

BOLLICINE

1. RUGGIERI – CUVEE MORBIN EXTRA DRY – METODO ITALIANO (VENETO) € 18,00

VITIGNO: Cuv è e di Valdobbiadene, Uve bianche del territorio gr. 11,5% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: vino spumante morbido e aromatico dal bouquet delicato e caratteristico di colore giallo paglierino cristallino. Rivela subito nel bicchiere un perlage fine e resistente. Intensamente fruttato al naso con evidenti note che ricordano la mela gialla, la pesca e fiori d' acacia.

Da abbinare a stuzzichini a base salumi e formaggi. Ottimo anche con pesce e con frittiture di verdure.

2. ROSATO SALENTO FRIZZANTE "GIORNO 15" - VINICOLA CICELLA (PUGLIA) € 18,00

VITIGNO: Primitivo 100% gr. 11,5% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: vino frizzante di color rosa tenue, leggermente amabile e fruttato, è ottenuto da fermentazione naturale, da abbinare ad aperitivi, primi piatti leggeri, risotti, carni bianche.

3. BIANCO SALENTO FRIZZANTE GIORNO 15 - VINICOLA CICELLA (PUGLIA) € 18,00

VITIGNO: Fiano 50% Moscato 50% gr. 11,5% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: vino frizzante di colore giallo paglierino, leggermente amabile e fruttato, è ottenuto da fermentazione naturale, da abbinare ad aperitivi e primi piatti leggeri.

4. RUGGIERI – SALTER D.O.C.G. EXTRA BRUT – METODO ITALIANO (VENETO) € 25,00

VITIGNO: Glera (85%) e altre varietà di uve del territorio (15%) gr. 11,5% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: prosecco superiore dal colore giallo paglierino tenue con luminosi riflessi verdolini, spuma compatta e soffice, perlage fine, generoso e persistente. All' olfatto si fa avanti una sfumatura floreale che successivamente dà spazio ad un fruttato ampio di mela verde croccante e pera williams.

Da abbinare ad aperitivi di qualsiasi genere, ideale con piatti di pesce, ma anche con carni bianche ed è eccellente se accompagnato ad una tempura.

5. ZANOTELLI METODO CLASSICO TRENTO DOC "FOR NERI BRUT" (TRENTINO A.A.)

€ 40,00

VITIGNO: Chardonnay 100% gr. 12% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Profumo elegante con note fruttate di mela golden. Gusto molto secco, fresco e strutturato, nel finale ha buona persistenza. E' ottimo con aperitivi importanti, ma considerate le caratteristiche peculiari è da ritenersi un vino a tutto pasto.

VINI LIQUOROSI

1. MOSCATO I.G.P. SALENTO DA UVE STRAMATURE - CICELLA (PUGLIA)

€ 5,00 al calice

VITIGNO: Moscato 100% gr. 16% + 6% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: colore giallo dorato e luminoso spicca per un bouquet molto intenso con profumi di pesca e vaniglia. Al palato risulta armoniosamente perfetto, morbido e caldo, non stucchevole. E' ideale con dolci di pasta di mandorle, formaggi erborinati, marmellata, miele. Da servire freddo.

2. VINO MUFFATO BIANCO DA UVE STRAMATURE "TERRA" - TERRAVIVA (ABRUZZO)

€ 5,00 al calice

VITIGNO: Passerina 100% gr. 15% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: la raccolta avviene manualmente scegliendo solo i grappoli ricoperti di Muffa Nobile (Botrytis Cinerea), la fermentazione spontanea, con lieviti indigeni, viene bloccata per avere residuo zuccherino. Colore giallo oro, al naso frutta matura, miele, spezie, caramello, nocciole. Perfetto in abbinamento con formaggi erborinati, stagionati e piccanti come il Roquefort o il Gorgonzola. Non dispiace neanche l'abbinamento con il dessert o la frutta secca. Da servire freddo.

3. BASILICATA PASSITO "SACRO DONO" - BATTIFARANO (BASILICATA)

€ 5,00 al calice

VITIGNO: Pinot Nero 100% gr. 16% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: questo vino è ottenuto dall'appassimento in pianta di uve Pinot Nero e recisione del tralcio, di colore rosso rubino, presenta sentori di confettura di frutti rossi maturi, intensi e consistenti. Speziatura di pepe nero e caffè. Di grande struttura, avvolgente al primo sorso, riserva tannini eleganti ed armonici in chiusura. Da abbinare con dolci al cioccolato o a formaggi erborinati. Da servire freddo.