

BIRRE

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

BIRRE ARTIGIANALI GIAPPONESI

LIAO LENG ZHI* 330ml 4,7% HELLES	7
-------------------------------------	---

Schiuma fine, gusto fresco e leggero, profumi di cereali e crosta di pane con note mielate. Note erbacee fornite dal luppolo.

YAO BIAN * 330ml 4,7% SESSION IPA	7
--------------------------------------	---

Una birra audace e fresca. Il luppolo scatena al naso note di frutti tropicali e agrumi. Birra caratterizzata dall'intensa torbidità con un piacevole retrogusto amaro.

SHI HONG * 330ml 5,3% AMERICCAN AMBER ALE	7
--	---

Birra dal gusto leggero e fresco. Il luppolo fornisce profumi erbacei che ricordano particolari tipologie di tè, oltre a piacevoli note di arancia. Leggermente amara, birra dal profondo colore ambrato.

MIAO YIN * 330ml 5,7% POSTWAVE IPA	7
---------------------------------------	---

Birra dall'intensa luppolatura, presenta un assaggio profondo ma allo stesso tempo equilibrato nella parte amara.

BOLLICINE

CHAMPAGNE BRUT "ARMAND DE BRIGNAC" GOLD

Cattier, Reims, Francia

295

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

220

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

210

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  75  150

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

95

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

115

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 RESERVE NV

Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Aÿ, Francia

70

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

65

"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

70

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.

CHAMPAGNE BRUT "BELLE EPOQUE" VINTAGE 2011

Perrier-Jouët, Epernay, Francia

180

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.

BOLLICINE

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS

Perrier-Jouët, Epernay, Francia

100

Luminoso e brillante il dorato che si svela al calice, contraddistinto da un perlage fine e duraturo. Fiori bianchi selvatici, quali acacia, caprifoglio e sambuco, aprono l'olfattiva, che poi prosegue su richiami di agrumi, di lieviti e di pasticceria. Fragrante e allo stesso tempo vigoroso il palato, attraversato da una intensa nota minerale e di ottima persistenza.

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ “BLASON ROSÉ”

Perrier-Jouët, Epernay, Francia

75

Rosa luminoso con riflessi aranciati e bollicine fini, vivaci e persistenti. Al naso ricorda il melograno, la pera, l'albicocca e la frutta rossa matura, sentori arricchiti da toni burrosi e da sfumature di fiori bianchi. L'attacco di bocca è fresco e intenso, per poi divenire morbido e complesso e chiudere con un finale ricco e lungo.

CHAMPAGNE BRUT “ROYALE RÉSERVE”

Philipponnat, Mareuil-sur-Ay, Francia

65

Color giallo dorato brillante, con riflessi ambrati. All'olfatto mostra sentori di erbe aromatiche (tiglio e timo), di pan brioche e nocciola e di frutti di bosco, con un bel richiamo agrumato e di miele. In bocca, si apre subito con corpo generoso e buona freschezza, sviluppandosi con energia e vigore su note di ribes rosso e di lampone, con rimandi di biscotti e di pane appena sfornato. Finale, lungo e minerale, di grande equilibrio ed armonia.

CHAMPAGNE NON DOSÈ “ROYALE RÉSERVE”

Philipponnat, Mareuil-sur-Ay, Francia

75

Color giallo dorato brillante, perlage persistente. All'olfatto si schiude su sentori floreali di biancospino, con forte richiamo di agrumi, di frutti esotici e di tiglio. In bocca, si apre con grande freschezza e mineralità. Finale lungo, persistente su note di mela verde e pan brioche. Grande eleganza.

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS

Ruinart, Reims, Francia

120

Giallo paglierino luminoso, dal perlage fine e persistente. Al naso rivela note fruttate di agrumi e frutti esotici. Sentori di limone, cedro, ananas, frutto della passione affiancano tracce floreali prima di un assaggio preciso, netto, elegantissimo. Di buon corpo, morbido e al tempo stesso supportato da un'eccellente freschezza, chiude con un finale di ottima persistenza.

CHAMPAGNE BRUT NV “R DE RUINART”

Ruinart, Reims, Francia

90

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.

BOLLICINE

CREMANT D'ALSACE BRUT

Gustave Lorentz, Alsazia, Francia

45

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.

CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIME 2009

Bruno Paillard, Reims , Francia

100

L'affinamento di 7 anni sui lieviti e l'attentissima selezione dei grappoli dei migliori terroir della regione ne fanno una bollicina di straordinario fascino ed eleganza. Agrumi, mandorla, crosta di pane dipingono uno strabiliante quadro liquido. Creosità, freschezza, charme ed eleganza compongono il passaporto gustativo.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Bruno Paillard, Reims , Francia

90

100% uve Chardonnay della Cote des Blancs. I profumi seducenti di fiori bianchi e agrumi su sfondo di mandorle e pane tostato richiamano un gusto setoso e cremoso, guidato da una decisa freschezza e sostenuto da una piacevole mineralità.

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT 'PREMIÈRE CUVÉE'

Bruno Paillard, Reims , Francia

75

È una bollicina fine e delicata, affinata sui lieviti per 36 mesi. Note golose di ribes, fragole e rose anticipano un sorso sottile, affascinante ed elegante, vivacizzato da una decisa freschezza e da un perlage ricco ed elegante.

CHAMPAGNE PREMIÈRE CUVÉE

Bruno Paillard, Reims , Francia

65

Il Première Cuvée è lo Champagne più rappresentativo della maison Bruno Paillard, ottenuto da un blend delle tre uve tipiche del territorio raccolte e selezionate dai 35 cru della regione. Il delicato profilo olfattivo profuma di agrumi, frutta bianca ed esotica con note di pasticceria. Il gusto è soffice e vivace, pulito e di grande fascino, animato da un perlage di grana fine e di lunga persistenza.

BOLLICINE

FRANCIACORTA DOCG BRUT “BERLUCCHI ’61”

Guido Berlucchi, Borgonato di Corte Franca, Lombardia

 7  35

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  40

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.

FRANCIACORTA DOCG NATURE 2011 “BERLUCCHI ’61”

Guido Berlucchi, Borgonato di Corte Franca, Lombardia

 9  45

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 SATEN DOCG

Contadi Castaldi, Erbrusco, Lombardia

45

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 suadanza che introduce ad un assaggio morbido, avvolgente, mai dolce ed anzi segnato da una traccia di fresca sapidità. Il finale è lungo e denso, di grande piacevolezza gustativa.

BOLLICINE

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO RISERVA 2010 'ANNAMARIA CLEMENTI'

Ca' del Bosco, Erbrusco, Lombardia

130

Vinificato in barrique e affinato sui lieviti per 8 anni e 5 mesi, punta di diamante di Ca' del Bosco. Il profilo aromatico è molto ricco, con note di frutta secca, fiori bianchi, agrumi e lievi sentori fumé che si intrecciano su una struttura raffinata e armonica, cremosa e persistente. Fuoriclasse della tipologia e una tra le migliori bollicine italiane!

FRANCIACORTA DOCG "CUVEE PRESTIGE"

Ca' del Bosco, Erbrusco, Lombardia

50

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 "CABOCHON DOPPIOZERO" NATURE 2013

Monte Rossa, Bornato, Lombardia

110

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.

FRANCIACORTA DOCG "CABOCHON" BRUT 2013,

Monte Rossa, Bornato, Lombardia

80

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.

BOLLICINE

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 dai migliori cru che conferma la filosofia produttiva dell'Azienda indirizzata a trovare l'eccellenza non solo nei millesimati ma nell'intera sua produzione.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY “DIRUPO”

Andreola Orsola, Farra di Soligo, Veneto

30

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

RIESLING TROKEN MOSEL "HAUS KLOSTERBERG"

Markus Molitor, Mosella, Germania

 7  35

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.

POUILLY FUMÉ

Domaine Lebrun, Loira, Francia

40

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

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

33

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

 15  65

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

45

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  35

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

33

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 **33**

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 **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 **33**

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 **25**

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 **33**

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  30

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

33

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

33

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

30

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

33

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

30

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

30

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.

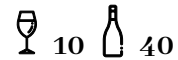




ROSSI

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

33

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

33

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.

