

CATALOGO

Vini



NEBBIOLO
LANGHE DOC
REGGIMENTO
RATTI
cl 75

15,90€



FALANGHINA
DEL SANNIO DOC
MASTROBERARDINO
cl 75

5,90€



PROSECCO
SPAGO DOCG
VALDOBBIADENE
LA GIOIOSA
cl 75

3,99€



VALIDO DAL 24 SETTEMBRE AL 21 OTTOBRE 2026



**BAROLO DOCG
ASCHERI**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso granato intenso, bouquet ampio e composito di spezie dolci, fiori secchi, cuoio e sottobosco. Armonico, di buona struttura, con tannini eleganti e complessità ed equilibrio notevoli. Vino raffinato e potente al tempo stesso.

ABBINAMENTI
Ottimo con carni rosse arrostate, allo spiedo, alla griglia e con tutti i formaggi stagionati

VITIGNO
Nebbiolo 100%

12,90€



**BARBARESCO DOCG
PARROCO DI NEIVE**
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, arrosti, piatti e formaggi importanti.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

14,90€



**"OCCHETTI"
NEBBIOLO D'ALBA DOC
RATTI**
cl 75

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%

12,90€



**BARBARESCO DOCG
FONTANAFREDDA**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino con leggeri riflessi granato o violacei. Profumo intenso e complesso, con note di mora, ciliegia, bacca di ginepro, viola, sottobosco e lievi sfumature di vaniglia dovute all'affinamento in legno. Ha un sapore caldo, morbido, pieno, vellutato e armonico, con una lunga persistenza.

ABBINAMENTI
Carni rosse stufate, brasati, arrosti, selvaggina, formaggi di media o lunga stagionatura.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

14,90€



**LANGHE NEBBIOLO DOC
CASCINA CHICCO**
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 arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

7,49€



**LANGHE NEBBIOLO DOC
FONTANAFREDDA**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Bevuto giovane, presenta fragrante la piacevolezza della spontaneità e della sorpresa nel suo bouquet, nel suo colore, nel suo corpo generoso e vellutato. Più in là negli anni assume colore granata con accentuate tonalità aranciate, e profumi più intensi di fiori appassiti, come la rosa e soprattutto il geranio. Il sapore è caldo, morbido, pieno, vellutato e armonico, di buona persistenza.

ABBINAMENTI
ideale l'accostamento a primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi di media stagionatura.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

5,90€



**LANGHE NEBBIOLO DOC
ASCHERI**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso scarico con sfumature tendenti al granato, bouquet elegante, speziato e floreale con note vellutate di viola e rosa. Sapore asciutto, morbido e piacevolmente armonico, di notevole persistenza. Vino armonioso e gradevole, di grande equilibrio e tipicità.

ABBINAMENTI
Ottimo con i piatti della grande cucina con salse rosse o bianche. Delizioso con la fonduta.

VITIGNO
Nebbiolo almeno 85%

5,90€



**NEBBIOLO D'ALBA DOC
TERRE DEL BAROLO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino, offre un bouquet di piccoli frutti rossi arricchiti da delicate note speziate. Al palato, si distingue per la sua struttura asciutta, armoniosa e elegante.

ABBINAMENTI
Carni bianche e rosse anche grigliate, cacciagione e formaggi saporiti di media stagionatura.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

4,69€



**LANGHE NEBBIOLO DOC
TERRE DEL BAROLO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

colore rosso rubino intenso, che offre un bouquet di piccoli frutti rossi arricchiti da delicate note speziate. Al palato si distingue per la sua struttura asciutta, armoniosa ed elegante.

ABBINAMENTI
Carni bianche e rosse anche grigliate, cacciagione e formaggi saporiti di media stagionatura.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

3,99€



**NEBBIOLO
LANGHE DOC
REGGIMENTO RATTI**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino non molto intenso. Profumo fine e persistente, con note di violetta, rosa, fragolina di bosco e lampone. Sapore pieno, speziato, leggero e gradevolmente amarognolo al palato.

ABBINAMENTI
Carni rosse alla griglia o allo spiedo, cacciagione, fonduta con tartufi e agnolotti.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

15,90€

VINI ROSSI



"COLOMBÈ"
DOLCETTO D'ALBA DOC
RATTI
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%

7,90€



DOLCETTO D'ALBA DOC
CANTINA DEL PARROCO DI NEIVE
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%

5,90€



DOLCETTO D'ALBA DOC
DE FORVILLE
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%

4,29€



DOLCETTO
DI DIANO D'ALBA DOC
TERRE DEL BAROLO
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, ha un naso ricco, con caratteristici sentori di ciliegia. Il palato è asciutto ed armonico, dal piacevole retrogusto ammandorlato.

ABBINAMENTI

Antipasti e primi piatti, secondi di carni bianche e bollito misto, salumi e formaggi semi stagionati di latte di pecora e capra.

VITIGNO

Dolcetto 100%

3,59€



DOLCETTO LANGHE DOC
MANFREDI
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino brillante, profumo fruttato e moderatamente vinoso, ha un sapore secco e ben bilanciato

ABBINAMENTI

Antipasti, primi piatti, carni e formaggi

VITIGNO

Dolcetto 100%

2,29€



MALVASIA
DI CASORZO DOC
CANTINA DI CASORZO
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino vivo. Vivace con spuma. Profumo caratteristico, ricordante la fragranza della rosa. Sapore dolce e gradevolmente aromatico.

ABBINAMENTI

Dessert, macedonie, come aperitivo e occasioni di festa.

VITIGNO

Malvasia di Casorzo 100%

4,19€



**BARBERA D'ALBA DOC
CANTINA DEL PARROCO
DI NEIVE**
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%

6,29€



**BARBERA DEL MONFERRATO
VINCHIO VAGLIO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino vivo con riflessi viola. Ha un profumo fruttato intenso, caratteristiche varietali ben espresse con sentori di frutta fresca, seguiti dal floreale ed infine da quelli di petali di rosa. Gusto equilibrato, fresco e morbido; gradevole la presenza di spuma. Finale asciutto con tannini ben amalgamati.

ABBINAMENTI
Carni bianche, salumi e formaggi, fritto misto, bagna cauda.

VITIGNO
Barbera 100%

5,29€



**BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE
TERRE DEL BAROLO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Ha un profumo fruttato di mora, ciliegia e speziale. Gusto pieno e corposo di piacevole bevibilità.

ABBINAMENTI
Primi piatti complessi, cacciagione e carni alla griglia, salumi e formaggi saporiti di media stagionatura.

VITIGNO
Barbera 100%

4,19€



**BARBERA DEL MONFERRATO DOC
MANFREDI**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino a volte non troppo carico. Ha un profumo caratteristico, vinoso, fruttato, a volte con sentori speziati. Gusto vivace per la presenza di una discreta quantità di anidride carbonica leggermente abboccato.

ABBINAMENTI
Primi piatti, salumi e formaggi, carni rosse.

VITIGNO
Barbera 85%, altri vitigni come Freisa Grignolino e Dolcetto 15%.

2,29€



**BARBERA D'ALBA DOC
DE FORVILLE**
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%

4,29€



**BARBERA D'ALBA DOC
TORRIGLIONE
RENATO RATTI**
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%

9,90€



**BARBERA D'ASTI SUPERIORE
TRE VESCOVI DOCG
VINCHIO & VAGLIO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino con riflessi l'eggermente granati. Di ottima struttura, ha un profumo complesso e speziato con sentori di chiodi di garofano, pepe, eucalipto, tabacco e vaniglia e note caramellate in chiusura.

ABBINAMENTI
Tagliatelle ai funghi, lasagne, secondi a base di carni rosse e selvaggina. Ottimo con i formaggi erborinati, speziati e piccanti.

VITIGNO
Barbera 100%

6,90€



**"L'AVVOCATA"
BARBERA D'ASTI DOCG
COPPO**
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%

5,90€



**"LA ZERBA"
BARBERA SUPERIORE DOC
COLLI TORTONESI**
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%

6,90€



**BARBERA
D'ASTI DOCG
LE FILERE**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
colore rosso tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo intensamente vinoso tipico del vitigno. Sapore morbido, corposo, leggermente tannico, fruttato e pieno.

ABBINAMENTI
arrosti, bolliti, selvaggina e piatti molto saporiti in genere

VITIGNO
Barbera 100%

2,90€



**RUCHE' DI CASTAGNOLE
MONFERRATO DOC
BERSANO
CL 75**

Provenienza
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso brillante con tipici riflessi violacei. Ha un profumo molto intenso, aromatico, con sentori floreali di rosa e note speziate. Il suo bouquet complesso di frutta rossa, fiori, spezie e note balsamiche offre un gusto armonico e vellutato, piacevolmente sapido e asciutto.

ABBINAMENTI

Carni rosse, formaggi stagionati e piatti della cucina piemontese.

VITIGNO

Ruchè 100%

4,29€



**LANGHE FREISA DOC
TERRE DEL BAROLO
cl 75**

Provenienza
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso. Ha un profumo fragrante, con caratteristici sentori di rosa e lampone. Gusto asciutto di buona struttura ed ottima bevibilità.

ABBINAMENTI

Primi piatti, carni rosse e bianche anche alla griglia, salumi, formaggi morbidi e poco stagionati.

VITIGNO

Freisa 100%

2,99€



**PRIMITIVO SALENTO IGP
NOTTE ROSSA
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%

3,19€



**NEGROAMARO
SALENTO IGP
NOTTE ROSSA
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%

3,19€



**RUCHE' DI CASTAGNOLE
MONFERRATO DOCG
TERRE DEL PARROCO
cl 75**

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino. Profumo molto aromatico, con sentori floreali di rosa e violetta, frutti rossi e un sottofondo lievemente balsamico. Gusto morbido ed elegante, corpo equilibrato, buona intensità e lunghezza, bassa acidità, retrogusto aromatico.

ABBINAMENTI

Tartufo, cacciagione, formaggi di media stagionatura, carni rosse

VITIGNO

Ruchè 100%

3,90€



CHIANTI DOCG
CASA VINICOLA CECCHI
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento. Profumi intensi e persistenti. Al palato è morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTI
Carni rosse e formaggi.

VITIGNO
In prevalenza Sangiovese.

2,79€



CHIANTI RISERVA
NIPOZZANO DOCG
MARCHESI FRESCOBALDI
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore rosso porpora limpido e brillante. Ha un profumo intenso e complesso, dove prevalgono netti sentori di frutta a bacca rossa come amarena, prugna e lampone a cui seguono note tostate e speziate di pepe, vaniglia, cacao e caffè. In bocca è caldo, morbido e di notevole freschezza.

ABBINAMENTI
Primi piatti tradizionali toscani come le tagliatelle al ragù di cinghiale, carni rosse, formaggi freschi.

VITIGNO
Sangiovese 90%
Malvasia Nera, Merlot 10%

6,90€



CHIANTI CLASSICO
FAUNE DOCG
MARCHESI FRESCOBALDI
cl 75

Provenienza
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino brillante. Il bouquet è contraddistinto da sentori che ricordano il frutto rosso, il fiore e le note speziate di pepe nero e chiodo di garofano. Al palato è fresco, sapido e caratterizzato da tannini morbidi che affinano con il tempo.

ABBINAMENTI
carni alla griglia, formaggi stagionati e piatti etnici.

VITIGNO
Sangiovese e varietà complementari.

4,49€



CHIANTI LECCIONI DOCG
MARCHESI FRESCOBALDI
cl 75

Provenienza
Toscana

CARATTERISTICHE
Rosso rubino vivace con riflessi porpora. Profumo di note floreali di viola mammola e un ricco bouquet fruttato di lampone, ribes, ciliegia e mirtillo. Gusto morbido, rotondo, equilibrato e di medio corpo con tannini fini.

ABBINAMENTI
Salumi, primi piatti, carni rosse alla griglia.

VITIGNO
Sangiovese 100%

2,90€



CHIANTI DOCG
PICCINI
ETICHETTA ARANCIO
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino. Impatto olfattivo intenso, con sentori di ciliegia e frutta a bacca rossa. Al sorso è scorrevole e beverino. Tannini soffici; consistenza liscia e vellutata.

ABBINAMENTI
Indicato in compagnia dei primi piatti della cucina tradizionale toscana; si presta come abbinamento di pizza e arrostiti.

VITIGNO
Sangiovese al 90%, piccole percentuali di Canaiolo e Ciliegiole.

2,79€



**BRUNELLO
DI MONTALCINO DOC
BANFI**
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino con leggeri riflessi granata. Al naso si distingue un profumo intenso e fruttato di prugne, visciole, succo di arancia rossa e sentori speziati di mirto, ginepro e incenso. Corpo pieno e potente. Tannini morbidi e levigati.

ABBINAMENTI
Si abbina particolarmente bene a piatti ricchi e saporiti. Perfetto come vino da meditazione.

VITIGNO
Sangiovese 100%

21,90€



**ROSSO BOLGHERI DOC
CAMPO DEI LECCI
POGGIO AL TESORO**
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato, speziato e mediterraneo, con note di frutta rossa matura, spezie delicate ed erbe balsamiche. Gusto succoso, fresco, snello, sapido e speziato, dal tannino moderato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI
Piatti a base di selvaggina come stracotti, brasati, a base di cinghiale, faraona o anatra, ma anche arrosti di vitello e suino.

VITIGNO
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 20% e Petit Verdot 10%

10,90€



**RIPAROSSO MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC
AZIENDA AGRICOLA ILLUMINATI**
cl 75

PROVENIENZA
Abruzzo

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino con riflessi violacei nella giovinezza. Profumo di frutta rossa, gradevole, persistente. Gusto in bocca si rivela di bella pienezza, profondo, pieno, rotondo, armonico, persistente con finale di liquirizia.

ABBINAMENTI
Si accompagna ad arrosti di carni rosse, brasati, selvaggina, pollame nobile, formaggi semi-stagionati; ideale con carni di agnello e capretto.

VITIGNO
Montepulciano 100%

4,29€



**REMOLE ROSSO IGT
MARCHESI FRESCOBALDI**
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore rosso porpora brillante ed intenso. All'olfatto presenta sentori di piccoli frutti rossi e neri, cui segue una delicata speziatura che si accompagna a sentori balsamici. Fa della piacevolezza la sua caratteristica principale abbinando eleganza ed una bella persistenza. La morbidezza è perfettamente armonizzata.

ABBINAMENTI
primi piatti saporiti, salumi e carni rosse

VITIGNO
Sangiovese con una parte di Cabernet Sauvignon

2,90€



**BRUNELLO
DI MONTALCINO DOCG
MARCHESI FRESCOBALDI**
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso. Al naso risulta essere prevalentemente fruttato con sentori che ricordano la ciliegia, la prugna e piccoli frutti a bacca rossa e nera. Il gusto è perfettamente equilibrato e rotondo con tannino carezzevole. Lungo e persistente il finale.

ABBINAMENTI
Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati

VITIGNO
Sangiovese 100%

12,90€



LAGREIN SCURO DOC
CANTINA PRODUTTORI
BOLZANO
cl 75

PROVENIENZA
Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet fruttato di ciliegie mature e more, floreale con sentori di viola e lillà. Tipica nota di cacao e spezie. Sapore intenso e persistente, di buona struttura tannica, elegante e sapido.

ABBINAMENTI
Salumi, carni rosse, selvaggina

VITIGNO
Lagrein 100%

7,90€



AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO DOCG
TOMMASI
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso e profondo, con sfumature granate. Al naso, presenta complesse note aromatiche dalla frutta sotto spirito alle spezie amare, pepe nero, liquirizia e cacao. In bocca è intenso, di grande struttura, potente conuntuosa espressione di frutta matura. Il finale è piacevolmente sinuoso e asciutto.

ABBINAMENTI
Eleganza e struttura lo rendono perfetto con selvaggina da piuma e da pelo, carni rosse, formaggi a lunga stagionatura. È il compagno ideale per lunghe conversazioni.

VITIGNO
Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15% e Oseleta 5%

21,90€



PINOT NERO DOC RISERVA ST.DANIEL
ALTO ADIGE COLTERENZIO
cl 75

PROVENIENZA
Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Colore rosso porpora intenso. Note di frutti rossi dalla moderata dolcezza, quali marasche, fragole e lamponi. Sentori di fiori colorati, con note di geranio e rosa. Fresco e caldo, perfettamente bilanciato, possiede una discreta sapidità.

ABBINAMENTI
I piatti più classici della cucina emiliana. Strepitoso con un tortello d'erbetta, una punta di vitello ripiena, perfetto protagonista di una cena estiva a base di torta frita e salumi.

VITIGNO
Lambrusco 100%

12,90€



VALPOLICELLA RIPASSO DOC
BOLLA
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
colore rubino con riflessi granati, profumo, lievemente etereo e di frutta rossa, con note di vaniglia; il suo è sapore affinato, armonico, secco e vellutato.

ABBINAMENTI
primi piatti invernali, secondi piatti, salumi e formaggi di media stagionatura.

VITIGNO
Corvina-Corvinone-Rondinella

5,49€



PINOT NERO DOC
ALTO ADIGE
COLTERENZIO
cl 75

PROVENIENZA
Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Di colore rosso rubino di media intensità. Al naso aroma di bacche rosse e amarena. In bocca 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%

9,90€





**LACRYMA CHRISTI
ROSSO DOC
MASTROBERARDINO**
cl 75

PROVENIENZA
Campania

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino. Profumo di marasca e prugna, cui si aggiungono note speziate di pepe e chiodi di garofano. Sensazioni minerali e peculiare tratto affumicato. Sapore delicato, di grande bevibilità e freschezza.

ABBINAMENTI
Zuppe di legumi, salumi, formaggi freschi e stagionati, pizza, pasta al pomodoro o con legumi, carni rosse, pesce spada alla griglia.

VITIGNO
Piedirosso 100%

7,28€



**CIRÒ ROSSO CLASSICO DOC
VINICOLA ZITO**
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%

2,90€



**VINO ROSSO IGT
TERRE SICILIANE
CORVO**
cl 75

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE
Colore rosso intenso con riflessi violacei, il profumo evidenzia note di marasca, ciliegia e prugna ben integrate alle note di tabacco, crema pasticcera, cannella e pepe nero. Al gusto si presenta ricco ed elegante, il sorso è succulento ma con una piacevole freschezza.

ABBINAMENTI
Carne, formaggi a lunga stagionatura.

VITIGNO
Varietà siciliane autoctone ed internazionali.

3,89€



**CANNONAU
DI SARDEGNA DOC
SANT'ELENA**
cl 75

PROVENIENZA
Sardegna

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino brillante. Profumo intenso con gusto secco e vellutato. Tannino levigato e piacevole al palato.

ABBINAMENTI
Da servire con arrosti e cacciagione, si accompagna bene ai formaggi stagionati.

VITIGNO
Cannonau 100%

3,39€



**ASSAJE IGT
ISOLA DEI NURAGHI**
cl 75

PROVENIENZA
Sardegna

CARATTERISTICHE
Colore rosso intenso con riflessi violacei. Olfatto: rivela una splendida fusione di note eteree e vinose, dove si avvertono a tratti, frutti neri, ciliegia sotto spirito, mora, mirto, spezie, eucalipto, cacao e note salmastre. Gusto pieno, caldo, sapido, con frutto maturo ricco e concentrato e fine tessitura tannica; il finale è lungo e persistente.

ABBINAMENTI
Un vino ideale per essere abbinato alla cucina di terra e soprattutto ai secondi piatti a base di carni rosse. Ottimo con la costata di manzo cotta alla brace.

VITIGNO
Carignano 100%

24,90€

VINI ROSATI



**CALAFORTE ROSE' IGT
MARCHESI FRESCOBALDI**
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE

Presenta uno splendido colore rosa tenue. All'olfatto si percepiscono sensazioni agrumate, di frutta matura e belle note floreali; sul finale splendide le note di erbe aromatiche. Il sorso è sapido, fresco e delicato.

ABBINAMENTI

Crudi di pesce, crostacei e frutti di mare, primi e secondi di pesce. Non disdegna crudité di verdure ed anche un accompagnamento con formaggi freschi e morbidi.

VITIGNO

Sangiovese e Syrah

3,59€



**NEGROAMARO ROSATO IGP
NOTTEROSSA**
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%

3,19€



**CIRÒ ROSATO DOC
VINICOLA ZITO**
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%

2,90€



**TERRE SICILIANE
ROSE' IGT
CORVO**
cl 75

Provenienza
Sicilia

CARATTERISTICHE

Colore rosa con riflessi accesi e luminosi. Profumo elegante e raffinato con sentori floreali di violetta, fragolina selvatica e talco. Il sorso è fresco ed elegante.

ABBINAMENTI

Versatile a tavola kda provare con il classico trancio di tonno arrosto, con la pizza ai quattro formaggi o con gli spaghetti di soia con verdure.

VITIGNO

Varietà siciliane autoctone ed internazionali.

3,89€



**ROSÈ STUDIO IGP
MIRAVAL**
cl 75

PROVENIENZA
Francia

CARATTERISTICHE

Colore rosa pallido, profumo floreale, note di frutti di bosco, ciliegia, arancia sanguinella, in bocca è fresco, bilanciato, beverino, con piacevole finale sapido.

ABBINAMENTI

Aperitivi, pesce crudo, verdure

VITIGNO

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

7,90€



**ROSE' PROVENCE IGP
MIRAVAL**
cl 75

PROVENIENZA
Francia

CARATTERISTICHE

Colore rosa pallido da cui si sprigionano intensi aromi di fiori bianchi, piccoli frutti rossi e fragole appena tagliate. In bocca è rotondo e fresco e offre un buon equilibrio tra la sua mineralità e gli aromi di frutta, agrumi ed erbe selvatiche. Dopo un po' di tempo nel bicchiere compaiono delicati aromi di melone e pelle di mandarino.

ABBINAMENTI

Salumi, insalate estive, cucina asiatica poco piccante

VITIGNO

Cinsaut, Garnacha, Rolle, Syrah

12,90€



"BRIGATA"
LANGHE CHARDONNAY DOC
RENATO RATTI
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%.

9,90€



TIMORASSO DOC
COLLI TORTONESI VOLPI
CASCINA LA ZERBA
VOLPEDO
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%

6,90€



ROERO
ARNEIS DOCG
CASCINA CHICCO
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino. Al naso offre un bouquet intenso e complesso con note di albicocca, mela e camomilla, che donano freschezza e delicatezza. Al palato mostra una struttura sapida e armonica, con una buona persistenza e un equilibrio elegante tra acidità e morbidezza.

ABBINAMENTI
Carne bianca in umido, crostacei, formaggi di media stagionatura, risotti alle erbe aromatiche.

VITIGNO
Arneis 100%

7,00€



CORTESE ALTO MONFERRATO
VERDE MARE DOC
VINCHIO & VAGLIO
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini. Olfatto floreale con note di fiori bianchi e fruttato che ricorda la mela cotta e la pera. Note minerali di pietra focaia sul finale. Gusto asciutto, armonico, fine, elegante, moderatamente frizzante, gradevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI
Aperitivi, formaggi freschi, torte salate e frittate, minestrone piemontese, carni bianche o pesci di fiume e di lago.

VITIGNO
Cortese 100%

3,90€



LANGHE
ARNEIS DOC
LE FILERE
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo delicato, fresco, con sentori erbacei e floreali. Gusto fresco, secco, con delicate note minerali.

Abbinamenti
Ideale in accompagnamento a piatti a base di pesce e antipasti, ottimo anche come aperitivo.

VITIGNO
Arneis 100%

2,79€



ROERO ARNEIS DOCG
VIGNE DEL BRICCO
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino, il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e mela, con note finali di camomilla. In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura ed armonico con un leggero gusto di legno rilasciato dalle botti di legno.

ABBINAMENTI
antipasti, primi a base di pasta e risotti, piatti della cucina marinara.

VITIGNO
Arneis 100%

3,99€



VINO SPUMANTE CHARDONNAY
EXTRA DRY 1831
BOSCA
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso ha un buon equilibrio tra le note fresche e fruttate di mela e pesca bianca e quelle più calde di frutta matura come ananas e banana, accompagnate a note vinose. Il sapore è Secco, di buona alcolicità, fresco e minerale

ABBINAMENTI
Antipasti, piatti di pesce delicati, carni bianche

VITIGNO
Chardonnay minimo 85%

3,59€



GAVI DOCG
FONTANAFREDDA
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo ampio e fine, con sentori prevalenti di fiori di acacia, mugugno, limone e mela acerba o verde. Il sapore è fresco, secco, pieno e sapido, con un buon equilibrio e un finale persistente.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo ideale con antipasti, piatti a base di pesce, molluschi, costacei.

VITIGNO
Cortese 100%

4,49€



CHARDONNAY FRIZZANTE
MANFREDI
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino chiaro. Aroma delicato, persistente e caratteristico, ricorda la banana e la frutta secca. Sapore rotondo, ben strutturato, piacevolmente frizzante.

ABBINAMENTI
Antipasti leggeri di terra o di mare, pizza, piatti a base di pesce.

VITIGNO
Chardonnay

2,19€



ERBALUCE
DI CALUSO DOCG
FIORI DI GHIACCIO
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino scarico con sentori di frutta esotica e fiori di campo. Al palato si presenta con un gusto armonico e pieno, con note di ananas, banana e mela.

ABBINAMENTI
Tagliatelle di ceci con porro e perle di tartufo. Ben si addice ad essere servito come aperitivo o con piatti di pesce.

VITIGNO
Erbaluce di Caluso 100%

4,90€



**SAUVIGNON
ALTO ADIGE DOC
PRAIL COLTERENZIO**
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%

8,90€



**GEWURZTRAMINER
ALTO ADIGE DOC
COLTERENZIO**
cl 75

PROVENIENZA
Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Colore paglierino dorato, profumo di rose gialle, lychee, chiodi di garofano e noce moscata. In bocca pieno, potente con un elegante finale speziato.

ABBINAMENTI
Indicato come aperitivo e per antipasti speziati, pasta con frutti di mare, pesce al forno e preparazione a base di carni bianche.

VITIGNO
Gewurztraminer 100%

8,49€



**MOSCATO GIALLO
PFEFFERER IGT
COLTERENZIO**
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%

7,90€



**MULLER THURGAU IGT
COLTERENZIO**
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%

5,90€



**MULLER THURGAU DOC
AZIENDA S.MADDALENA GRIES**
cl 75

PROVENIENZA
Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi. E' un vino bianco leggero, fresco e aromatico. E' caratterizzato da note fruttate e aromatiche, al palato risulta elegante, fresco e di sapore pieno con un piacevole sentore di noce moscata.

ABBINAMENTI
Aperitivi, piatti a base di pesce, pollame, formaggi e verdure.

VITIGNO
Muller Thurgau 100%

5,90€



**SAUVIGNON
SANDIS DOC
MARCO FELLUGA**
cl 75

PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo di salvia, fiori di sambuco, frutta tropicale come mango e maracuja. Gusto fresco e morbido, di buona sapidità ed equilibrio.

ABBINAMENTI
Carni bianche, pesce e crostacei, formaggi freschi.

VITIGNO
Sauvignon 100%

8,90€

VINI BIANCHI



**RIBOLLA GIALLA
COLLIO DOC
MARCO FELLUGA**
cl 75

PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

CARATTERISTICHE
Colore giallo. Profumo fresco, elegante ed intenso. Sentori di frutta esotica, pompelmo e mela. Gusto gradevole ed equilibrato.

ABBINAMENTI
Ottimo l'abbinamento con la cucina di mare in generale, dagli antipasti ai secondi piatti. Si abbina bene anche con crostacei e salmone affumicato.

VITIGNO
Ribolla Gialla 100%

9,90€



**CHARDONNAY
COLLIO DOC
MARCO FELLUGA**
cl 75

PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino con sfumature dorate. Profumo di frutta esotica, tra cui spicca l'ananas, e di frutti quali la mela e la pera. Al palato risulta avere un'ottima struttura e un buon equilibrio tra sapidità e freschezza.

ABBINAMENTI
Antipasti, primi con fondi vegetali e di carne, risotti. Ideale con carni bianche e pesce. Apprezza i formaggi freschi e di media stagionatura.

VITIGNO
Chardonnay 100%

8,90€



**PINOT GRIGIO COLLIO DOC
MARCO FELLUGA**
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%

8,90€



**RIBOLLA GIALLA IGT
ATTEMS**
cl 75

PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino. Profumo ricco, armonioso, note di pera incontrano fiori bianchi e foglie di eucalipto. Gusto vivace, fresco, minerale, equilibrato e dalla chiusura leggermente agrumata.

ABBINAMENTI
sushi e sashimi, pasta al pesce in bianco, pesce e crostacei al vapore, pesce alla griglia.

VITIGNO
Ribolla Gialla 100%

4,90€



**CHARDONNAY DOC
ATTEMS**
cl 75

PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Profumo molto fruttato, con note di fico bianco, mela cotogna e limone, finale vanigliato. La sua struttura è di media intensità, rendendolo avvolgente e morbido al palato, con un sorso persistente.

ABBINAMENTI
Aperitivo, Carni bianche, formaggi

VITIGNO
Chardonnay 100%

4,90€



**PINOT GRIGIO RAMATO
ATTEMS**
cl 75

PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

CARATTERISTICHE
Colore ramato. Il bouquet è intenso e complesso, con netti sentori di pesca bianca, melone, seguiti da note fruttate di mora, ciliegia amarena e un intrigante finale di fiori di sottobosco. Al palato è avvolgente, con una piacevole acidità ed un finale lungo di frutta rossa e sensazioni minerali.

ABBINAMENTI
Salumi dal gusto delicato, pasta condita con verdure o crostacei.

VITIGNO
Pinot Grigio Ramato 100%

4,90€



**POMINO BIANCO DOC
MARCHESI FRESCOBALDI**
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino limpido e brillante. L'olfatto è pervaso da bellissime sensazioni agrumate e di fiori bianchi. Al palato è fresco, sapido, minerale.

ABBINAMENTI
Pesce e crostacei, risotti e formaggi freschi

VITIGNO
Chardonnay e Pinot bianco

4,69€



**REMOLE BIANCO TOSCANA
MARCHESI FRESCOBALDI**
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino. Fresco e fruttato all'olfatto, con sentori che rimandano alla pera, alla mela, ma anche a frutti tropicali e sul finale bellissima la vivacità data dalle note agrumate. In bocca è secco e sapido con un'acidità perfettamente equilibrata.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, ideale con ricche insalate, primi piatti e pietanze a base di pesce.

VITIGNO
Vermentino e Trebbiano

2,79€



**VERMENTINO IGT TOSCANA
LA PETTEGOLA**
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino luminoso. Sentori fruttati di pesca gialla, albicocca e agrumi, note floreali di fiori bianchi e ricordi di macchia mediterranea. Gusto ricco, delicato, vivace, fresco e marino.

ABBINAMENTI
Antipasti di pesce, pasta al pesce in bianco, Pesce alla griglia, Frittura di pesce.

VITIGNO
Vermentino 100%

5,39€



**CHARDONNAY
FLORE ALTE**
cl 75

PROVENIENZA
Emilia Romagna

CARATTERISTICHE
Chardonnay dal profilo fresco, piacevole e armonico. Al naso presenta delicate note floreali e fruttate, con richiami di mela, pera e agrumi. Al palato è equilibrato, morbido e caratterizzato da una buona freschezza, con un finale pulito e piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI
Ideale come aperitivo e particolarmente indicato in abbinamento a antipasti di pesce e crostacei, sushi primi piatti delicati, risotti e paste con verdure pesce al forno formaggi freschi non stagionati

VITIGNO
Chardonnay 100%

1,90€



**GRECO DI TUFO DOCG
MASTROBERARDINO**
cl 37,5

PROVENIENZA
Campania

CARATTERISTICHE
Di colore giallo paglierino, sentori fruttati intensi e complessi, di agrumi, pesca, ananas, albicocca e lime; fresco, molto minerale, strutturato ed elegante con un dominante retrogusto di cedro

ABBINAMENTI
Zuppe e crostacei, risotti a base di pesce, carni bianche, crostacei, frittiture di pesce e verdure

VITIGNO
Greco 100%

7,49€

VINI BIANCHI



**VERMENTINO IGT
CALAFORTE
MARCHESI FRESCOBALDI**
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino brillante. Al naso è fresco e presenta splendide sensazioni di fiori bianchi ed agrumate nonché frutta a polpa gialla. In bocca è intensamente fruttato, fresco sapido, minerale e vivace. Bello l'equilibrio e ottima la rispondenza gusto olfattiva.

ABBINAMENTI
Piatti di pesce, crostacei, timballi e primi a base di verdure e ortaggi.

VITIGNO
Vermentino 100%

3,49€



**VERMENTINO
DI SARDEGNA DOC
ARENAS**
cl 75

PROVENIENZA
Sardegna

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo floreale, delicato, con note di agrumi, frutta a polpa bianca e sentori erbacei mediterranei. Sapore secco, fresco, sapido, acidulo, con un caratteristico retrogusto leggermente amarognolo.

ABBINAMENTI
Antipasti di pesce, crostacei, molluschi, primi piatti di mare, pesce alla griglia, carni bianche.

VITIGNO
Vermentino 100%

3,59€



**CORVO GLICINE IGT
DUCA DI SALAPARUTA**
cl 75

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli. Profumo fruttato e fragrante, con leggere note aromatiche (agrumi, frutta a polpa bianca, talvolta accenni floreali). Gusto leggero, fresco, brioso, gradevolmente aromatico; buona acidità e bevibilità immediata.

ABBINAMENTI
Aperitivo, antipasti di mare, grigliata di pesce, formaggi freschi.

VITIGNO
Varietà siciliane autoctone ed internazionali.

3,90€



**FIANO SALENTO IGP
NOTTE ROSSA**
cl 75

PROVENIENZA
Puglia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino, con riflessi verde brillante. All'olfatto fragranti note floreali unite a sentori di frutta esotica. Palato: avvolge con una decisa morbidezza supportata da un'armonica sapidità e da una buona spalla acida.

ABBINAMENTI
Cucina di mare: antipasti misti, crostacei crudi, primi piatti con sughi rosa di pesce.

VITIGNO
Fiano 100%

3,19€



**FALANGHINA DEL SANNIO DOC
MASTROBERARDINO**
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%

5,90€



**LACRYMA CHRISTI
BIANCO DOC
MASTROBERARDINO**
cl 75

PROVENIENZA
Campania

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino, al naso emergono sentori di frutti maturi, pesca gialla, pera, aroma tipico di liquirizia e sentori minerali. Al gusto riemergono i sentori di frutta fusi perfettamente con le note minerali e si caratterizza per la sua struttura equilibrata.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti e primi di mare e pesci al forno o alla griglia.

VITIGNO
Coda di Volpe 100%

6,39€



**DOLCETTO
D'ALBA DOC
PARROCO DI NEIVE**
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%

3,90€



**BARBERA D'ALBA DOC
PARROCO DI NEIVE**
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%

4,29€



**NEBBIOLO
LANGHE DOC
PARROCO DI NEIVE**
cl 37,5

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino più o meno intenso. Profumi intensi, ricchi e delicati, fruttati e floreali. Sapore secco, sapido, armonico.

ABBINAMENTI
Tutti i piatti della cucina langarola.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

4,79€



**COLOMBÈ DOLCETTO
D'ALBA DOC
RENATO RATTI**
cl 37,5

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%

4,90€



**BARBERA D'ALBA DOC
TORRIGLIONE
RENATO RATTI**
cl 37,5

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%

5,90€



**NEBBIOLO D'ALBA DOC
OCHETTI RENATO RATTI**
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.

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%

7,79€



**FALANGHINA DOC
MASTROBERARDINO**
cl 37,5

PROVENIENZA
Campania

CARATTERISTICHE
Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca, banana e fiori bianchi; di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto di frutti tropicali.

ABBINAMENTI
Zuppe di pesce e crostacei, piatti a base di frutti di mare e crostacei, pesci bianchi alla piastra e al forno

VITIGNO
Falanghina 100%

3,49€



**GRECO DI TUFO DOCG
MASTROBERARDINO**
cl 37,5

PROVENIENZA
Campania

CARATTERISTICHE
Di colore giallo paglierino, sentori fruttati intensi e complessi, di agrumi, pesca, ananas, albicocca e lime; fresco, molto minerale, strutturato ed elegante con un dominante retrogusto di cedro

ABBINAMENTI
Zuppe e crostacei, risotti a base di pesce, carni bianche, crostacei, frittiture di pesce e verdure

VITIGNO
Greco 100%

4,19€



**PASSITO DI PANTELLERIA
BEN RYEA DOP
DONNAFUGATA**
cl 37,5

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE
Colore dorato intenso, con riflessi ambrati brillanti. Al naso offre un bouquet intenso, di albicocca, scorza d'arancia candita, fichi secchi, datteri, miele, con note balsamiche di macchia mediterranea ed erbe aromatiche. Il gusto è dolce ma fresco, morbido avvolgente, con una vivace sapidità che bilancia la dolcezza finale.

ABBINAMENTI
Dolci a base di frutta secca, crostate, torte alla ricotta. Formaggi erborinati o stagionati.

VITIGNO
Zibibbo 100%

20,90€



**MOSCATO DI SICILIA IGT
VINO LIQUOROSO
CARLO PELLEGRINO**
cl 50

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE
Colore ambrato chiaro. Al palato svela deliziose note di frutta estiva e agrumi tipici della terra in cui vengono coltivate le uve. Il gusto è gradevolmente dolce, intenso e avvolgente.

ABBINAMENTI
Dessert, si sposa bene con la pasticceria secca e i biscotti.

VITIGNO
Moscato 100%

3,29€



**ZIBIBBO DI SICILIA IGT
VINO LIQUOROSO
CARLO PELLEGRINO**
cl 50

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino. Il profumo al naso è intenso, armonico e persistente, con chiari sentori di confettura di albicocche, agrumi canditi, fiori e miele di zagara. Al palato, si distingue per la sua piacevole dolcezza, la struttura corposa e la persistenza, con note di miele e frutta bianca sciropata.

ABBINAMENTI
Pasticceria secca, dolci di mandorla, torte di crema e frutta.

VITIGNO
Zibibbo 100%

2,90€



**MALVASIA DI SICILIA IGT
VINO LIQUOROSO
CARLO PELLEGRINO**
cl 50

Provenienza
Sicilia

Caratteristiche
Colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdolini quando giovane. Profumo intenso e variabile, con note floreali e fruttate, a volte accenni erbacei aromatici. Gusto fresco, equilibrato, di corpo medio, con acidità vivace ma non aggressiva, al palato risulta succoso fragrante, con un finale pulito e leggermente sapido.

ABBINAMENTI
Aperitivo, antipasti di mare, crudità, crostacei, verdure.

VITIGNO
Malvasia in blend con Grillo

2,90€



**PASSITO DI PANTELLERIA DOC
VINO LIQUOROSO
CARLO PELLEGRINO**
cl 50

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE
Colore giallo dorato più o meno intenso, talvolta tendente all'ambra. Profumo intenso e persistente con sentori di fichi secchi, albicocche e miele d'acacia. Gusto caldo, armonico, persistente.

ABBINAMENTI
Ottimo con crostate di frutta e con formaggi a pasta dura.

VITIGNO
Zibibbo 100%

5,19€



**SPUMANTE BRUT
SAUVIGNON CHARDONNAY
TENER**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino tenue, con spuma abbondante e perlage fine e persistente. Profumo fragrante e fruttato, con note di pesca, mela, agrumi e fiori bianchi; talvolta si percepiscono leggere sfumature di mandorla. Gusto sciutto, armonico, fresco e vivace, con un buon equilibrio tra morbidezza e acidità; finale pulito e leggermente agrumato.

ABBINAMENTI
Aperitivo, antipasti leggeri, pesce, crostacei, primi piatti delicati e formaggi freschi.

VITIGNO
Sauvignon Blanc e Chardonnay

4,90€



**SPUMANTE PIEMONTE BRUT DOC
BOLLACIAO
FONTANAFREDDA**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Perlage fine e persistente. Profumo floreale, agrumato, note di costa di pane, talvolta accenni di frutta a polpa bianca. Gusto fresco, sapido con una bolla avvolgente; finale dolce e lungo, equilibrato tra acidità e morbidezza.

ABBINAMENTI
Aperitivo, antipasti, pesce, primi leggeri, frittelle e piatti a base di verdure.

VITIGNO
Pinot Nero e Chardonnay

6,49€



**SPUMANTE EXTRA DRY 958
LOVE
SANTERO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino chiaro, spesso con riflessi brillanti. Perlage fine, continuo e persistente. Al naso presenta profumi intensi e fragranti di fiori bianchi, agrumi, pesca bianca, frutta a polpa bianca. In bocca è morbido, leggero e fresco, con una componente fruttata e una delicata sensazione dolce tipica di uno spumante extra dry. Il finale mantiene una piacevole freschezza.

ABBINAMENTI
Aperitivo, pesce, crostacei, carni bianche, dessert non troppo dolci.

VITIGNO
Glera, Pinot Bianco

3,59€



**SPUMANTE EXTRA DRY 958
POP
SANTERO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte.

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Profumo floreale e fruttato, con sentori di fiori d'acacia, sambuco, mela, pera, pesca bianca e leggere note agrumate. Gusto fresco, morbido, cremoso e aromatico, con una dolcezza equilibrata dalla vivace acidità.

ABBINAMENTI
Aperitivo, antipasti, primi piatti leggeri, pesce e frutti di mare; può accompagnare anche carni bianche.

VITIGNO
Glera, Pinot Bianco

3,90€



**SPUMANTE
RIBOLLA GIALLA CUVÉE
I MAGREDI
VALDO**
cl 75

PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino brillante, spesso con caratteri verdognoli. Bouquet delicato e complesso con note floreali (glicine, iris) e agrumate (limone) talvolta con accenni di frutta bianca e una leggera nota iodata salina legata al territorio. Gusto leggermente rotondo, fresco, sapido, con eleganti sensazioni fruttate e agrumate, chiusura lunga, armonica e minerale.

ABBINAMENTI
Antipasti e primi di pesce, piatti di mare leggeri, crostacei, frittelle di pesce.

VITIGNO
Ribolla 100%

2,99€



**SPUMANTE
BLANC DE BLANCS
EXTRA DRY
VALDO**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Bouquet fine e fruttato, con note floreali, mela verde, pesca bianca, e talvolta sfumature di agrumi e mandorle fresche. Gusto persistente, vivace e armonioso, con una leggera dolcezza residua tipica dello stile extra dry, bilanciata da una fresca acidità.

ABBINAMENTI
Aperitivo, piatti di pesce, antipasti delicati, primi piatti leggeri.

VITIGNO
Blend di uve bianche

2,79€



**SPUMANTE SERGIO "MO"
WHITE EDITION
MIONETTO**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino delicato. Corpo moderato. Perlage sottile e intenso. Profumo di fiori bianchi, miele e mele selvatiche. Gusto asciutto, snello e fresco, con acidità equilibrata e una lieve nota amarognola.

ABBINAMENTI
Aperitivo, antipasti, tartine e stuzzichini, piatti leggeri di pesce

VITIGNO
Blend di uve bianche

5,59€



**SPUMANTE EXTRA DRY DEDICATO
MILLESIMATO
CONTRÌ**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, brillante. Perlage fine e persistente. All'olfatto presenta note aromatiche fresche, fragranti note fruttate di mela verde, pera Williams e agrumi, che sfumano in sentori floreali. In bocca risulta piacevolmente morbido, con una sensazione vellutata che accarezza il palato. Le tipiche note aromatiche e fruttate risultano ben bilanciate da una buona acidità. Tipico retrogusto persistente di mela verde.

ABBINAMENTI
Aperitivo, antipasti a base di verdure, crostacei, carne bianca.

VITIGNO
Glera e altre varietà consentite

1,89€



**SPUMANTE EXTRA DRY CUVÉE
PREMIERE DOC
BOLLA**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Profumo delicato e fragrante con note di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e talvolta accenni di frutta esotica o pesca. Gusto fresco, morbido ed equilibrato con buona acidità e un retrogusto fruttato; al palato risulta vivace ma non aggressivo.

ABBINAMENTI
Aperitivo, antipasti, primi piatti leggeri, pesce, crostacei, formaggi freschi.

VITIGNO
Blend di uve bianche

2,39€



**VINO SPUMANTE SECCO
CONTRÌ**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine, vivace e persistente. Profumo fragrante, intenso, con note di mela, pesca. Gusto morbido, fresco e fruttato; non è molto secco ma presenza una certa morbidezza e una lieve dolcezza.

ABBINAMENTI
Frutti di mare, molluschi, pasta alle vongole, cozz, formaggi, frutta secca e pasticceria secca.

VITIGNO
Trebbiano e Garganega

1,69€

VINO SPUMANTE PINOTTINO BRUT 1831 BOSCA cl 20x3

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Profumo di frutta fresca, mandorla, fresca, mela verde e leggere note floreali. Gusto fresco, secco e caratterizzato da una piacevole acidità.

ABBINAMENTI

Apertivo, antipasti di pesce, salumi, formaggi, pizza, pesce al forno, pollo arrosto, tacchino, frittura di pesce.

VITIGNO
Pinot Nero



3,99€



VINO SPUMANTE GRAN DESSERT CONTRI cl 75

PROVENIENZA
Veneto - Emilia Romagna

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente. Profumo intenso e spiccatamente dolce, con sentori fruttati di melone, pesca gialla e piacevoli note di frutta esotica e miele. In bocca la dolcezza è predominante, seppur bilanciata da una buona nota acidità. Lascia un riconoscibile retrogusto dolce di frutta gialla matura e miele.

ABBINAMENTI

Torte, crostate, dolci al cucchiaio e basi di cioccolato, frutta fresca.

VITIGNO

Assemblaggio di uve bianche adatte alla spumantizzazione

1,69€



SPUMANTE ROSÉ PINOT NERO EXTRA DRY BOSCA cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosa tenue. Perlage fine e persistente. Profumi fresco e fruttato con note di fragolina di bosco, lampone, melograno, ugosolina rossa e accenni floreali di rosa e talvolta violetta, con un sottofondo minerale elegante. Gusto fresco, equilibrato, morbido ma con buona acidità; la componente fruttata domina, rendendolo facile e bevibile.

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti, salumi, pesce, pizza, pasticceria secca poco dolce.

VITIGNO

Pinot Nero 100%

3,49€



ACQUI ROSÉ BRUT DOCG TRE SECOLI cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosa cipria brillante. Profumo floreale, di frutti di bosco e marasca intenso e fragrante. Gusto gradevolmente deciso caratterizzato dall'equilibrio degli aromi con il tannino moderato.

ABBINAMENTI

Ideale l'abbinamento con il pesce in genere, crostacei e frutti di mare, insalate fresche estive.

VITIGNO

Brachetto Acqui 100%

5,49€



LAMBRUSCO INTENSO NERO DOC IL BALUARDO cl 75

PROVENIENZA
Emilia Romagna

CARATTERISTICHE

Colore rosso intenso, brillante, con spuma vivace, evanescente e dal colore rosato carico. Profumo fruttato spiccato, note di frutti rossi freschi come ciliogia e lampone. Sapore piacevolmente sapido, morbido, e vellutato, con buona freschezza che bilancia la struttura.

ABBINAMENTI

Salumi, formaggi stagionati, paste ripiene, carne alla griglia.

VITIGNO

Grasparossa, Salamino

2,90€



**ASTI DOC DOLCE
FONTANAFREDDA**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino brillante.
Perlage fine e consistente.
Profumo aromatico, con note
di moscato, fiori d'arancio, salvia,
miele e uva fresca.
Gusto dolce ma equilibrato, fresco,
con il tipico aroma di uva appena
colta e sentori di miele.

ABBINAMENTI
Dessert, frutta fresca, aperitivo.

VITIGNO
Moscato Bianco 100%

3,90€



**MOSCATO D'ASTI DOCG
VALAMASCA
VINCHIO&VAGLIO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino intenso
con bollicine fini e persistenti.
Olfatto fruttato con note floreali
e di pesca sciroppata, salvia e aromi
agrumati. Gusto molto equilibrato
tra freschezza e dolcezza.

ABBINAMENTI
Bunet, pasticceria secca, dolci
al cucchiaino, panettoni e colombe,
torta di nocciole.
Ma anche formaggi erborinati,
come il gorgonzola.

VITIGNO
Moscato bianco 100%

5,49€



**BRACHETTO D'ACQUI DOCG
BERSANO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino, brillante, di media
intensità, talvolta con riflessi granato
rosati. Profumo ampio e caratteristico,
con note floreali e sentori fruttati,
talvolta con leggera speziatura.
Gusto delicatamente dolce, morbido,
equilibrato; fresca acidità che bilancia
il residuo zuccherino.

ABBINAMENTI
Aperitivo, formaggi erborinati, dessert,
frutta fresca.

VITIGNO
Brachetto 100%

4,49€



**MOSCATO BLUE 958
SANTERO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Blu metallizzato; l'intensità può apparire
diversa a seconda della luce e del lotto.
Profumo fruttato e aromatico con
richiami a fragola, frutta fresca,
caramella balsamica e bel finale tè.
Gusto dolce, fresco, leggero e scorrevole,
con effervescenza delicata.

ABBINAMENTI
piatti speziati o piccanti, dolci e dessert,
pasticceria secca, macedonia
e frutta fresca.

VITIGNO
Moscato 100%

3,90€



**MOSCATO DOLCE
SANTERO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Giallo paglierino luminoso. Profumo
fragrante ed intenso, con sentori
di pesca, albicocca, frutt a polpa bianca,
agrumi e fiori bianchi.
Gusto dolce, fresco e morbido, con
effervescenza vivace un finale fruttato.
Perlage fine e piacevoli, talvolta descritti
come persistenti.

ABBINAMENTI
Aperitivo, crostate, torte alla frutta,
macedonia, frutta fresca, gelati e dessert,
panettone.

VITIGNO
Moscato Bianco 100%

2,90€



**PROSECCO DOCG
MIONETTO**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino brillante, talvolta con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Profumo fresco e floreale, con sentori di mela verde, mela acerba, fiori d'acacia e glicine; possono emergere anche note di frutta. Gusto morbido, fresco, equilibrato e leggermente aromatico, con buona acidità e un finale fruttato.

ABBINAMENTI

Antipasti, pesce, crostacei, sushi, primi piatti delicati, carni bianche, formaggi freschi.

VITIGNO
Glera 100%

5,90€



**PROSECCO SPUMANTE DOCG
MIONETTO**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino luminoso, con riflessi dorati. Profumo fruttato e floreale, con note di mela golden, pera, agrumi e fiori d'acacia. Perlage fine, intenso e persistente. Gusto fresco, armonioso e piacevolmente aromatico.

ABBINAMENTI

Antipasti, pesce crostacei, sushi, primi piatti leggeri, carni bianche, formaggi freschi.

VITIGNO
Glera 100%

5,90€



**CARTIZZE DOCG
MIONETTO**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino, luminoso, con riflessi dorati. Perlage fine, intenso e persistente. Al naso presenta profumi eleganti e intensi di mela e pera mature, agrumi, fiori d'acacia, miele, leggere note di frutta secca. In bocca è generalmente morbido, cremoso, equilibrato e aromatico con una chiusura delicatamente dolce che può ricordare la mandorla glassata.

ABBINAMENTI

Aperitivo, pesce, crostacei, antipasti delicati, piatti leggermente speziati, pasticceria secca e dessert alla frutta.

VITIGNO
Glera 100%

11,90€



**PROSECCO VALDOBBIADENE
SUPERIORE DOCG
BOLLA**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino, brillante, talvolta con riflessi verdognoli o dorati. Perlage fine, persistente e cremoso. Profumo intensamente fruttato e floreale: note di mela golden, pera, pesca bianca, fiori bianchi. Talvolta sentori agrumati e in alcuni stili leggere sfumature di costa di pane.

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti di pesce, frutti di mare, crostacei, ostriche sushi, carni bianche, formaggi freschi e cremosi, affettati stagionati.

VITIGNO
Glera 85% aggiunta di varietà locali

4,19€



**PROSECCO SPAGO DOCG
VALDOBBIADENE
LA GIOIOSA**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino molto tenue, con riflessi verdognoli. Perlage fine e delicato. Profumo intensamente fruttato, con sentori di mela golden matura e note floreali di acacia. Gusto fresco, morbido, elegante e armonico, con una leggera sensazione amabile e un finale fruttato.

ABBINAMENTI

Antipasto, pesce, crostacei, carni bianche, formaggi freschi.

VITIGNO
Glera 100%

3,99€



**PROSECCO
EXTRA DRY DOC
RIONDO**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino.
Perlage fine, vivace e persistente.
Profumo di mela golden, pera
bianca e fiori bianchi o d'acacia.
Gusto fresco, fruttato, brioso
e vellutato, con una delicata
mineralità e una lieve dolcezza.

ABBINAMENTI
Antipasti, pesce, crostacei, insalate
di riso, verdura e cucina vegetariana,
carni bianche.

VITIGNO
Glera 100%

2,99€



**PRIOR PROSECCO
SPUMANTE DOCG
BRUT MILLESIMATO
BORTOLOMIOL**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino.
Profumo delicato, fruttato ed aromatico.
Sapore vellutato, fruttato e aromatico.

ABBINAMENTI
Aperitivi, frutti di mare, piatti conditi
con olio extravergine d'oliva tipo insalata
di pesce. Ottimo anche con crostini
di lardo.

VITIGNO
Glera 100%

6,90€



**PROSECCO DOC
FIVE STARS
BOSCA**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino brillante
con un perlage persistente. Sentori
gradevoli e caratteristici di fruttato.
Sapore avvolgente e di facile bevibilità
con una spiccata freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI
Ideale per gli aperitivi e per
accompagnare piatti leggeri.
Il suo gusto fruttato e la bollicina fine
lo rendono perfetto per ogni occasione.

VITIGNO
Glera minimo 85%
e uve a bacca bianca max 15%

3,90€



**PROSECCO EXTRA DRY
VALLEDELBO**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino chiaro talvolta
con riflessi verdognoli.
Perlage fine e persistente.
Profumo di note floreali delicate
e sentori di mela, pera e frutta bianca.
Gusto fresco, morbido, armonico
e leggermente amabile,
con una piacevole nota fruttata.

ABBINAMENTI
Aperitivo, antipasti, finger food,
piatti di pesce.

VITIGNO
Glera 100%

3,39€



**PROSECCO MILLESIMATO
EXTRA DRY DOC
RIONDO**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino, brillante e
luminoso. Perlage fine e persistente.
Profumo dominato da frutta fresca,
mela Golden, pera bianca e delicati
sentori floreali di fiori bianchi.
Gusto fresco, sapido, equilibrato;
la leggerezza dell'Extra Dry bilancia
l'acidità vivace, con chiusura pulita
e fruttata.

ABBINAMENTI
Aperitivo, antipasti leggeri, formaggi
freschi, salumi delicati, crostacei.

VITIGNO
Glera 100%

3,19€



**SPUMANTE EXTRA BRUT
CUVÉE ZERO
METODO CLASSICO
CASCINA CHICCO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Il perlage è finissimo ed il profumo è fresco e fragrante, ricorda i sentori di lievito e crosta di pane. In bocca il gusto è molto fresco, secco e persistente.

ABBINAMENTI
Ideale come aperitivo, piatti a base di pesce, verdure e carni bianche.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

13,90€



**SPUMANTE EXTRA BRUT
CUVÉE ZERO
ROSÉ METODO CLASSICO
CASCINA CHICCO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosa tenue tendente al cipria ed alla buccia di cipolla. Il perlage è molto fine e persistente. Il profumo ricorda le caratteristiche della varietà, il lampone e la viola, la crosta di pane. In bocca è secco, persistente con fresca e gradevole sapidità.

ABBINAMENTI
Aperitivi, crudi e marinati di pesce, battuta di carne cruda, zuppa di crostacei.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

13,90€



**SPUMANTE METODO CLASSICO
30 MESI ALTA LANGA
VALLEBELBO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine, persistente, setoso. Profumo di pane appena sfornato, frutta a polpa bianca, agrumi, fiori bianchi. Gusto armonico, fresco, avvolgente, buona struttura e lunga persistenza.

ABBINAMENTI
Aperivo, antipasti di mare, crostacei, piatti di pesce, formaggi stagionati, primi patti delicati.

VITIGNO
Prevalentemente Pinot nero spesso 100% o in blend con Chardonnay

7,90€



**SPUMANTE DOSAGE ZERO
TERRE THURIA**
cl 75

PROVENIENZA
Lombardia

CARATTERISTICHE
Al palato risulta asciutto, sapido e dinamico, caratterizzato da una piacevole morbidezza iniziale che sfuma lentamente in una lunga e sapida persistenza aromatica. Al naso è caratterizzato da note di pompelmo, di radice di zenzero, di ananas fresco, che lasciano spazio successivamente a ricordi di erbe aromatiche.

ABBINAMENTI
Formaggi, Pesce, Primi, Salumi

VITIGNO
Pinot bianco, Pinot nero

14,90€



**SPUMANTE BRUT
FRANCIACORTA DOCG
TERRE THURIA**
cl 75

PROVENIENZA
Lombardia

CARATTERISTICHE
colore giallo paglierino, perlage fine e resistente, al naso è floreale e delicatamente fruttato, in bocca è caratterizzato da aroma di pane.

ABBINAMENTI
Aperitivi e tutto pasto.

VITIGNO
Pinot bianco, Pinot nero e Chardonnay

14,90€



**SPUMANTE BRUT VSO
METODO CLASSICO L 1863
FRESCOBALDI**
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino brillante, talvolta con riflessi dorati. Perlage fine, persistente e regolare. Profumo di frutta bianca, pesca, mela matura e agrumi, accompagnati da note di fiori bianchi e limone. Al palato è fresco e sapido, verticale, con buona acidità, equilibrato e non eccessivamente morbido, armonico nel finale, con residuo zuccherino contenuto.

ABBINAMENTI
Antipasti di pesce, crostacei, molluschi, sushi, primi piatti delicati, pesce al forno, formaggi freschi.

VITIGNO
Chardonnay, Pinot nero

8,90€



**CHAMPAGNE
VRANKEN**
cl 75

PROVENIENZA
Francia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino o giallo oro chiaro. Perlage fine, regolare e persistente, con spuma delicata. Profumo di note floreali e fruttate, soprattutto mela, pera e agrumi; possono emergere anche sentori di brioche, pane tostato e leggere note minerali. Gusto fresco, vivace e abbastanza ampio, con vivacità equilibrata, buona cremosità delle bollicine e finale armonico.

ABBINAMENTI
Antipasti delicati, carni bianche, pesce alla griglia, sushi, ostriche, crostacei e frutti di mare.

VITIGNO
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier.

20,90€



**CHAMPAGNE
PRIMIER CRU AOC
QUATRESOLS GAUTHIER**
cl 75

PROVENIENZA
Francia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierini brillante. Profumo di fiori bianchi, mela verde, sgrumi, pesca bianca, con evoluzioni verso nocciola, brioche, miele e frutta secca. Gusto fresco, secco equilibrato, con mineralità gessosa e finale lungo.

ABBINAMENTI
Aperitivo, pesce, crostacei, piatti di carne bianca, formaggi a pasta molle.

VITIGNO
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

20,90€



**CRÉMANT DE JURA
HENRI MAIRE**
cl 75

PROVENIENZA
Francia

CARATTERISTICHE
Colore bianco. Offre al naso sentori di miele e una delicata spuma cremosa dalle sottili note di fiori bianchi e frutta secca. In bocca, l'attacco è chiaro e festoso grazie alle sue bollicine fini che sedurranno il palato.

ABBINAMENTI
Aperitivi, Antipasti, Pesce magro, Carni bianche

VITIGNO
Chardonnay, Savagnin e Pinot nero

9,90€



**CRÉMANT BOURGOGNE BRUT
CHARLES DE BAILLY**
cl 75

PROVENIENZA
Francia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Al naso offre un bouquet delicato e complesso, dominato da note di frutta bianca come pera e mela verde, arricchite da accenni floreali e sentori di agrumi. Al palato fresco e vivace, con una piacevole acidità bilanciata da una leggera cremosità. Il sapore è fruttato, con richiami di mela e limone, e un finale lungo con sfumature minerali e tostate.

ABBINAMENTI
Aperitivi, si abbina magnificamente anche a frutti di mare, piatti leggeri e formaggi freschi.

VITIGNI
Chardonnay e Pinot nero

9,90€



**CRÉMANT BOURGOGNE ROSÉ
CHARLES DE BAILLY**
cl 75

PROVENIENZA
Francia

CARATTERISTICHE
colore rosa chiaro con riflessi ramati. Al naso offre note fresche e fruttate, predominano fragranze di fragole, lamponi e ciliegie. Seguono sentori floreali di rose e leggere note agrumate, come pompelmo rosa. Al palato è fresco e vivace, con una buona acidità che bilancia la dolcezza del frutto.

ABBINAMENTI
Perfetto come aperitivo, si abbina bene anche a salumi, antipasti leggeri e dessert a base di frutta

VITIGNO
Gamay e Pinot noir

9,90€



**SPUMANTE ZERO
LA GIOIOSA**
cl 75

PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino molto pallido.
Fresco e piccolmente fruttato, con note
di mela, pesca e fiori di sambuco.

ABBINAMENTI
Aperitivi, fingerfood e primi piatti

VITIGNO
Uve bianche

3,99€



**SPUMANTE ROSE
ZERO
LA GIOIOSA**
cl 75

PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

CARATTERISTICHE
Colore rosa delicato. Fresco
e piacevolmente fruttato con note
di melograno, lampone, pesca
e fiori di sambuco.

ABBINAMENTI
Aperitivi, fingerfood e primi piatti speziati

VITIGNO
Uve bianche e rosse

3,99€



**SPUMANTE
MASCHIO
ZERO ALCHOOL**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
All'olfatto rivela un profumo fruttato
e floreale, il gusto è dolce fruttato,
sostenuto da una buona freschezza.

ABBINAMENTI
Aperitivi, pesce

VITIGNO
Principalmente Glera e Chardonnay

3,69€



**BELLINI
ANALCOLICO
SANTERO**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosa chiaro, con perlage fine
e persistente.
Profumo intenso e aromatico, con netti
sentori di pesca bianca e note fruttate.
Gusto dolce, fresco, equilibrato, con
gusto predominante di pesca e una
piacevole acidità
Corpo leggero e dissetante.

ABBINAMENTI
Aperitivo, dessert, pasticceria secca,
ottimo anche da solo come cocktail

VITIGNO
Moscato Bianco 100%

3,90€



**SPUMANTE
MIONETTO
0 ALCOOL FREE**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino scarico,
perlage fine e persistente,
profumi fini e delicati sentori
di frutta matura con note
di agrumi e mela verde.
Fruttato e rinfrescante.

ABBINAMENTI
Sushi e crudo di pesce,
piatti vegetariani, frutti di mare

VITIGNO
Vitigni vari di Uve a bacca bianca

5,59€

CALICI E ACCESSORI



CALICE VINO
CARRÉ
cl 37
pz 6

8,99€

cad.
1,50€



CALICE VINO
RESTAURANT
BORMIOLI
cl 43
pz 12

17,90€

cad.
1,50€



BICCHIERE VINO
JULIETTE
ARCOROC
cl 50
pz 6

10,90€

cad.
1,82€



CALICE VINO
RESTAURANT
BORMIOLI
cl 53
pz 12

17,90€

cad.
1,50€



FLUTE
PROSECCO
BORMIOLI
cl 15
pz 6

7,99€

cad.
1,34€



DECANTER BEAUTY
CRYSTALEX
lt 1,5

9,90€



SECCHIELLO
CHAMPAGNE
cm 20
h cm 21

7,99€



SECCHIELLO
CHAMPAGNE
cm 20
h cm 20

7,99€



SECCHIELLO
CHAMPAGNE
cm 21
h cm 21,5

11,90€



TAPPI IN GOMMA
pz 3

1,89€



TAPPO CHAMPAGNE
UNIVERSALE

3,49€



SIRINGA VINO
CON 3 TAPPI
SALVAGOCCIA

4,99€



LEVATAPPI
IN ACCIAIO INOX
CON 2 LEVE
ILSA
cm 12

4,89€



LEVATAPPI
CAMERIERE
NERO
cm 12,5

4,99€

CATALOGO

Vini

PROSECCO
VALDOBBIADENE
MARCA ORO DOC
VALDO
cl 75

3,99 €



Per ottenere la tessera di ingresso ai Docks Cash&Carry occorre presentare l'iscrizione alla C.C.I.A.A., il certificato di attribuzione partita Iva e il documento d'identità del titolare. La merce offerta è disponibile fino ad esaurimento scorte. Docks Cash&Carry si riserva il diritto di stabilire un limite massimo per ogni singolo acquisto. I prezzi si riferiscono ad acquisti per cartoni (o imballi Docks Cash&Carry) Iva esclusa e possono non equivalere solo in caso di errore tipografico o di modifica delle leggi fiscali. Riservato a commercianti, utilizzatori professionali e titolari di tessera per l'acquisto di prodotti che formano oggetto di attività propria e di quelli destinati al funzionamento dell'impresa. L'inosservanza di queste norme comporta il ritiro della tessera. In caso di cessazione di attività i nostri clienti sono tenuti a restituire la tessera d'acquisto Docks Cash&Carry. L'ingresso non è consentito ai minori di 12 anni. Le fotografie dei prodotti hanno valore puramente illustrativo. Alcuni articoli, in offerta su questo volantino, possono non essere presenti in tutti i punti vendita. I prezzi sono validi solo per acquisti effettuati all'interno del punto vendita.



DOCKSCASHANDCARRY.IT