

CARTA DEI VINI

VINO ROSSO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020 18,00 €

Montepulciano d'Abruzzo DOC à vue a une couleur rouge rubis intense, avec des reflets violets, qui tend à devenir grenat avec le vieillissement. Dans le verre il danse gracieusement, laissant des arches assez denses, symptôme d'une bonne teneur en alcool. Au nez on retrouve des arômes de mûre mûre, de sous-bois, de griottes et de marasquin. Il y a une note sauvage qui le rend unique. Persistant et intense.

PRIMITIVO IGT PUGLIA 2019 23,00 €

En bouche, le primitivo est chaleureux et corsé, avec des arômes fruités enveloppants et une forte présence tannique, tandis que la persistance est généralement remarquable. Il n'est pas rare que la forte teneur en sucre donne ce côté liquoreux, avec une augmentation des sensations de rondeur et de moelleux.

RONDINELLA VALPOLICELLA 2021 24,00 €

Le bouquet est vif, fruité, plein de fruits rouges, de fleurs et d'arômes très légers de lavande et de tomate. En bouche, c'est un vin bien équilibré, solide, pas spectaculaire pour la profondeur, mais il a toutes les bonnes caractéristiques pour jouer le rôle d'acteur de soutien à Corvina et Corvinone pour faire des vins à la fois légers et très buvables tels que Bardolino Chiaretto et Valpolicella, mais aussi massifs et nerveux Amaronne et intrigant Ripasso. Disons qu'il a tout à des doses non exagérées : bonne acidité, tanins vigoureux, mais jamais grossiers ni verts, amabilité et mesure.

SANGIOVESE 2020 26,00 €

Vin rouge, produit principalement avec les raisins de la vigne du même nom dans certaines communes des provinces de Forlì, Ravenne et Bologne : il a une couleur rouge rubis brillant, un arôme vineux (parfois violet), un goût sec avec un arrière-goût amer, une teneur globale en alcool de pas moins à 11,5 degrés.

NERO D'AVOLA 2018 30,00 €

Les vins obtenus, en pureté, à partir de raisins Nero d'Avola se distinguent par une richesse aromatique, avec des sensations fruitées (cerise noire, mûres, prunes, cerises) et florales (violette) dans les versions plus jeunes, accompagnées de notes épicées (régλισse et vanille) avec vieillissement sous bois. Leur degré alcoolique est assez élevé, les tanins souples et veloutés, avec une bonne acidité qui révèle un excellent potentiel de garde. En bouche, ils sont vigoureux, chaleureux, profonds et structurés.

ROSATO

CERASUOLO D'ABRUZZO MONTEPULCIANO 19,00 €

Montepulciano & Cerasuolo, l'aristocratie des vins des Abruzzes. Montepulciano est un vin à la couleur intense, à la complexité des arômes avec des notes olfactives fruitées de cerise noire et de fraise, des sensations florales de violette et de légères nuances minérales et herbacées. Un vin tout simplement incontournable. Cerasuolo d'Abruzzo est un rosé, produit avec le cépage Montepulciano dans le cadre de l'homonyme DOC. Caractérisé par la couleur rose cerise, appelée Cirici dans le dialecte des Abruzzes.

SANGIOVESE IGT TOSCANA 25 €

Il est obtenu à partir de raisins 100% Sangiovese, vinifiés en acier après une macération de quelques heures, pour obtenir la bonne dissolution de la couleur rose typique de ce vin.

CARTA DEI VINI

VINO BIANCO

VERDICCHIO 20€

Le parfum est riche en fleurs sauvages, tons d'agrumes, pêche et pomme. Encore plus fruité est Matelica, qui s'élève à une altitude plus élevée. En bouche, il laisse un goût final d'amande. Vin sec, frais mais souvent savoureux, non seulement pour l'air saumâtre, mais aussi pour les bancs de salpêtre de certaines zones de Jesi. La finale en bouche est amère.

FALANGHINA 28€

La couleur jaune paille intense, l'odeur modérément fruitée et la saveur sèche, fraîche et légèrement acide. L'équilibre entre saveur et douceur ouvre la voie à une agréable persistance, que l'on apprend à apprécier dès le premier niveau.

MOSCATO D'ASTI 22,00 €

Le Moscato d'Asti est souvent confondu avec le spumante d'Asti, mais comme il s'agit de deux vins complètement différents, il est utile de mieux comprendre le Moscato, célèbre vin blanc italien né dans l'une des régions les plus célèbres d'Italie pour sa production de vin, Piémont. Vin doux par excellence grâce au raisin Moscato, il est aussi extrêmement aromatique. L'arôme musqué des raisins est le véritable protagoniste de la bouche qui, avec la douceur qui rappelle des fruits comme les abricots et les pêches, mais aussi des arômes comme ceux du citron vert et de la glycine, donne naissance à un produit unique au monde.

VINO FRIZZANTE

VINO SPUMANTE GILERA 18 €

Bottega Gold est un Prosecco DOC, obtenu par la vinification de raisins Glera. L'élégance, la fraîcheur et la vivacité de ses bulles découlent de la beauté et de la tradition de son territoire, où des panoramas incomparables sont façonnés par vineyards.

PROSECCO EXTRA DRY 24 €

Le terme Extra Dry peut être trompeur, car en anglais cela signifie sec, mais en réalité ce type de Prosecco est doux. Légèrement plus doux que le Brut, il a un résidu de sucre qui varie entre 12 et 17 grammes par litre.

LAMBRUSCO DI MODENA SECCO 25€

Les caractéristiques organoleptiques du mousseux Modena DOC Lambrusco comprennent une couleur rouge rubis, rouge grenat, avec de fines bulles. Le profil olfactif du vin mousseux de Modène DOC Lambrusco est délicat, parfumé, ample, floral et en bouche il est sapide, intense, harmonieux.

VIN AU VERRE

SANGIOVESE 5,50 €
MOSCATO D'ASTI 5,50 €
VERDICCHIO 5,50 €
PROSECCO 5,50 €
MONTEPULCIANO 5,50 €