

MAISON D'OR



#MAISONDOR



ORIENTAL EXPERIENCE

Maison D'Or è un ristorante orientale con piatti tipici giapponesi e specialità asiatiche di alto livello.

Un ambiente elegante, dagli spazi ampi e i materiali ricercati, con una grande cucina a vista per soddisfare a pieno tutti i sensi dei nostri ospiti.

Maison D'Or è una vera e propria esperienza di gusto con piatti originali, creativi, cucinati solo con ingredienti freschissimi. L'aspetto raffinato dei piatti, la cura e l'attenzione in cucina vi stupiranno i profumi e gli aromi, le consistenze ed i sapori diversi sono incredibili ed unici.

Maison D'Or offre un concetto di cucina moderna e internazionale, che spazia per tutto l'oriente a partire dal sushi e sashimi giapponesi, ai piatti thai fino ai dim sum tipici della tradizione cinese un connubio capace di incontrare il gusto dei palati intraprendenti e curiosi.

Lasciatevi conquistare dai vostri sensi.

GF

senza glutine

V

vegetariano

P

piccante

MAISONDOR.IT

Coperto € 3,00

ANTIPASTI

| | | |
|------|--|----|
| GF | CROSTACEI MIX | 12 |
| | Scampi, ostriche, gambero rosso di Sicilia, capesante, serviti in salse diverse Maison experience | |
| | EBI FRY | 10 |
| | Gamberoni avvolti con pasta kataifi, fritti, serviti in salsa rouge | |
| GF | SAMURAI STICK | 6 |
| | Stick di gamberi con edamame, avvolti in una sfoglia croccante serviti con salsa senape e miele | |
| GF V | EDAMAME | 5 |
| | Baccelli di soia | |
| GF V | GOMA WAKAME | 5 |
| | Insalata di alghe croccanti aromatizzate all'olio di sesamo | |
| GF | OSTRICA ONE SHOT | 8 |
| | Ostrica della Normandia con tartufo nero, uova di salmone e uova di quaglia, con salsa ponzu e whisky giapponese | |
| GF | SCAMPO PASSION FRUIT | 9 |
| | Scampi marinati con emulsione di passion fruit e tobikko | |
| | MILLEFOGLIE | 10 |
| | Sfoglia croccante di tonno, burrata e stracchino su letto di crema di olio di tartufo | |
| GF | CEVICHE DI PESCE | 10 |
| | Ceviche di pesce misto tagliato a cubetti in salsa di miso e lime | |
| V | INSALATA MISTA | 8 |
| | Mango, avocado, 2 uova di quaglia, salmone fumè | |
| GF | CARPACCIO CHIPS | 8 |
| | 4 carpacci di pesce su chips di radice di loto | |
| GF | CAPESANTE FOIE GRAS | 14 |
| | Capesante Hokkaido, foie gras scottato e caviale | |
| P | TONNO WASABI | 12 |
| | Carpaccio di tonno scottato con foglie di shiso e wasabi fresco Kizami e salsa ponzu | |
| GF | DEGUSTAZIONE DI CARPACCI | 8 |
| | Cucchiaini con carpaccio di tonno, ricciola, branzino e salmone con salse speciali | |

TARTARE

- GF** **SALMONE *** 12
Salmone con salsa mediterranea, olio extravergine
- GF** **TONNO *** 14
Tonno con salsa yuzu
- GF** **TARTARE SURI *** 14
Ricciola tritata con pomodoro e avocado, condita con salsa miso yuzu
- GF** **TARTARE AMAEBI *** 14
Gambero rosso di Sicilia tritato e arancia, condito con salsa mango

CARPACCIO

- GF** **SALMONE** 10
Carpaccio di salmone con salsa ponzu
- GF** **TONNO** 12
Carpaccio di tonno con salsa ponzu
- GF** **RICCIOLA** 15
Carpaccio di ricciola con tartufo nero e caviale condito con salsa miso
- GF** **CARPACCIO MISTO** 15
Salmone, tonno, ricciola con salsa di ponzu

*alcune decorazioni del piatto possono contenere glutine. Vi chiediamo di informarci in caso di intolleranza, così provvederemo a non inserirle.

DIM SUM

Il Dim Sum, letteralmente “che tocca il cuore”, è un rito, tipico della cultura cantonese e hongkonghese, in cui si servono piccoli bocconi ripieni, cotti a vapore e consumati in compagnia delle persone con cui si sta bene.

Nel nostro ristorante i Dim Sum sono dei ravioli artigianali, fatti a mano, minuziosamente, uno ad uno, dai nostri chef, con impasti particolari, come la pasta cristallo o al nero di seppia, ripieni con pesce, pollo o verdure, cotti a vapore e serviti al momento. Assolutamente da provare.

/

| | | |
|--------------------|--|-----------|
| GF | DIM SUM IN COMPOSIZIONE * | 15 |
| | 5 tipi di ravioli consigliati dallo chef | |
| | WAGYU | 15 |
| | 3 ravioli di pasta di zafferano con ripieno di manzo kobe e crema di tartufo | |
| GF | CAPESANTE | 11 |
| | 4 ravioli al vapore con ripieno di capesante | |
| GF | ASTICE | 12 |
| | 4 ravioli al vapore in pasta barbabietola rossa con ripieno di astice | |
| GF | BRANZINO | 9 |
| | 4 ravioli al vapore in pasta nero di seppia con ripieno di branzino | |
| GF | GAMBERI | 8 |
| | 4 ravioli al vapore in pasta cristallo con ripieno di gamberi | |
| | MERLUZZO E TARTUFO | 15 |
| | 4 ravioli al vapore con merluzzo e tartufo | |
| GF | ANATRA | 10 |
| | 4 ravioli con ripieno di anatra in salsa di soia piccante | |
| GF V | VERDURE | 7 |
| | 4 ravioli al vapore con verdure miste | |
| GF | RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA | 9 |
| | 4 ravioli al nero di seppia con calamaro e curry giallo | |

*alcune decorazioni del piatto possono contenere glutine. Vi chiediamo di informarci in caso di intolleranza, così provvederemo a non inserirle.

/

GF **NIGIRI & SUSHI (2pz.)**

| | |
|---|----|
| SALMONE | 4 |
| TONNO | 5 |
| BRANZINO | 4 |
| RICCIOLA | 5 |
| EBI | 4 |
| AMAEBI | 4 |
| CAPESANTE | 5 |
| GAMBERO ROSSO DI SICILIA | 8 |
| ANGUILLA | 5 |
| TORO (ventresca di tonno) <small>secondo disponibilità</small> | 10 |

GF **NIGIRI GUNKAN (bignè sushi 2pz.)**

Palline di riso ripiene, avvolte con carpaccio di pesce /

| | |
|---|---|
| GIO QUAGLIA | 6 |
| <p>Tonno, uova di quaglia e olio al tartufo bianco con salsa ponzu</p> | |
| GIO LOBSTER | 8 |
| <p>Alga nori, tartare di astice</p> | |
| GIO SALMONE | 6 |
| <p>Salmone, tartare di salmone, olio extravergine con salsa ponzu</p> | |
| GIO TONNO | 6 |
| <p>Tonno, tartare di tonno, olio extravergine con salsa ponzu</p> | |
| GIO HAMACHI | 6 |
| <p>Ricciola con salsa miso</p> | |
| GIO AMAEBI | 6 |
| <p>Zucchine tartare di gambero rosso di Sicilia, lime e salsa ponzu</p> | |
| GIO BRANZINO | 6 |
| <p>Branzino con pepe giapponese e olio al tartufo</p> | |

GF SUSHI & SASHIMI

| | |
|--|----|
| SUSHI MISTO * 7 nigiri, 4 maki | 18 |
| SASHIMI CARABINIEROS 1 sashimi di gambero carabinieros con caviale "GIAVERI" | 25 |
| SASHIMI SALMONE 12 sashimi di salmone | 16 |
| SASHIMI MISTO 12 sashimi di pesce misto | 16 |
| SASHIMI ESPECIALLY 9 sashimi di pesce misto, ostriche, capesante, scampi | 21 |
| PARTY 15 * Composizione creativa dello chef da 15 pezzi per 1 persona | 22 |
| PARTY 30 * Composizione creativa dello chef da 30 pezzi per 2 persone | 45 |
| GYNZA Sushi al cubo con tartare di salmone, avocado e salsa teriyaki | 12 |
| CIRASHI MIX Composizione di 9 pezzi di pesce fresco su letto di riso | 18 |

URAMAKI

| | | |
|------|--|-----------|
| | URA EBITEN | 10 |
| | Gamberi in tempura, maionese, avocado, patatine croccanti | |
| | URA EBITEN PLUS | 18 |
| | Gamberoni in tempura, insalata, maionese; in esterno: tartare di salmone e fiore di zucca in tempura | |
| GF | URA PHILADELPHIA * | 10 |
| | Salmone, avocado, philadelphia | |
| GF P | URA SPICY SALMONE SPECIALE | 12 |
| | Tartare di salmone, insalata, avocado, erba cipollina, tobikko, maionese spicy | |
| GF P | URA SPICY TONNO SPECIALE | 12 |
| | Tartare di tonno, insalata, avocado, erba cipollina, tobikko, maionese spicy | |
| GF V | URA VEGGY | 10 |
| | Cetriolo, avocado, insalata, maionese | |
| V | NIDO KITTY (6pz.) | 8 |
| | Avocado, crema philadelphia, fritto con pasta kataifi e fragole | |
| P | NIDO SPICY (6pz.) | 10 |
| | Avocado, tartare di salmone e tonno con maionese e tabasco | |
| P | DRAGON ROLL | 23 |
| | Gamberi in tempura, crema philadelphia e astice flambè piccante | |
| | SOFT SHELL (6pz.) | 16 |
| | Soft crab fritto, avocado con uova di pesce volante | |
| GF | LOBSTER ROLL | 23 |
| | Astice con maionese, mango, uova di pesce volante | |
| GF | TONNO FOIE GRAS | 16 |
| | Gambero crudo, avocado, crema philadelphia, tonno leggermente scottato con foie gras | |
| GF | SCAMPI ROLL | 18 |
| | Gambero crudo, insalata e all'esterno scampi, uova di salmone e tobikko wasabi | |
| | GOLD ROLL (6pz.) | 12 |
| | Rotolo croccante con tobikko, salmone, crema di philadelphia ed erba cipollina | |
| | TATAKI ROLL | 18 |
| | Cetriolo, avocado e wasabi fresco con tonno scottato e frutta con salsa miso | |



H O S S O M A K I (6pz.)

Ingredienti a piacere

6

T E M A K I E X P E R I E N C E (cono 1pz.)

CON ALGA NORI CON ALGA DI SOIA

GF **TEMAKI LOBSTER** **10** **11**
Insalata, astice, maionese giapponese

GF **TEMAKI SALMONE PLUS** **5** **6**
Tartare di salmone, insalata

GF **TEMAKI TONNO PLUS** **5** **6**
Tartare di tonno, insalata

TEMAKI EBITEN **5** **6**
Gambero fritto, pasta kataifi, tartare di salmone e salsa teriyaki

TEMAKI A PIACERE **a partire da 5**
Ingredienti a piacere

Z U P P A

/

GF V **MISO SHIRU** **3**
Zuppa di miso con alga e tofu

GF P **TOM YUM KUNG** **10**
Zuppa agropiccante

*alcune decorazioni del piatto possono contenere glutine. Vi chiediamo di informarci in caso di intolleranza, così provvederemo a non inserirle.

/

RISO E SPAGHETTI

| | | |
|-------------|--|----|
| GF | PAD THAI | 8 |
| | Tagliatelle di riso con gamberi e verdure | |
| GF | RISO GAMBERI E VERDURE * | 8 |
| | Riso saltato con gamberi e verdure | |
| GF P | PINEAPPLE RICE | 15 |
| | Riso saltato con astice, ananas fresco e salsa agropiccante | |
| GF | YAKI UDON SPECIAL | 12 |
| | Spaghetti di riso saltato con scampi, verdure e frutti di mare | |
| GF | YAKI SOBA SPECIAL | 12 |
| | Spaghetti di grano saraceno saltato con scampi, verdure e frutti di mare | |
| GF | MISO RAMEN * | 12 |
| | Spaghetti di ramen in brodo con carne e verdure | |

TEMPURA

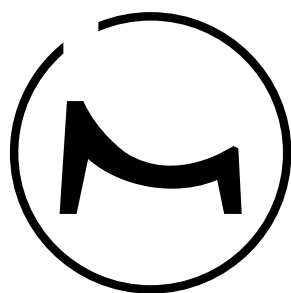
| | | |
|----------|---|----|
| | TEMPURA MISTA | 10 |
| | Verdure e gamberi fritti in tempura | |
| | EBI TEMPURA | 10 |
| | N.3 gamberi in tempura | |
| V | YASAI TEMPURA | 8 |
| | Verdure in tempura | |
| | SOFT SHELL CRAB | 12 |
| | Moeche fritte | |
| | FIORE DI ZUCCA | 10 |
| | Crocante di fiore di zucca con ripieno di gamberi | |
| | BLACK COD IN TEMPURA | 14 |
| | Merluzzo d'Alaska in tempura con aonori | |

DI MARE

| | | |
|-------------|--|----|
| GF | TONNO TATAKI * | 14 |
| | Tonno scottato con semi di papavero servito con salsa ponzu | |
| GF | SALMONE TATAKI * | 13 |
| | Salmone scottato con sesamo servito con salsa ponzu | |
| | NIDO | 12 |
| | Gamberi e verdure in cestino di patate croccanti con salsa agrodolce | |
| GF P | SPICY KURUMA EBI * | 12 |
| | Gamberoni in salsa chili | |
| GF | UNAGHI EBI | 15 |
| | Anguilla al forno con salsa unaghi | |
| GF | BLACK COD | 23 |
| | Merluzzo dell'Alaska in salsa di miso | |
| GF | GAMBERI SALE E PEPE | 10 |
| | Gamberi saltati con sale e pepe | |
| GF V | YASAI NOMORIAWASE | 8 |
| | Verdure di stagione saltate | |
| | SMOKING SALMON | 18 |
| | 9 sashimi di salmone affumicato, al momento, nella cupola | |
| | SUZUKI SWEET | 15 |
| | 1/2 branzino croccante con salsa agrodolce, ananas e sedano | |
| | SALMONE TERIYAKI | 18 |
| | Filetto marinato in salsa teriyaki, cotto a bassa temperatura, con uova di salmone | |

DI TERRA

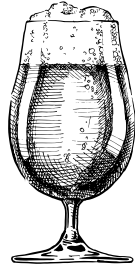
| | | |
|-----------|---|----|
| GF | KOBE BEEF | 69 |
| | 120g di carne di manzo Kobe in 3 degustazioni | |
| | MANZO AL PEPE NERO | 18 |
| | Cubetti di manzetta prussiana piemontese alla griglia con salsa al pepe nero e profumo di tartufo | |
| GF | PECHIN DUCK | 18 |
| | Anatra alla pechinese | |
| GF | YAKI TORI | 8 |
| | Spiedini di pollo alla griglia e salsa teriyaki con purea di patate | |



MAISON D'OR

BIRRE & VINI

#DRINKEXPERIENCE



B I R R E

DRINK EXPERIENCE

BIRRE

| | |
|------------------|---|
| ASAHI * 500 ml | 5 |
| ASAHI * 330 ml | 3 |
| SAPPORO * 650 ml | 6 |

BIRRE ARTIGIANALI GIAPPONESI

BIRRIFICIO KYOTO

Kyzakura Craft beer, la “Birra di Kyoto” è la prima birra artigianale di Kyoto, ispirata alle birre tedesche. Il birrificio Kizakura è a Fushimi, nella parte sud della città. A Fushimi sono nate le prime produzioni di sake del Giappone grazie alla qualità dell’acqua e al clima ideale per le fermentazioni.

KYOTO BEER ALT * 330ml 5% 6

PRODOTTO: dal colore rosso ambrato.

PROFILO: al naso sentori di malto tostato e frutta dolce. Si conferma con un finale luppoloso e morbido.

KYOTO BEER FLAVOUR OF SAKE * 330ml 4% 6

PRODOTTO: utilizza lieviti di sake.

PROFILO: colore dorato, dalla schiuma bianca e persistente. Mediamente amara, floreale, sentori di mela e sake sul finale.

KYOTO BEER KOLSCH * 330ml 5% 6

PRODOTTO: ispirata alle birre ad alta fermentazione della zona di Colonia.

PROFILO: colore dorato opaco, debolmente amara con decisi aromi

KYOTO BEER KUROMAME ALE * 330ml 5% 6

PRODOTTO: birra a base di “kuro-mamè” (o fagiolo di soia nero), ingrediente tipico del Giappone.

PROFILO: pilsner con aromi di fagiolo nero, gusto affumicato e torrefatto, finale leggermente amaro e gourmand.

KYOTO BEER MATCHA * 330ml 8,5% 6

PRODOTTO: l’aroma unico di questa birra proviene dalle note del luppolo unito ai profumi del tè “macha”.

PROFILO: corpo intenso e amaro tipico delle IPA, finale fresco e agrumato, morbido.

KYOTO BEER WHITE YUZU ALE * 330ml 5% 6

PRODOTTO: birra bionda in stile Kolsh viene elaborata con le varietà di luppolo Saaz e Hallertau.

PROFILO: profumo vivo di Yuzu, coriandolo fresco, erba fresca. Gusto leggero con agrumi, scorze di limoni e note agrodolci. Finale fresco e floreale.

KYOTO BEER YAMADANISHIKI * 330ml, 5% 6

PRODOTTO: pilsner elaborata a partire dal riso Yamada Nishiki, utilizzato per produrre i sake più fini

PROFILO: brilla di un bel colore dorato, cremosa e leggera con un finale fresco e agrumato



VINI

#DRINKEXPERIENCE

BOLLICINE

CHAMPAGNE BRUT "ARMAND DE BRIGNAC" GOLD

Cattier, Reims, Francia

275

Lo Champagne Brut "Armand de Brignac Gold", marchio nato dalla Maison Cattier e oggi di proprietà del rapper e producer Jay-Z, è uno Champagne importante: composto da un blend in parti uguali formato dalle varietà di chardonnay, pinot noir e pinot meunier, offre sostanza e raffinatezza nel contempo. Giallo dorato brillante e cristallino al calice, con perlage fine e persistente. Al naso sentori che ricordano la frutta a polpa bianca, gli agrumi, il miele e la crosta di pane. Morbido il sorso caratterizzato da un'ottima lunghezza e da una elegante finitura.

CHAMPAGNE BRUT "GRANDE CUVÉE"

Krug, Reims, Francia

190

La grande cuvée rappresenta la massima espressione della filosofia Krug, fondata sull'artigianalità e sul savoir-faire. Sono necessari oltre vent'anni per realizzare una bottiglia di Krug Grande Cuvée: la prima cuvée de prestige ricreata ogni anno, e che va oltre il concetto di millesimato. Colore dorato intenso e bollicine fini e vivaci, che predicano pienezza ed eleganza. Aromi di fiori in fiore, frutta matura e secca, marzapane, pan di zenzero e agrumi. Flussi di nocciola, torrone, zucchero d'orzo, gelatina e agrumi, mandorle, brioche e miele.

CHAMPAGNE BRUT DOM PÉRIGNON 2009




Moët&Chandon, Epernay, Francia

180

Uno Champagne di rara finezza, che incarna perfettamente la completezza tipica delle migliori vendemmie. Vivace, elegantissimo, materico e meravigliosamente minerale, perfettamente equilibrato in ogni sua componente. Giallo paglierino vivo e luminoso, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime bellissime note tostate e floreali che via via lasciano spazio a tracce di ananas e più in generale di agrumi. Un tocco di speziato apre ad un assaggio profondo e complesso, materico e vellutato, fresco ed equilibrato. Armonioso ed elegantissimo, chiude con un finale di impeccabile pulizia e compostezza.

CHAMPAGNE BRUT RESÈRVE NV

Charles Heidsieck, Reims, Francia

 12  70  140

Si tratta di uno spumante molto profondo, frutto di un sapiente assemblaggio che comprende fino al 40% di vini provenienti da vendemmie anche di dieci anni fa. Giallo dorato, molto bevibile, dal perlage molto fine e persistente. Al naso esprime quella profondità che rappresenta tutto lo stile della Maison grazie a note fruttate di mango, di albicocca, di pistacchio e in generale di frutta secca. In bocca è secco, dritto, luminoso, caratterizzato da una viva traccia minerale e da un'acidità veemente. Chiude con un finale molto pulito, che richiama il sorso successivo

CHAMPAGNE ROSÉ RÉSERVE NV

Charles Heidsieck, Reims, Francia

85

Ricco e cremoso, è champagne proveniente dall'assemblaggio di uve di chardonnay, di pinot nero, di pinot meunier cui viene aggiunta una quota di vino rosso proveniente da una selezione di pinot nero. Quello che ne risulta è uno Champagne particolarmente aggraziato, rosa cerasuolo, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime note molto piacevoli di piccoli frutti rossi, pesca, di confetto. Secco, in bocca si presenta con un crescendo di intensità che porta ad uno straordinario equilibrio, cremoso ed avvolgente. Materico, chiude con un finale verso una certa dolcezza.

BOLLICINE

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS

Charles Heidsieck, Reims, Francia

95

Già il primissimo naso mineralità, intensa, netta, crayeux, poi l'agrume - anche in canditura - e altre componenti fruttate, verso la mela. Alla fine un delicato spunto di zucchero a velo e di miele. La bocca conferma l'eleganza e la cremosità di questo champagne, dalla bollicina carezzevole, e lo sviluppo è improntato a una certa rotondità, a una certa vinosità, anzi, ha una trama veramente setosa, ancorché fresca, molto improntata al frutto, con un bel finale salino, avvolgente e giustamente persistente.

CHAMPAGNE BRUT MILLESIME 2006

Charles Heidsieck, Reims, Francia

110

Cuvée composta per il 59% da Pinot noir e per il 41% da Chardonnay, provenienti da 10 cru selezionati. Affinamento e maturazione sur lies di nove anni. Colore paglierino dorato, perlage molto sottile e continuo, per un bouquet subito complesso, molto intenso, pluridimensionale, dominato da note ben mature, quasi surmature, di frutta esotica (ananas, papaia, mango), di pera William, susina goccia d'oro, frutta secca leggermente tostata, accenni di miele di rododendro, sfumature che richiamano il dattero, la noce brasiliana. E un tocco di liquirizia che si ritrova poi in bocca, in fase di retrogusto.

CHAMPAGNE BRUT RESERVE NV

Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Aÿ, Francia

55

Le uve, assemblaggio dei tre vitigni più importanti appartenenti a varie annate, fanno parte di vigneti di 28 comuni della Marne. La vinificazione avviene separatamente per ogni uva, in piccoli fusti di legno con doppia decantazione del mosto. Utilizzo del 40% di Vin de Réserve. Color giallo paglierino brillante, con perlage fine. Il naso si esprime su aromi intensi di frutta a polpa bianca (pera matura) e di fiori bianchi. In bocca, grande freschezza, equilibrio e armonia. Chiude con eleganza su delicati aromi fruttati.

CHAMPAGNE BRUT NV "LA CUVÉE"

Laurent-Perrier, Tours-Sur-Marne, Francia

55

"La Cuvée" è una bollicina estremamente elegante e raffinata, godibile completamente. Matura almeno 4 anni in bottiglia, sui propri lieviti, ed è composto da una parte di vini di riserva. È uno Champagne come altri difficilmente se ne incontrano. Vestito il calice di un cristallino e brillante giallo dorato, con perlage elegante e persistente. Raffinato all'olfattiva, propone un bouquet ampio e complesso, in cui le note fruttate e agrumate sono arricchite dai classici rimandi alla crosta di pane, ai lieviti, alla pasticceria e al burro. L'assaggio è fragrante, armonioso ed equilibrato, di ottima lunghezza.

CHAMPAGNE "GRAND BRUT" NV

Perrier-Jouët, Epernay, Francia

55

Nato nel 1856, è il primo Champagne brut creato dalla maison. È uno degli Champagne più degustati al mondo, che riposa almeno tre anni sui lieviti dimostrandosi raffinato, unico e leggermente gustoso. Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Delicato al naso, lascia percepire fragranze floreali e fruttate, seguite da lievi note di burro e vaniglia, e da sfumature agrumate. L'assaggio è fresco, rotondo e vinoso, ampio e vivace ma comunque equilibrato fino alla chiusura.

BOLLICINE

CHAMPAGNE BRUT "BELLE EPOQUE" VINTAGE 2011

Perrier-Jouët, Epernay, Francia

150

L'esperienza e la competenza della Maison Perrier-Jouët hanno permesso di ottenere un bel millesimo nonostante condizioni climatiche non del tutto favorevoli quell'anno. Uno Champagne che, dopo un riposo sui lieviti per oltre sei anni, si dimostra straordinariamente rotondo ed equilibrato. Giallo tenue dorato, con riflessi verdognoli e perlage brioso e vivace. Agrumi, pesca bianca, pera e pompelmo si uniscono ad ananas e fiori primaverili, e a marzapane e spezie dolci, per creare un bouquet unico e delicato. La bocca è marcatamente minerale ma comunque rotonda e setosa, con una persistenza lunga.

CHAMPAGNE BRUT NV "R DE RUINART"

Ruinart, Reims, Francia

80

Un grande classico, costituito al 40% da chardonnay, al 57% da pinot noir e al 3% da pinot meunier. A questi si aggiunge una parte di vini di riserva delle due annate precedenti. Ne risulta uno Champagne particolarmente affidabile, equilibrato e disteso, finissimo, dal volume e ricchezza tipici di Ruinart. Giallo paglierino luminoso, dal perlage molto fine e persistente. Al naso rivela note di frutti a polpa bianca, di albicocca, di nocciole e di mandorle fresche. Note floreali e speziate, di brioche e di biscotto, conferiscono complessità. Fresco ed elegante, chiude con un finale di rara persistenza, sul frutto.

CREMANT D'ALSACE BRUT

Gustave Lorentz, Alsazia, Francia

35

Il Crémant d'Alsace necessita di rigorose condizioni di produzione e di continuo monitoraggio. Uve sono selezionate con cura, prive di impurità, prima tradizionale fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda avviene nelle bottiglie: assistiamo al processo di "presa di spuma", che va seguito con attenzione per ottenere il giusto risultato. Segue il periodo di affinamento, per un totale di almeno 18 mesi di permanenza sur lie. L'equilibrio e la freschezza son dovuti alla sapiente scelta di tre vitigni.

FRANCIACORTA DOCG BRUT "BERLUCCHI '61"

Guido Berlucchi, Borgonato di Corte Franca, Lombardia

 7  30

Uno spumante fresco, spigliato, accattivante anche nell'immagine che però non perde mai di vista la tipica eleganza della più famosa delle cantine del territorio. Giallo paglierino brillante, con una spuma soffice ed un perlage fine e persistente. Al naso esprime profumi piacevolissimi di frutta a polpa bianca e note decisamente agrumate con una leggera prevalenza di ananas. In bocca spicca per freschezza ed acidità e per uno svolgimento dal sapore morbido ed equilibrato, di grande partecipazione. Chiude con un bel finale, pulito e persistente su ricordi di frutta.

FRANCIACORTA DOCG SATEN "BERLUCCHI '61"

Guido Berlucchi, Borgonato di Corte Franca, Lombardia

 7  30

Morbido e vellutato, il Satén, in Franciacorta, ripercorre, nel metodo classico, le tracce dei Crémant francesi. Uno spumante leggermente meno frizzante e dal sapore più delicato rispetto al brut. Giallo paglierino, con una spuma soffice e cremosa ed un perlage molto sottile. Al naso esprime bellissime note, dalla delicatezza della frutta gialla all'agrumo candito, dalla pasta frolla a sentori che ricordano i confetti. In bocca è equilibrato, coinvolgente, caratterizzato da una spiccata acidità ed un'ottima freschezza che ben contrastano la sua naturale morbidezza. Chiude con un bellissimo finale, di ottima persistenza.

BOLLICINE

FRANCIACORTA DOCG NATURE 2011 "BERLUCCHI '61"

Guido Berlucchi, Borgonato di Corte Franca, Lombardia

 9  40

Un vino di grande eleganza e complessità, una certezza. Realizzato a partire da uve chardonnay e pinot nero, dopo la 2a fermentazione in bottiglia c'è un affinamento sui lieviti di almeno 5 anni e da altri 6 mesi dopo la sboccatura. Ne risulta un vino dai sapori e aromi intensi. Si presenta con una splendida brillantezza, è di colore giallo paglierino intenso, con perlage fitto, fine e persistente. Al naso note di frutta matura e frutta esotica, crosta di pane arricchita da sentori minerali che danno grande eleganza. Al palato è corposo e fresco, non manca di sapidità e piacevolezza. È persistente e di grande equilibrio.

FRANCIACORTA DOCG BRUT "EMOZIONE" 2014

Villa Franciacorta, Monticelli Brusati, Lombardia

38

Tipico colore giallo paglierino brillante in bottiglia, appena versato nel calice assume dei riflessi dorati ed accarezza il palato con bollicine fini e persistenti. All'olfatto sentori fruttati di mela golden e profumi agrumati, seguiti da aromi floreali e note di pepe bianco e paglia bagnata. In bocca è fresco, delicato e morbido, la sua mineralità è soddisfacente ed è piacevolmente amarognolo. Si percepiscono sapori fruttati, accompagnati da accenni speziati. Il finale è lungo ed appagante, con un retrogusto leggermente acidulo.

FRANCIACORTA DOCG BRUT 2013 "TEATRO ALLA SCALA"

Bellavista, Erbrusco, Lombardia

 50  90

Una cuvée unica, che con la elegante complessità rappresenta l'anima più integra e spesso misteriosa della Franciacorta. Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e continuo, con abbondante e persistente corona. Al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di vegetali e vaniglia. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante con un ritorno delle note percepite al naso. Il finale è lungo, elegante e armonioso.

FRANCIACORTA DOCG BRUT 2012 "PAS OPERÉ"

Bellavista, Erbrusco, Lombardia

65

Uno spumante indimenticabile, mai commercializzato prima di sei anni dalla vendemmia. Giallo paglierino, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime un profilo olfattivo di rara fragranza grazie a note di miele d'acacia, di mela e di camomilla. A questi si affiancano lontani sentori di piccola pasticceria e di vaniglia che lo accompagnano verso un sorso pieno, di grande struttura ed eleganza. Perfettamente bilanciato grazie ad una freschezza ed una sapidità da manuale chiude con un finale lungo e piacevolissimo.

FRANCIACORTA DOCG ROSE 2014

Bellavista, Erbrusco, Lombardia

55

E' prodotto in quantità limitate. Spuma bianca ed esuberante. Molto sottile, serrata e persistente la grana del perlage. Il colore incanta con le sfumature eleganti del rosa tenue e, più in là negli anni, con i toni aristocratici del rosa antico. Il profumo si apre con tenui sensazioni di pesca bianca e procede con fragranza di fragole di bosco, agrumi, mela golden, rosa canina e un ricordo di pane tostato. Austero, ma di grande classe il sapore, con una percezione piacevolmente secca, ma priva di asperità. La freschezza è sostenuta con garbo. Note molto armoniche, con un elegante fondo di ribes nero e mandorla dolce.

BOLLICINE

FRANCIACORTA DOCG SATEN 2013

Bellavista, Erbrusco, Lombardia

55

Spuma abbondante e cremosa, con corona perfetta e continua. Perlage finissimo e persistente con vibranti collane di perle ben presenti, sottili e perfettamente distribuite. Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. Intenso e suadente il profumo che si apre in un complesso e soave bouquet di fiori di pesco, agrumi, miele e nocciole. Il sapore avanza soave e ci regala sensazioni di gentilezza e grazia: l'eterno femminile che incede elegante, raffinato, morbido ed invitante. La freschezza che sottolinea la perfetta maturità del frutto si manifesta appieno nel suo equilibrio naturale.

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT 2011

“VITTORIO MORETTI”

Bellavista, Erbrusco, Lombardia

100

Nelle rare annate in cui viene prodotto, rappresenta una delle vette più alte che la Franciacorta può esprimere. Un assemblaggio di chardonnay e di pinot nero, in parti uguali, mai disponibile prima di 7 anni dalla vendemmia. Giallo paglierino intenso, dal perlage finissimo e persistente. Al naso esprime eleganza grazie a sentori di frutta matura, pesca ed albicocca, che lasciano spazio a note agrumate e candite, di miele, di crosta di pane, di piccola pasticceria. In bocca è fresco, intenso, ampio, avvolgente, soffice. Armonico, tracciato da un'acidità luminosa e da una freschezza molto incisiva, chiude con un finale lunghissimo.

FRANCIACORTA SATEN DOCG

Contadi Castaldi, Erbrusco, Lombardia

40

Un vino profumato, il cui stile è giocato molto sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza. Giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso è fresco ed elegante, così caratterizzato da profumi netti di biancospino, di crosta di pane, da note balsamiche e da sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Un profilo olfattivo di grande suadenza che introduce ad un assaggio morbido, avvolgente, mai dolce ed anzi segnato da una traccia di fresca spidità. Il finale è lungo e denso, di grande piacevolezza gustativa.

FRANCIACORTA DOCG “CUVEE PRESTIGE”

Ca' del Bosco, Erbrusco, Lombardia

45

La vendemmia è manuale, la fermentazione avviene in vasche d'acciaio, con 7 mesi di affinamento. Le uve vengono poi assemblate ai vini di riserva, circa il 20-30%, cui segue un affinamento sui lieviti di 25 mesi. Alla vista, color giallo paglierino, lucente. Perlage fine e persistente. All'olfatto, mostra sentori delicati di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, con un bel sentore di pasticceria e un lieve rimando erbaceo. Gusto piacevole, pulito e vivace, si distende armonicamente su una trama minerale spiccata e note di frutta esotica.

FRANCIACORTA DOCG BLANC DE BLANCS BRUT “PR”

Monte Rossa, Bornato, Lombardia

45

Nato per festeggiare i 35 anni di attività di Monte Rossa, il suo nome è un omaggio ai fondatori dell'azienda con le stesse iniziali. È un Blanc de Blancs frutto dell'appassionata ricerca dell'armonia tra l'ampiezza, la struttura, la complessità del vino di riserva (35%) e l'eleganza, la suadenza, la finezza tipiche dello Chardonnay (65%) proveniente dei migliori cru che conferma la filosofia produttiva dell'Azienda indirizzata a trovare l'eccellenza non solo nei millesimati ma nell'intera sua produzione.

BOLLICINE

FRANCIACORTA DOCG “CABOCHON” BRUT 2013,

Monte Rossa, Bornato, Lombardia

70

Cabochon è il Franciacorta più prestigioso di Monte Rossa. Uno spumante nato dalla ricerca, iniziata nel 1985, di una selezione più attenta dei cru della collina di Monte Rossa e di un nuovo sistema di vinificazione che introduceva la barrique per la prima fermentazione nel mosto. Giallo paglierino, dalla perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi di pompelmo rosa, mandorla fresca con tocchi salini e biscottati. Al palato è denso e pieno, caratterizzato da un mix di acidità e sapidità e da un'interminabile chiusura di nocciola.

FRANCIACORTA DOCG “CABOCHON DOPPIOZERO”

NATURE 2013

Monte Rossa, Bornato, Lombardia

100

È un Brut Nature, senza aggiunta di dosaggio zuccherino, ottenuto dalle uve dei migliori cru della Franciacorta ed è il risultato di un invecchiamento sui lieviti per oltre 48 mesi. Il suo carattere deciso e prorompente ne fa un vino di grande spessore e di forte intensità. Colore giallo intenso ma brillante, perlage fine e persistente. Profumo preciso, sentori di nespola e mandorla fresca, chiusura leggermente floreale; degna delle grandi annate. Gusto ricco, denso, di grande personalità. chiusura citrina, con finale ammandorlato, tipico del cabochon.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

EXTRA DRY “DIRUPO”

Andreola Orsola, Farra di Soligo, Veneto

25

Ricco ed avvolgente, è spumante di grande eleganza spendibile anche a tavola, magari per accompagnare delicate preparazioni a base di pesce. Giallo paglierino, dal perlage molto fine e dalla spuma soffice. Al naso, splendide e delicate note floreali e leggermente fruttate. Un tono anche balsamico apre ad un assaggio di indubbia eleganza, complesso e cremoso. Equilibrato, chiude con un finale leggermente ammandorlato.

TRENTO DOC “GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE”

CRU D'AUTORE

Ferrari, Trento, Trentino Alto Adige

110

Fastose suggestioni scaturiscono dal corpo cremoso e vellutato, con fragranze di miele di acacia accompagnate a note di frutta esotica. L'invecchiamento ultradecennale sui lieviti conferisce un finale di gran complessità, che colpisce per eleganza e freschezza. Chardonnay dai preziosi riflessi dorati su un giallo brillante. Il perlage è finissimo e persistente. Bouquet intenso e complesso, dalla mineralità spiccata, arricchita da sentori esotici. Alle percezioni di cioccolato bianco e nocciola seguono note balsamiche e preziose pennellate di spezie, cera d'api e miele.

BIANCHI

GRÜNER VELTLINER “DÜRNSTEIN” 2016

Pichler-Krutzler, Wachau, Austria

33

Questo Veltliner viene espanso in vasche d'acciaio, ma rimane fino a poco prima del riempimento sul lievito. Fresco e animato al naso, mele Granny Smith e qualche uva spina, con la scorza di lime e un pizzico di salvia, molto espressivo per un Veltliner. Succoso e morbido al palato, anche il tipico Pfefferl passa da qui, struttura affascinante, una piccola pera gialla e un pizzico di melone, dal corpo, il set del monastero appare leggero e molto bevibile.

RIESLING TROKEN MOSEL “HAUS KLOSTERBERG”

Markus Molitor, Mosella, Germania

 7  30

È prodotto con le uve che provengono da diversi vigneti della tenuta, che hanno in comune i suoli ricchi d'ardesia, capaci di conferire una mineralità unica e inimitabile. Dopo la macerazione e la pressatura soffice, il mosto fermenta con i lieviti naturali in vasche d'acciaio inox e in grandi botti di legno. L'affinamento sulle fecce fini contribuisce ad arricchire la fragranza degli aromi fruttati. Colore giallo chiaro. Al naso esprime delicati profumi di frutta matura con freschi sentori vegetali. Al palato si apre piacevolmente ad aromi di fruttati, con decise e persistenti note minerali, rinfrescate da una vivace acidità.

RIESLING KABINETT TROKEN LORENZHÖFER

Karrismühle, Ruwer - Mosella, Germania

30

Un Riesling che più minerale di così non si può. Per esaltare il suo punto di forza, il lavoro in cantina si è poi indirizzato verso una fermentazione in vasche inerti come quelle in acciaio inox. Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è elegante e fine con le tipiche note minerali della Mosella a far da sfondo ai più dolci sentori fruttati. Mango, ananas, arancia e note di pietra focaia sono i principali protagonisti al palato, con un ottimo bilanciamento tra struttura, rotonda e fine, e freschezza. Ottimo finale, pulito e minerale, che prospetta altri miglioramenti nel tempo.

POUILLY FUMÉ

Domaine Lebrun, Loira, Francia

35

Questo Pouilly Fumé del Domaine Lebrun ha una spiccata mineralità e sapidità. Da terreni argillosi, calcarei e sabbiosi e da vigne di circa venticinque anni vengono raccolte e selezionate uve perfettamente mature, che vengono vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata e che trascorrono circa sei mesi sulle proprie fecce fini. Un abito giallo paglierino con riflessi verdolini. Il naso presenta aromi complessi di agrumi, frutta tropicale e sfumature minerali di polvere da sparo. Al palato è piacevole e vivace, ha una bella acidità, ma anche una rotondità e una lunghezza non indifferenti.

RIESLING RESERVE

Gustave Lorentz, Alsazia, Francia



35

Colore paglierino giallo paglierino. Aromi fruttati, floreali, eleganti di fiori d'arancio, sorbetto alla vaniglia e alabastro con un corpo morbido, corposo, asciutto medio-pieno e una caraffa fresca di media lunghezza accattivante, mandorla amara e finale di scorza di clementina con frutta, tannini fini e niente quercia. In questo vino fresco ed esotico dominano aromi di carambola abbaglianti.

BIANCHI

RIESLING ALSACE GRAND CRU “KANZLERBERG” 2010

Gustave Lorentz, Alsazia, Francia

 15  55

Dal 2012 la tenuta Gustave Lorentz è stata certificata Agricoltura biologica, una garanzia dei metodi di produzione. Il Grand Cru è un riesling di grande gastronomia. Secco, raffinato e delicato, colpisce per la sua complessità e la sua profonda mineralità. Il suo naso è molto lusinghiero su note di biancospino, finocchio e agrumi con un tocco di menta. Al palato una grande purezza e mineralità emerge con armonia su aromi di agrumi e polvere di fuoco.

CHABLIS

Domaine Moreau-Naudet, Chablis, Francia

40

I vigneti destinati alla produzione dello Chablis sono coltivati su suoli composti prevalentemente di calcare e sabbia. L'uva è raccolta a mano e la fermentazione procede a temperatura controllata in acciaio inox. Anche il successivo affinamento prosegue in acciaio, per conservare le caratteristiche di freschezza tipiche. Colore giallo paglierino. Al naso esprime tutta l'eleganza e la finezza del terroir, con aromi delicatamente fruttati e belle note minerali. Al palato si apre con una piacevole nota di freschezza. L'aroma fruttato trova un perfetto equilibrio nella viva acidità. Il finale torna su persistenti nuance minerali.

CHABLIS “FLORETS” 1ER CRU

Domaine Moreau-Naudet, Chablis, Francia

60

I vigneti destinati alla produzione dello Chablis sono coltivati su suoli composti prevalentemente di calcare e sabbia. L'uva è raccolta a mano e la fermentazione procede a temperatura controllata in acciaio inox. Anche il successivo affinamento prosegue in acciaio, per conservare le caratteristiche di freschezza tipiche. Colore giallo paglierino. Al naso esprime tutta l'eleganza e la finezza del terroir, con aromi delicatamente fruttati e belle note minerali. Al palato si apre con una piacevole nota di freschezza. L'aroma fruttato trova un perfetto equilibrio nella viva acidità. Il finale torna su persistenti nuance minerali.

GEWÜRZTRAMINER DOC “JOSEPH” 2016

Hofstätter, Termeno, Bolzano Trentino Alto Adige

30

E' un vino capace di raccontare tutta la meravigliosa intensità aromatica della tipologia senza mai apparire troppo carico. Spicca per freschezza ed equilibrio. Vinificato a temperatura controllata con una breve sosta sulle bucce e lasciato maturare in solo acciaio. Giallo paglierino carico e luminoso, al naso esprime una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica caratterizzata da note speziate-affumicate, da fiori secchi e da rose passite. Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, segnato da una notevole freschezza ed una buona acidità. Chiude lungo e piacevolissimo.

RIESLING SAARBURGER KUPP “ALTE REBEN” GROSE

Dr. Fischer – Bocksteinhof, Termeno, Bolzano, Trentino Alto Adige

30

Il Trocken rappresenta il più secco tra i Riesling in assoluto. Un Riesling assoluto per stoffa, capace di sorprendere non solo oggi ma anche a distanza di molti anni grazie a una longevità unica nel panorama dei vini bianchi europei. Questo vino si presenta di colore giallo paglierino intenso, al naso esprime profonde note minerali e leggermente idrocarburiche. A queste si aggiungono ricordi che conducono alla frutta matura, agrumi ed esotica. Al palato è ricco, denso, fresco e appagante. Una chiara traccia di acidità ne delinea il corpo fino a una chiusura di impeccabile persistenza.

BIANCHI

CHARDONNAY DOP

Les Crêtes, Aymavilles, Valle d'Aosta

28

Vitigno internazionale coltivato da sempre un po' in tutta la Valle d'Aosta, lo Chardonnay de Les Crêtes, nella sua veste meno ambiziosa, è vino il cui prorompente frutto e la cui salinità sono pura espressione del "terroir" di montagna. Un vino di indiscussa finezza, ideale per scoprire uno Chardonnay di grande aderenza territoriale. Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso esprime sentori delicati su toni di frutta esotica impreziositi da una traccia minerale e floreale. In bocca è fine, equilibrato, morbido, persistente e minerale. Chiude molto pulito, su tracce di fieno.

CHARDONNAY DOP "CUVÉE BOIS"

Les Crêtes, Aymavilles, Valle d'Aosta

 14  55

Uno dei grandi Chardonnay italiani, la cui fermentazione e maturazione avvengono in botti di legno e che conferiscono al vino una rilevante complessità gusto-olfattiva ed una grande profondità. Lungo e piacevolissimo, è la dimostrazione di tutta la classe dei vini de Les Crêtes e della Valle d'Aosta in generale. Giallo dorato, al naso esprime tutta la sua stoffa grazie a note intense di frutta matura e di spezie impreziosite da una piacevole nota tostata. In bocca è persistente, elegante, di notevole complessità, sapido e morbido, ricco e gustoso. Impeccabile in chiusura, su leggere note di burro.

PETIT ARVINE DOC "FLEUR"

Les Crêtes, Aymavilles, Valle d'Aosta

40

Dopo la vinificazione, che avviene in acciaio, riposa per almeno nove mesi sulle proprie fecce fini. È una fedele espressione di quella che è l'essenza enologica valdostana, che si esalta quando valorizza i vitigni tradizionali e autoctoni, come in questo caso. Ottimo in tutto e per tutto. Giallo paglierino il colore. È caratterizzato al naso da sentori floreali e fruttati, in cui emergono decise note agrumate e tropicali, che vengono anche arricchite da gradevoli sfumature minerali. Pieno fresco ed equilibrato l'assaggio. Piacevolmente sapido il finale.

SOAVE CLASSICO DOC "CALVARINO"

Pieropan, Soave, Veneto

 7  30

Il vigneto conosciuto con il nome di "Calvarino" si trova nel cuore della zona classica del Soave. Il terreno ricco di argilla e di tufi basaltici conferisce al vino una piacevole sapidità e mineralità. Il nome deriva da "piccolo calvario" per la difficoltà di lavorazione e per il percorso tortuoso che va affrontato per raggiungerlo. Un vino vibrante, fine e lunghissimo. Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso esprime un profilo fresco, caratterizzato da note floreali e da un bouquet largo con sentori di sambuco, mela, pera, su fondo di nocciola e mandorla. In bocca è fresco, elegante, sapido, di grande persistenza.

RIBOLLA GIALLA DOC VENICA "L'ADELCHI"

Venica&Venica, Dolegna del Collio, Friuli Venezia

28

Un bel frutto, una delicata aromaticità e una gradevolezza unica. Una Ribolla Gialla vinificata in purezza e lavorata solo in acciaio, così da sottolineare tutta l'essenza del varietale e tutte le sfumature dei terreni marnosi del Collio. Giallo paglierino chiaro, con sottili riflessi verdolini. Al naso, toni agrumati di limone e cedro aprono l'ingresso, per poi essere seguiti da sfumature salmastre e da ricordi di erbe aromatiche. Il sorso è croccante e di medio corpo, scorrevole, vivace e di lunga persistenza.

BIANCHI

SAUVIGNON BLANC DOC “RONCO DEL CERÒ”

Venica&Venica, Dolegna del Collio, Friuli Venezia

28

Un Sauvignon lasciato libero di esprimersi nella sua più profonda essenzialità. Un bianco che vi tratterrà al bicchiere più del dovuto, con i suoi profumi estremamente avvolgenti, e che vi conquisterà con una bevuta fragrante, vivace e fresca. Giallo paglierino chiaro al calice, con riflessi verdolini. Il naso è aromatico, fruttato e minerale, poi soprattutto guidato da decisi toni varietali. L'assaggio segue le orme dell'olfatto, dimostrandosi caratterizzato da ricordi di pesca gialla e peperone verde. Fragrante il palato e lunga la persistenza.

SAUVIGNON BLANC RISERVA DOC “RONCO DELLE MELE”

Venica&Venica, Dolegna del Collio, Friuli Venezia

 13  50

Vi travolgerà con la sua imponente freschezza e saprà sedurvi grazie alla sua eccezionale mineralità. Giallo paglierino intenso, con riflessi verdolini al calice. Il naso è tipicamente varietale, caratterizzato da sentori vegetali di peperone verde, bosso e foglia di pomodoro, in seconda battuta arricchiti da sfumature agrumate di pompelmo e da toni minerali di pietra focaia. Il palato è sorretto da una potente spalla acida e guidato da una sapidità eccezionale. Infinita la lunghezza.

FRIULIANO DOC “RONCO DELLE CIME”

Venica&Venica, Dolegna del Collio, Friuli Venezia

28

Al sorso un'intensa essenzialità, in cui le note fresche e fruttate del frutto vanno a unirsi ai toni sapidi e minerali rilasciati alle uve dai terreni marnosi e calcarei. Giallo paglierino il colore al calice. Al naso i sentori di frutta a polpa gialla e di agrumi sono seguiti da sfumature che richiamano la pietra focaia, poi completate da rimandi alla mandorla fresca amara. Il palato è sorretto da una buona spalla acida, di buon corpo e gradevolmente sapido in chiusura.

LUGANA DOC “I FRATI”

Cà dei Frati, Sirmione, Lombardia

25

Un bianco le cui uve vengono raccolte a piena maturazione e che grazie alle peculiarità uniche della zona e dei suoi terreni si esprime nel bicchiere con grande mineralità e un'eleganza, caratteristiche ammorbidite da una maturazione in barrique di circa 10 mesi. Giallo paglierino intenso, al naso esprime belle e profonde note di pesca, mela gialla, rosa canina. Al palato è deciso, fresco ed elegante, la struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e da una certa sapidità prima di una chiusura di grande persistenza.

LUGANA DOC “MONTUNAL”

Montonale, Desenzano del Garda, Lombardia

23

Prende il nome dai vigneti autoctoni, 100% Turbiana, nei pressi del piccolo borgo di Montonale, in origine chiamato Montunal. Dal colore giallo paglierino intenso e brillante, al naso esprime note floreali e fruttate, in cui dominano aromi di pesca bianca e scorza di limone, con accenni balsamici di timo e salvia ed intriganti sentori minerali di pietra umida. In bocca è un perfetto equilibrio tra freschezza e buona struttura, con una piacevole sapidità minerale a donargli eleganza e persistenza.

BOLGHERI BIANCO DOC “DONNA OLIMPIA”

Donna Olimpia 1898, Bolgheri, Toscana

27

Nel mese di settembre, a piena maturazione delle uve, è eseguita la vendemmia da cui prende vita il Bolgheri Bianco DOC “Donna Olimpia”, della Tenuta Donna Olimpia 1898. Riposa in acciaio a temperatura controllata per 14 mesi. Offre un ottimo specchio di bevibilità e si rivela armonico e intenso, tanto al naso quanto al palato. Giallo paglierino luminoso alla vista. È caratterizzato da un bouquet olfattivo che lascia percepire richiami ai fiori bianchi, toni agrumati e sfumature mielate. Il palato è sapido e minerale, caldo e di buona persistenza.

BIANCHI

OFFIDA DOCG PECORINO “VILLA ANGELA”

Velenosi, Ascoli Piceno, Marche

 7  25

Bianco che conosce solo acciaio, per arrivare a esaltarsi in un sorso in cui frutto, freschezza, morbidezza e mineralità si armonizzano all'unisono, per una bevuta estremamente gradevole. Giallo paglierino intenso il colore, con riflessi dorati alla vista. Al naso è fine ed elegante, e si apre con sentori di frutta a polpa gialla, poi seguiti da richiami alle erbe aromatiche, da ricordi di ginestra e da sfumature minerali. Il palato è giocato nel perfetto bilanciamento tra morbidezza e freschezza, per cui risulta scorrevole e rotondo. Buona la lunghezza e gradevolmente sapida la chiusura.

FIANO DI AVELLINO DOCG “ALIMATA”

Villa Raiano, San Michele di Serino, Campania

30

Deve il suo nome a una contrada del comune di Montefredane, viene vinificato in acciaio e lasciato riposare sulle fecce fini per almeno dieci mesi. Riposa ulteriormente in bottiglia per altri 14 mesi, rivelandosi elegante e sorprendente al naso, ricco e raffinato al palato. Giallo paglierino luminoso il colore. All'olfattiva si percepiscono note floreali, ricordi di mela golden, e richiami alla salvia. Interessante la bocca, ben bilanciata e di medio corpo, si snoda su sfumature leggermente speziate e gradevolmente affumicate. Lunga e minerale la persistenza.

GRECO DI TUFO DOCG “CONTRADA MAROTTA”

Villa Raiano, San Michele di Serino, Campania

30

È stato pensato proprio per dare risalto alle peculiarità del terroir, e viene prodotto con uve di greco in purezza, esclusivamente provenienti da un singolo vigneto, che si trova a un'altitudine di circa 600 m.l.s.m. Riposa in acciaio per dieci mesi sulle fecce fini, e si completa con 14 mesi di affinamento in vetro. Energico, ricco e fresco. Giallo paglierino alla vista. L'olfattiva è caratterizzata da ricordi di albicocca e pesca, cui seguono sfumature di anice e nuance minerali. Equilibrato, fresco e preciso l'assaggio, aromatico e contraddistinto da una buona persistenza.

ETNA BIANCO DOC

Cottanera, Castiglione di Sicilia, Sicilia

28

Un grande bianco frutto di una selezionata scelta di uve di carricante, la più tipica e tradizionale delle varietà a bacca bianca dell'Etna. Un vino che nel bicchiere si svela con aromi agrumati e vegetali e che con il passare delle stagioni tende verso note di idrocarburi. Giallo paglierino, al naso esprime belle note di agrumi, pompelmo in particolare, di pesca bianca, di rosmarino e di nocciola. Una chiara traccia minerale apre ad un assaggio materico, caldo, ben bilanciato da una certa freschezza e decisamente lungo.

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC “STELLATO”

Pala Vini, Serdiana, Sardegna

30

È un bianco capace di rompere gli schemi e competere con le mineralità del nord senza dimenticare spessore e mediterraneità, come i migliori outsider. Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, brillante. Al naso esprime un profumo intenso e persistente con note floreali e vegetali di macchia mediterranea e di frutti estivi. Al palato è finissimo, luminoso e caldo, pieno e di viva acidità. Di grande equilibrio, chiude su belle note leggermente fruttate.



ROSSI

BARBERA D'ALBA DOC "COLBERTINA"



Tenuta L'Illuminata, La Morra, Piemonte

25

Il nome è l'interpretazione fantasiosa del cognome della Marchesa Giulia Colbért che, nel XIX secolo, fu una grande intenditrice e propugnatrice dei vini delle Langhe. Colore rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei, olfatto ampio e complesso con note floreali che ricordano la rosa e piacevoli sentori di cioccolato e vaniglia; in bocca si presenta pieno, armonico con un retrogusto persistente e gradevole.

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC "RUBERPAN"

Pieropan, Soave, Veneto

 7  28

Il Superiore "Ruberpan", frutto di una maturazione in legno di quasi due anni, coniuga finezza e carattere. Un rosso elegante e ricco, setoso ed avvolgente. Rosso rubino trasparente e brillante, al naso esprime sentori di amarena e di more in confettura, impreziosire da note di cacao e da spunti speziati. Una leggera tostatura apre ad un assaggio fresco, sapido, dallo spiccato con carattere fruttato e dalla trama tannica setosa e delicata. Gran finale, molto persistente.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Allegrini, Fumane, Veneto

80

Un rosso che riassume in sé tradizione, territorio e sapienza contadina. Le uve vengono lasciate appassire almeno fino a dicembre controllandone quotidianamente la sanità. Dopo la vinificazione in acciaio e la lunga maturazione in barrique nasce l'Amarone: un vino di grande spessore e profondità, tanto negli aromi quanto al palato, dove l'alcool trova nell'acidità e nei raffinati tannini i giusti compagni di viaggio. Rubino molto scuro, al naso esprime note di fiori passiti e di frutta rossa in confettura. Tracce di china, vaniglia, pepe nero e cacao aprono ad un assaggio strutturato e vigoroso, morbido e vellutato. Chiude su note balsamiche di grande fascino e persistenza.

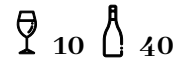




ROSSI

PINOT NERO RISERVA DOC RISERVA MAZON

Tenuta J. Hofstätter, Termeno, Trentino Alto Adige



Vinificato sulle bucce e lasciato maturare per almeno 18 mesi tra piccoli fusti di rovere e botti grandi è vino rosso profondo, caratterizzato da un'eleganza ed una finezza uniche. Rosso rubino denso e profondo, al naso esprime profumi estremamente tipici di sottobosco, di piccoli frutti e di marasche dolci e suadenti. In bocca è caldo, armonico, rotondo, ricco di sfumature, solido e fine. Con il passare dei secondi emerge la sua anima vellutata, quasi carezzevole, quella garbata raffinatezza di un vino di grande caratura.

BOLGHERI ROSSO DOC "DONNA OLIMPIA"

Donna Olimpia 1898, Bolgheri, Toscana

28

Tra settembre e ottobre, e comunque a piena maturazione delle uve, avviene la vendemmia da cui prende vita il Bolgheri Rosso. Riposa almeno un anno in barrique di rovere francese e si affina per 6 mesi in bottiglia. Tipico e particolarmente aderente al territorio da cui proviene, preciso e generoso al sorso, gradevole e complesso al palato. Rosso granato intenso alla vista. Ampio e pulito all'olfattiva, caratterizzato da ricordi di piccoli frutti maturi a bacca rossa, e contraddistinto da sfumature vegetali e da sentori di liquirizia e cioccolato. Il sorso è armonico e di buona struttura, giustamente tannico e persistente.

ETNA ROSSO DOC "DICIASSETTESALME"

Cottanera, Castiglione di Sicilia, Sicilia

28

Il Nerello Mascalese è un'uva locale identificata come tale nel XVIII secolo. È coltivato quasi esclusivamente in Sicilia e principalmente nell'est dell'isola intorno al vulcano. Un vino elegante, unico, prestigioso, ricco di aromi floreali particolarmente intensi, talvolta fruttati, con una freschezza tipica del Monte Etna. In bocca, il vino è ben strutturato, con tannini densi, aspri, ma non secchi. Il lungo retrogusto conferma che si tratta di un vino elegante, unico, prestigioso, ricco di aromi floreali particolarmente intensi, talvolta fruttati, con una freschezza tipica del Monte Etna.