di frutta; al palato è secco, fresco, pieno e di una buona persistenza aromatica.

ABBINAMENTI

Si sposa con antipasti, pesce alla griglia, carni bianche e formaggi a pasta tenera; è ideale come aperitivo.

VITIGNO

Ansonica (Inzolia) e Catarratto

€6,89



MANCINI

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

cl 75

PROVENIENZA

Sardegna

CARATTERISTICHE

Colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso lievemente aromatico, elegante. Sapore lievemente alcolico, morbido, di buona struttura, leggermente amarognolo

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per gli antipasti ed i primi di mare, i crostacei, il pesce, le carni alla griglia.

VITIGNO

Vermentino 100%

€6,49



ARGIOLAS

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC COSTAMOLINO

cl 75

PROVENIENZA

Sardegna

CARATTERISTICHE

Dal colore paglierino con riflesso leggermente verdognolo. All'olfatto è sottile, intenso e delicato, con buon aroma primario e secondario. Il gusto è fresco, secco ed asciutto, sapido con gradevole delicatezza e finezza.

ABBINAMENTI

Antipasti di mare, fregola ai crostacei, minestre di pesce, spigola ai carciofi, formaggi a pasta molle e media stagionatura.

VITIGNO

Vermentino 100%

€5,39



SELLA & MOSCA

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

cl 75

PROVENIENZA

Sardegna

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo gradevolmente aromatico, mentre il gusto è secco, fresco e vivace; fruttato dal vitigno.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, con antipasti, pesce e carni bianche.

VITIGNO

Vermentino 100%

€3,79





RENATO RATTI
NEBBIOLO D'ALBA DOC OCHETTI

cl 37,5
PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino non molto intenso. Profumo fine, delicato e persistente con sentori che ricordano la fragolina di bosco e il lampone. Gusto gradevolmente amarognolo, vellutato, leggero e pieno allo stesso tempo. Il terreno principalmente sabbioso conferisce grande eleganza e profumo intenso.

ABBINAMENTI
Adatto a carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, fonduta con tartufi, agnolotti, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse speziate.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

€6,69



CANTINA PARROCO
DI NEIVE

DOLCETTO D'ALBA DOC
cl 37,5
PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso dal profumo intensamente floreale e sapore ammandorlato, con retrogusto piacevolmente amarognolo, da consumare nei due anni successivi alla vendemmia.

ABBINAMENTI
Vino da tutto pasto
VITIGNO
Dolcetto 100%

€3,49



TERRE DEL BAROLO
DOLCETTO D'ALBA DOC

cl 37,5
PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino con riflessi violacei, fresco e fruttato. Al palato asciutto e armonico, dal piacevole retrogusto mandorlato.

ABBINAMENTI
Antipasti semplici, pasta e risotti, ideale abbinamento alla cucina di tutti i giorni.
VITIGNO
Dolcetto 100%

€2,49



BRAIDA
BARBERA DEL MONFERRATO DOC
LA MONELLA

cl 37,5
PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino violaceo sgargiante, schiuma briosa, leggermente frizzante. Profumo fragrante, prorompente e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa. Sapore straordinariamente vivace, molto fresco, "allegro e incontenibile", buon corpo e morbida stoffa.

ABBINAMENTI
Si accompagna a piatti di salumi, pastasciutte e con intingoli saporiti. Perfetto con bolliti, grigliate miste, arrosti e umidi di carni rosse, e con cacciagione delicata.

VITIGNO
Barbera 100%

€3,99



CANTINA PARROCO
DI NEIVE

BARBERA D'ALBA DOC
cl 37,5
PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso intenso, con ricco profumo etereo, di sapore asciutto, intensamente vellutato con l'invecchiamento.

ABBINAMENTI
Salumi, bagna cauda, bolliti, brasati, formaggi stagionati
VITIGNO
Barbera 100%

€3,59



TERRE DEL BAROLO
BARBERA D'ALBA DOC

cl 37,5
PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee; al naso note speziate e fruttate (mora, ciliegia); al palato pieno e dalla piacevole acidità.

ABBINAMENTI
Primi piatti, zuppe saporite e bollito misto, salumi, formaggi morbidi e poco stagionati.
VITIGNO
Barbera 100%

€2,49





GIORGI

BONARDA OLTREPO' PAVESE DOC

cl 37,5

PROVENIENZA

Lombardia

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso, profumo fruttato dolce, con sentori di pepe nero. Sapore leggermente tannico, vivace, frizzante. Equilibrato e completo.

ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto. Ottimo abbinamento con torte salate, agnolotti, ravioli di carne, salumi, carni bianche arrosto o in umido, formaggi mediamente stagionati.

VITIGNO

Croatina 100%



CASCINA RIVERI

ROERO ARNEIS DOCG

cl 37,5

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso; profumo di fiori di acacia e frutti tropicali; gusto fresco e morbido, con aroma fruttato.

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, piatti a base di carni bianche e pesce. Si presta anche ad aperitivi e antipasti.

VITIGNO

Arneis 100%

€2,79

€2,99



DONNA FUGATA

ANTHILIA SICILIA IGT

cl 37,5

PROVENIENZA

Sicilia

CARATTERISTICHE

Dal colore giallo paglierino intenso, fine e complesso con sentori di frutta; al palato è secco, fresco, pieno e di una buona persistenza aromatica.

ABBINAMENTI

Si sposa con antipasti, pesce alla griglia, carni bianche e formaggi a pasta tenera; è ideale come aperitivo.

VITIGNO

Ansonica (Inzolia) e Catarratto



SANTA MARIA LA PALMA

VERMENTINO ARAGOSTA DOC

cl 37,5

PROVENIENZA

Sardegna

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo vinoso, equilibrato, che ricorda la mela matura; sapore asciutto, fresco e leggermente vivace.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene a piatti di pesce ed in particolare ai crostacei.

VITIGNO

Vermentino 100%

€3,99

€2,39



SANTA MADDALENA GRIES

€4,89



GEWURZTRAMINER DOC

cl 37,5

PROVENIENZA

Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino chiaro, pervaso da un intenso profumo di rose e cannella, pieno.

ABBINAMENTI

Crostacei, piatti speziati della cucina asiatica, formaggi freschi e semi stagionati.

VITIGNO

Gewurztraminer 100%



RUINART
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

cl 75
PROVENIENZA

Francia

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato pallido, con riflessi verdi. Al naso emergono note di frutta fresca e di fiori. In bocca è morbido, armonioso, di grande rotondità, con una piacevole mineralità finale.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Si abbina molto bene a tutti i frutti di mare e ai crostacei.

VITIGNO

Chardonnay 100%

€49,99



RUINART
CHAMPAGNE ROSÉ

cl 75
PROVENIENZA

Francia

CARATTERISTICHE

Colore rosa granato con riflessi aranciati. Effervescenza vivace e leggera; perlage persistente. Morbido, rotondo e goloso.

ABBINAMENTI

È valorizzato da prosciutto crudo di carattere (San Daniele o Parma) tagliato sottile. Si abbina bene con agnello, vitello, salmone.

VITIGNO

Chardonnay 45% e Pinot Noir 55%

€49,99



PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE

cl 75
PROVENIENZA

Francia

CARATTERISTICHE

Color oro intenso dai riflessi ambrati. Al naso sentore di fiori, frutti rossi, agrumi e miele. In bocca è vinoso, fruttato, strutturato, ampio e lungo.

ABBINAMENTI

Come aperitivo per sublimare piatti di carne bianca, volatili e salumeria fine. Per magnificare i buffet freddi, i pesci e i frutti di mare.

VITIGNO

Pinot Nero 65%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 5%

€26,59



MONTHUYS PERE ET FILS
CHAMPAGNE MONTHUYS RESERVE AOC

cl 75
PROVENIENZA

Francia

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso e fruttato. Gusto bilanciato con note fruttate e vinose, sorretto da una buona struttura

ABBINAMENTI

Aperitivi, salmone affumicato, soufflé.

VITIGNO

Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier

€14,89





GRÉGOIRE DESLOGE

CHAMPAGNE ROSÈ

cl 75

PROVENIENZA

Francia

CARATTERISTICHE

Colore rosato con riflessi salmone ambrato. Note aromatiche che ricordano i frutti rossi macerati, aromi di mirtillo e amarene.

ABBINAMENTI

Molto gradevole come aperitivo, può accompagnare un dessert a base di frutti rossi.

VITIGNO

Pinot Nero 20%, Chardonnay 20%, Pinot Meunier 60%

€20,89



PHILBERT ET FILS

CHAMPAGNE INVITATION BRUT PREMIER CRU

cl 75

PROVENIENZA

Francia

CARATTERISTICHE

Colore giallo cristallino con riflessi verdolini. Profumo fresco e minerale, con un tocco di agrumi, pesca e melone.

ABBINAMENTI

Pesce grasso come salmone o tonno, frutti di mare, formaggio dolce e a pasta molle.

VITIGNO

Pinot Nero 15%, Chardonnay 20%, Pinot Meunier 65%

€19,99



FRANÇOISE JOLIE

CHAMPAGNE BRUT

cl 75

PROVENIENZA

Francia

CARATTERISTICHE

Si apre fine e fragrante con interessanti note di lieviti, poi frutta matura. Note floreali e panna. Al palato è piacevole e ben strutturato. Freschezza e sapidità sono ben presenti e l'effervescenza è cremosa. Buona la persistenza.

ABBINAMENTI

Maiale, Pesce Grasso, Frutti di Mare, Formaggio dolce e a pasta molle.

VITIGNO

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

€12,99



TAITTINGER

CHAMPAGNE BRUT

cl 75

PROVENIENZA

Francia

CARATTERISTICHE

Color oro chiaro brillante. Perlage finissimo e persistente. Al naso emergono sentori di pan brioche, agrumi e fiori d'acacia. Sapore fragrante e fresco, con mineralità persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Si abbina molto bene con piatti a base di pesce o frittate vegetali e con formaggi stagionati.

VITIGNO

Chardonnay 40%, Pinot Nero e Meunier 60%

€5,99





BERA
ALTA LANGA BRUT DOCG

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino tenue; profumo elegante e burroso, con note di crosta di pane, fiori, frutta bianca e agrumi; gusto ricco, cremoso, secco, fresco e minerale.

ABBINAMENTI

Antipasti caldi di pesce, pasta al pesce in bianco, tartare di pesce, risotto ai frutti di mare.

VITIGNO

Chardonnay e Pinot Nero

€10,99



VALLEBELBO
SPUMANTE METODO CLASSICO
ALTA LANGA 30 MESI DOCG

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino, profumo intenso e complesso, che ricorda la frutta secca tostata e la crosta di pane; sapore pieno, sapido ed avvolgente.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Si abbina molto bene con piatti leggeri a base di pesce, crostacei o carni bianche, formaggi giovani o a media stagionatura.

VITIGNO

Pinot Nero 100%

€8,99



FONTANAFREDDA
PIEMONTE SPUMANTE BRUT
BOLLA CIAO DOCG

cl 75

PROVENIENZA

Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi; profumo che ricorda il miele, la pesca, il pompelmo ed il basilico; in bocca è sapido, con una bolla avvolgente ed un finale dolce e lungo.

ABBINAMENTI

Antipasti, pesci, crostacei

VITIGNO

Chardonnay, Pinot Nero

€7,99



BANFI
SPUMANTE SAUVIGNON
CHARDONNAY TENER BRUT

cl 75

PROVENIENZA

Toscana

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con spuma sottile; profumo fruttato e piacevole, con sentori di frutta fresca, fiori bianchi e agrumi; gusto morbido, armonico, cremoso, vivace, piacevole e fruttato.

ABBINAMENTI

Antipasti caldi di pesce, frittura di pesce, uova e torte salate, stuzzichini, pizza.

VITIGNO

Sauvignon e Chardonnay

€4,99





BOLLA
PROSECCO VALDOBBIADENE
SUPERIORE D.O.C.G.

cl 75

PROVENIENZA

Veneto

CARATTERISTICHE

Colore bianco, limpido e pulito; profume delicato, ma ben definito, con un suo carattere.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Non disdegna un abbinamento un pò più ardito, con la cucina orientale, specialmente con i piatti di verdura-tofu.

VITIGNO

Glera 100%

€3,99



FEUDO BAGLIO INCA
PASSITO ZIBIBBO IGT

37,5

PROVENIENZA

Sicilia

CARATTERISTICHE

Vino da fine pasto aromatico dal gusto caldo e persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo con crostate di frutta, dolci al forno e frutta secca.

VITIGNO

Nero d'Avola 100%

€4,99



FEUDO BAGLIO INCA
MALVASIA DI SICILIA IGT

cl 50

PROVENIENZA

Sicilia

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino carico; profumo intenso, di frutta matura; sapore pieno ed armonico.

ABBINAMENTI

È un delicato vino da dessert

VITIGNO

Malvasia bianca 100%

€3,29



FEUDO BAGLIO INCA
ZIBIBBO DI SICILIA

cl 50

PROVENIENZA

Sicilia

CARATTERISTICHE

Colore giallo chiaro; profumo armonico, intenso, delicato con note di agrumi; sapore pieno, armonico, equilibrato, dove spicca uva passa e miele.

ABBINAMENTI

Accompagna pasticceria secca e dolci tipici siciliani.

VITIGNO

Zibibbo 100%

€3,29



**FLUTE
CABERNET**

cl 16

€1,95



**FLUTE
JULIETTE**

cl 23

€1,05



**CALICE
CABERNET**

cl 25

€2,00

cl 35

€1,92

cl 47

€1,98

cl 58

€2,25



**CALICE
VINA**

cl 36

€1,17

cl 48

€1,17



**CALICE
BALLON
VINA**

cl 58

€1,37



**CALICE
JULIETTE**

cl 30

€1,03

cl 40

€1,00

cl 50

€1,00



**CALICE
JULIETTE
CON TACCA
CERTIFICATA**

cl 50

€1,13



**DECANTER
RONA**

lt 1,5

€5,49



SECCHIELLO CHAMPAGNE IN ACCIAIO INOX

cm 22

€11,49



SIRINGA VINO + TAPPI SALVAGOCCIA

Confezione
da 3 pezzi

€4,59



DISPOSITIVO VERSAVINO SALVAGOCCE

Confezione
da 3 pezzi

€1,59



SECCHIO CHAMPAGNE

cm 20

€5,39



LEVATAPPI CAMERIERE BOOMERANG

€3,39



TAPPO UNIVERSALE PER CHAMPAGNE O SPUMANTE

€2,49



€10,59

NEBBIOLO D'ALBA
DOC OCHETTI
RENATO RATTI
cl 75



€7,89

GEWURZTRAMINER
ALTO ADIGE DOC
COLTERENZIO
cl 75

