

Luccioliamao

CENTRO

CARTA
DEI
VINI

**DOM PERIGNON 2015****€ 250,00****Denominazione: a.o.c.****Gradazione: 12,5%****Uve: Chardonnay, Pinot Nero**

Colore giallo paglierino, al naso fiori bianchi e gialli, frutta tropicale ed erbe fini, poi mare, sale, conchiglie. Assaggio ampio, pieno e robusto, è una bocca che parla di materia, succo ed armonia.

**VEUVE PELLETIER****€ 60,00****Denominazione: a.o.c.****Gradazione: 12,5%****Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier**

Giallo paglierino brillante, con perlage sottile e spuma abbondante. Al naso di sensazioni aromatiche che ricordano i biscotti e la frutta gialla. Al palato risulta secco, dotato di buon corpo e ben equilibrato.

**MARCALBERTO SANSANEE BRUT****€ 44,00****Denominazione: i.g.p.****Gradazione: 12,5%****Uve: Pinot Nero, Chardonnay**

Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino carico con particolari riflessi oro. Profumi intensi, con sentori di pan brioche e vaniglia. Il sorso forte ed equilibrato, dotato di una straordinaria freschezza

**SAN CRISTOFORO FRANCIACORTA BRUT****€ 44,00****Denominazione: d.o.c. g.****Gradazione: 11,5%****Uve: Chardonnay**

*Giallo paglierino con riflessi verdi
Piacevolmente fresco e sapido, con buona salinità e morbidezza. Delicato di frutta matura, frutta secca e miele. Giallo paglierino con riflessi verdi*

BOLLICINE



CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA BRUT

€ 50,00

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 12,5%

Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Colore giallo paglierino, lucente.

All'olfatto, mostra sentori delicati di fiori bianchi e frutta. Gusto piacevole, pulito e vivace, minerale.



MARCO CARPINETI KIUS

€ 35,00

Denominazione: i.g.p.

Gradazione: 12,5%

Uve: Bellone

Colore giallo paglierino intenso. Al naso note di crosta di pane e lievito, seguite da frutta esotica. Sapore fresco-sapido con pienezza di gusto.



MARCO CARPINETI KIUS ROSE'

€ 38,00

Denominazione: i.g.p.

Gradazione: 12,5%

Uve: Nero Buono

Colore rosa tenue e un perlage fine e persistente. Al naso si rivela elegante, con delicate note di piccoli frutti rossi, come ribes e lampone, sfumature agrumate e un tocco di crosta di pane.



BORGO MOLINO PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY

€ 35,00

Denominazione: d.o.c. g.

Gradazione: 11,5%

Uve: Glera

Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, profumo e sapore fruttato, elegante e caratteristico.



BORGO MOLINO CUVÉE GLERA EXTRA DRY

€ 30,00

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 11%

Uve: Glera

Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente, profumo delicato e gradevole, sapore fragrante, piacevolmente strutturato, equilibrato e fresco con buona persistenza aromatica.

VINI BIANCHI



MERAN FESTIVAL MULLER THURGAU

€ 25,00

Regione Alto Adige

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13,5%

Uve: Muller Thurgau

Colore giallo verdognolo. Profumo aromatico con note di noce moscata. Il sapore è morbido ed aromatico.



MERAN FESTIVAL GEWURZTRAMINER

€ 26,00

Regione Alto Adige

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14,5%

Uve: Gewurztraminer

Colore giallo paglierino con riflessi muschiati. Aroma fiorito con note di rose, garofani e noce moscata. Sapore armonioso, fresco e morbido.



MERAN GRAF VON RIESLING

€ 30,00

Regione Alto Adige

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13,5%

Uve: Riesling

Colore giallo verdognolo. Aroma fruttato Il sapore è fresco, abboccato, con acidità ben strutturata e ottima persistenza.



ROENO LE GIARE MULLER THURGAU

€ 32,00

Regione Trentino

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 12,5%

Uve: Muller Thurgau

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, limpido e brillante. Al naso, offre un bouquet intrigante, dominato da sentori di fiori bianchi, note fruttate di pesca e melone, arricchito da sfumature di erbe aromatiche fresche.

VINI BIANCHI



ROENO RIESLING COLLEZIONE DI FAMIGLIA

€ 46,00

Regione Trentino

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 12%

Uve: Riesling

Colore giallo paglierino, molto brillante.

All'assaggio è di buon corpo, avvolgente, con un sorso molto morbido contraddistinto da un gusto sapido; termina con un finale persistente.



BORG MOLINO PINOT GRIGIO

€ ,00

Regione Veneto

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 12,5%

Uve: : Pinot Grigio

Colore giallo paglierino, profumo floreale e gradevole che ricorda i fiori di campo, sapore fruttato e armonico



JERMANN PINOT GRIGIO

€ 34,00

Regione Friuli

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Pinot Grigio

Ha colore paglierino intenso. E' di profumo intenso, ampio e fruttato, con ottima persistenza. Il sapore è asciutto, morbido.



MUZIC CHARDONNAY

€ 26,00

Regione Friuli

Denominazione d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Chardonnay

Giallo paglierino brillante. Profumo Intenso, fine ed elegante, ricorda la mela verde e la crosta di pane. Sapore secco, di corpo, fresco ed equilibrato



MUZIC RIBOLLA GIALLA

€ 27,00

Regione Friuli

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Ribolla Gialla

Giallo paglierino scarico. Profumo elegante, floreale con sfumature citrine. Sapore Leggero di corpo, fresco, equilibrato nell'acidità

VINI BIANCHI



SCHIOPETTO FRIULANO

€ 30,00

Regione Friuli

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Friulano

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso si presenta con un bouquet intenso di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e note di erbe aromatiche. Al palato è fresco, sapido e molto equilibrato, con un finale persistente.



MARCO SANTORI PECORINO

€ 25,00

Regione Marche

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 13%

Uve: Pecorino

Colore giallo paglierino, riflessi verdognoli. Note agrumate ed una bocca piena. Ottima mineralità e grande sapidità.



CESARONI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE

€ 24,00

Regione Marche

Denominazione: d.o.p

Gradazione: 13,5%

Uve: Verdicchio

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet di fiori bianchi e gialli e mele golden. Sapore generoso, sapido e fresco.



VELENOSI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

€ 30,00

Regione Marche

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Verdicchio

Colore giallo dorato luminoso con riflessi verdolini. Profumo espressivo e piacevole, con sentori di mandorle dolci, frutta fresca, erbe aromatiche e fiori di campo. Gusto morbido, caldo, fresco e sapido, di buona persistenza.



PLANI ARCHE TRONCAFUGA TREBBIANO

€ 23,00

Regione Umbria

Denominazione: i.g.p.

Gradazione: 12,5%

Uve: Trebbiano

Colore giallo paglierino. Profumo fruttato con note terrose. Gusto di medio corpo, fruttato e persistente.

VINI BIANCHI



FEDERICI PASSERINA DEL FRUSINATE GRANE'

€ 24,00

Regione Lazio

Denominazione: i.g.p.

Gradazione: 13,5%

Uve: Passerina

*Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Al naso è intenso con sentori di frutta e
fiori bianchi. Avvolgente, morbido,
equilibrato e di buona persistenza.*



FEDERICI VERMENTINO LE COSTE

€ 24,00

Regione Lazio

Denominazione: i.g.p.

Gradazione: 13,5%

Uve: Vermentino

*Giallo paglierino scarico. Al naso esprime subito note di
frutta esotica e fiori bianchi. Ricco, morbido e armonico
senza mai strafare, acido e sapido al punto giusto.*



MARCO CARPINETI CAPOLEMOLE BIANCO

€ 25,00

Regione Lazio

Denominazione: i.g.p.

Gradazione: 13%

Uve: Bellone

*Color paglierino luminoso, note delicate di nocciola
cui seguono mela, biancospino.
Equilibrato tra morbidezza, acidità e sapidità.*

VINI BIANCHI



LE MASCIARE FIANO DI AVELLINO BIO

€ 26,00

Regione Campania

Denominazione: d.o.c. g.

Gradazione: 13,5%

Uve: Fiano

Colore giallo dorato, il suo profumo delicato di frutti tropicali e fiori, con sentori di nocciole e mandorle tostate. Il gusto è pieno, morbido, fresco e pulito, con acidità vivace.



CASA D'AMBRA BIANCOLELLA

€ 36,00

Regione Campania

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 12%

Uve: Biancolella

Giallo paglierino. Fruttato, floreale. Secco, pieno, mandorlato, delicato.



TENUTE ORESTIADI CATARRATTO

€ 24,00

Regione Sicilia

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 12,5%

Uve: Catarratto

Colore giallo paglierino luminoso. Al naso emergono sfumature fragranti di frutta Al palato freschezza, morbidezza ed eleganza



GIOGANTINU ARVESKIDA

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE

€ 29,00

Regione Sardegna

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 13,5%

Uve: Vermentino

Colore giallo paglierino, profumo di fiori freschi. Al gusto fresco e sapido, prendono piede note tropicali con sentori di frutta fresca e miele, finale sapido ed elegante.

VINI ROSSI



DANTE RIVETTI MARA BARBERA D'ALBA

€ 27,00

Regione Piemonte

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13,5%

Uve: Barbera

*Colore rosso rubino con riflessi violacei.
Profumo intenso di frutta rossa matura,
Sapore in bocca è profondo ed armonico.*



DANTE RIVETTI NEBBIOLO

€ 30,00

Regione Piemonte

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13,5%

Uve: Nebbiolo

*Colore rosso rubino con riflessi granata.
Profumo intenso e caratteristico.
Sapore avvolgente e morbido, persistente*



TRAVAGLINI GATTINARA

€ 36,00

Regione Piemonte

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 13,5%

Uve: Nebbiolo

*Intenso rosso granato, ha naso complesso
di ciliegia, liquirizia e spezie. In bocca è
robusto, ma equilibrato e fresco, con
tannini setosi che ne assicurano una lunga
persistenza.*



VAJRA BARBERA D'ALBA SUPERIORE

€ 35,00

Regione Piemonte

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Barbera

*Rosso rubino con sfumature violacee al calice. Prugne e frutti
rossi rappresentano una fruttata esplosione al naso. La
bocca è croccante e succosa allo stesso tempo, fruttata come
il naso e do buona lunghezza.*



VAJRA BAROLO BRICCO DELLE VIOLE

€ 94,00

Regione Piemonte

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 14,5%

Uve: Nebbiolo

*Colore rosso granato brillante. Al naso offre un
bouquet intenso di viola, ciliegia, spezie dolci e
liquirizia. Al palato è saldo ed equilibrato, con
tannini setosi e un finale persistente.*

VINI ROSSI



PRUNOTTO BAROLO

€ 58,00

Regione Piemonte

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 14%

Uve: Nebbiolo

Colore rosso granato intenso. Al naso si percepiscono note di viola, ciliegia matura, spezie e liquirizia. Al palato è elegante ed equilibrato, con tannini morbidi e un finale persistente.



FONTANAFREDDA BAROLO

€ 48,00

Regione Piemonte

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Nebbiolo

Colore rubino dai riflessi granato. Al naso unisce la frutta, rossa e nera, al sottobosco, ai fiori e a una speziatura delicata nei toni dolci. Alla beva ha struttura e una certa severità. Molto interessante in compagnia del carrè di agnello alla crema di pane.



FONTANAFREDDA SERRALUNGA D'ALBA

€ 52,00

Regione Piemonte

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 14%

Uve: Nebbiolo

Colore granato intenso e riflessi aranciati. Al naso profumi complessi di frutti rossi. In bocca è ricco e strutturato, con tannini decisi ma ben integrati, un'acidità equilibrata e un finale lungo e persistente, caratterizzato da sfumature di cacao e tabacco.



CA' DEL BAIO BARBARESCO AUTINBEI

€ 50,00

Regione Piemonte

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 14%

Uve: Nebbiolo

Colore rosso granato profondo, profumo intenso e fruttato che ricorda il lampone e la confettura, ma anche la violetta. sapore caldo, lungo, persistente e leggermente tannico. Il retrogusto riporta le note fruttate.



MERAN FESTIVAL PINOT NERO

€ 27,00

Regione Alto Adige

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13,5%

Uve: Pinot Nero

Colore rosso rubino. Profumo fresco con sfumature di bacche di bosco. Sapore ben strutturato, marcatamente tannico.

VINI ROSSI



MERAN VON GRAF LAGREIN

€ 34,00

Regione Alto Adige

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13,5%

Uve: Lagrein

Colore è rosso granato scuro. Profumi di viola, ciliegie e cioccolato amaro. Il sapore è armonico e delicato con tannini ben strutturati.



KOSSLER PINOT NERO

€ 32,00

Regione Alto Adige

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Pinot Nero

Al naso sprigiona aromi tipici di ciliegia e mandorla, mentre al palato si presenta morbido, armonioso e piacevolmente fruttato.



AICHHOLZ PINOT NERO

€ 28,00

Regione Alto Adige

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Pinot Nero

Emergono al naso raffinate note di fragola e lampone, con un leggero tocco di mirtillo e sottolineature di ginepro. Il vino si presenta piacevole e profondamente radicato nel suo territorio, seguendo uno stile nordico che dona una piacevole croccantezza e una finezza distintiva.



VON BLUMEN LAGREIN

€ 25,00

Regione Alto Adige

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Lagrein

Intenso, molto piacevole, vellutato e profondo. Accostamenti gastronomici: grazie alla sua personalità si presta bene a piatti di carne rossa, arrostiti, formaggi di media e lunga stagionatura.



VON BLUMEN PINOT NERO FLOWERS

€ 54,00

Regione Alto Adige

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Pinot Nero

Intenso, vibrante con note di sottobosco. Accostamenti gastronomici: grazie alla sua armonia si presta bene a piatti di carne rossa, formaggi di media e lunga stagionatura e pesce al guazzetto.

VINI ROSSI



FORADORI GRANATO

€ 70,00

Regione Alto Adige

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Terodelgo

Rosso rubino intenso e profondo. Offre un bouquet di frutti rossi maturi, spezie e sentori minerali. In bocca, è avvolgente e vellutato, con tannini eleganti e una lunga persistenza.



SAN LEONARDO LE TERRE

€ 32,00

Regione Alto Adige

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso è complesso, con sentori di frutti di bosco, tabacco e note balsamiche. Al palato è pieno e caldo, equilibrato da tannini fini e una bella freschezza.



SAN LEONARDO

€ 98,00

Regione Alto Adige

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot

Emergono al naso raffinate note di fragola e lampone, con un leggero tocco di mirtillo e sottolineature di ginepro. Il vino si presenta piacevole e profondamente radicato nel suo territorio, seguendo uno stile nordico che dona una piacevole croccantezza e una finezza distintiva.



ENANTIO RISERVA ROENO

€ 48,00

Regione Alto Adige

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Enantio

Colore rosso rubino intenso, bouquet olfattivo complesso e avvolgente, note speziate di pepe nero e chiodi di garofano, con sfumature di frutti di bosco, tabacco e liquirizia. Al palato, il vino si rivela possente ed elegante, con una persistenza straordinaria sostenuta da un equilibrio armonioso tra acidità e trama tannica.

VINI ROSSI



MUZIC CABERNET SAUVIGNON

€ 29,00

Regione Friuli

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Cabernet Sauvignon

*Rosso rubino con lievi riflessi granati
Profumo intenso e penetrante, ricorda la mora e il
mirtillo. Sapore tannico, caldo di alcol, armonico ed
equilibrato*



FARINA VALPOLICELLA

€ 23,00

Regione Veneto

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 12%

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara

*Colore rosso rubino brillante. Fruttato e delicato al
naso, con sentori di marasca.
Al palato risulta asciutto ma vellutato.*



FARINA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

€ 27,00

Regione Veneto

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara

*Colore rosso rubino. Intenso al naso, con aromi di pepe,
cuoio, marmellata di ciliegie. Al palato risulta ben
strutturato, vigoroso.*



FARINA AMARONE DELLA VALPOLICELLA

€ 46,00

Regione Veneto

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 15%

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella

*Colore rosso rubino con riflessi granati. Etereo, speziato, con
sentori di ciliegia.
In bocca è caldo, pieno, di grande struttura.*



ZENATO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

€ 26,00

Regione Veneto

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13,5%

Uve: Corvina, Rondinella

*Rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso
mostra sentori di frutta rossa matura, spezie e note
floreali. Assaggio asciutto, morbido e fresco, con
una buona struttura e un finale persistente.*

VINI ROSSI



ZENATO RIPASSA

€ 30,00

Regione Veneto

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Corvina, Rondinella

Rosso rubino intenso e profondo, svela note di frutta rossa matura, spezie e sentori di vaniglia. Gusto pieno, vellutato e ricco, con tannini morbidi e un finale persistente.



ZENATO AMARONE

€ 64,00

Regione Veneto

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 16,5%

Uve: Corvina, Croatina, Rondinella

Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso un bouquet ricco, con note di frutta matura, spezie, tabacco e cioccolato fondente. In bocca è caldo, avvolgente, con tannini setosi e un finale lungo e persistente.



TEDESCHI MARNE' AMARONE

€ 62,00

Regione Veneto

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 16%

Uve: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Rossignola

Offre aromi floreali, con sentori di vaniglia, fico, cioccolato, liquirizia e miele. Al palato è corposo, con una consistenza vellutata e un retrogusto caratteristico di uvetta e una piacevole amarezza.



TOMMASI AMARONE CLASSICO

€ 62,00

Regione Veneto

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 15%

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella

Rosso rubino intenso, al naso esprime aromi di ciliegia matura, prugna, spezie dolci e tabacco. Al palato è caldo, avvolgente, con tannini morbidi e un finale persistente.



MASI AMARONE RISERVA COSTASERA

€ 70,00

Regione Veneto

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 15,5%

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella

Rosso granato intenso. Al naso si apre con aromi di frutta rossa appassita, spezie, liquirizia e cacao. Al palato è potente e vellutato, con tannini nobili e un finale persistente.

VINI ROSSI



INAMA BRADISIMO

€ 45,00

Regione Veneto

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14,5%

Uve: Cabernet Sauvignon, Carmenere

Rosso rubino intenso, regala un bouquet elegante di frutti rossi maturi e note speziate dolci (vaniglia, tabacco). In bocca, è un vino di grande corpo, con un'ottima freschezza e tannini levigati. Finale lungo e speziato.



INAMA CARMENERE

€ 32,00

Regione Veneto

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 13%

Uve: Carmenere, Merlot

Colore rosso cupo con riflessi blu-violacei. Naso elegante di piccole bacche scure, cacao e pepe nero. Al palato equilibrato di ottima freschezza, fruttato senza impedimenti tannici.



FATTORIA LE PUPILLE MORELLINO DI SCANSANO

€ 25,00

Regione Toscana

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 13,5%

Uve: Sangiovese, Alicante

Rosso rubino. Al naso profumo di mirtillo, rosmarino, aroma. Corpo di buono spessore bilanciato da una discreta acidità.



FATTORIA DEL CERRO SILINEO NOBILE DI MONTEPULCIANO

€ 30,00

Regione Toscana

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 14%

Uve: Prugnolo Gentile

Rosso rubino vivo. I profumi sono intensi, fragranti, con evidenti note fruttate. Il sapore è pieno, equilibrato.



LA PODERINA ROSSO DI MONTALCINO

€ 27,00

Regione Toscana

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Sangiovese

Rubino brillante. Al naso, emergono profumi di frutti rossi maturi, ciliegia e sentori floreali. In bocca, il vino è equilibrato, con tannini morbidi e una piacevole freschezza.

VINI ROSSI



LA PODERINA BRUNELLO DI MONTALCINO

€ 46,00

Regione Toscana

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 14%

Uve: Sangiovese Grosso

Rosso rubino intenso con riflessi granata. Profumi concentrati, avvolgenti, eterei.

Il sapore è deciso, tannico e morbido



CERRETO PIANO MORELLINO RISERVA

€ 32,00

Regione Toscana

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 14,5%

Uve: Sangiovese

Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato

Profumi complessi e avvolgenti tipici di frutta rossa

matura e spezie Il corpo è pieno e bilanciato, con tannini maturi e ben evoluti



POLIZIANO ASINONE NOBILE DI MONTEPULCIANO

€ 62,00

Regione Toscana

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 14,5%

Uve: Sangiovese

Di colore rosso rubino intenso, al naso rivela un bouquet complesso di frutta rossa matura, spezie, tabacco e vaniglia. Al palato è potente ed equilibrato, con tannini setosi e un finale persistente.



POLIZIANO LE STANZE

€ 58,00

Regione Toscana

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 15%

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot

Rosso rubino intenso. Al naso mostra un bouquet complesso di frutti rossi maturi, spezie e note di vaniglia. In bocca, è caldo, avvolgente e ben equilibrato, con tannini morbidi e una lunga persistenza..



VENTOLAIO BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

€ 46,00

Regione Toscana

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 14,5%

Uve: Sangiovese

Bouquet complesso di frutti rossi maturi, accompagnato da sfumature di vaniglia e spezie. In bocca, si distingue per la sua struttura elegante, il corpo pieno e i tannini morbidi, creando un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VINI ROSSI



MASTROJANNI BRUNELLO DI MONTALCINO

€ 65,00

Regione Toscana

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 14,5%

Uve: Sangiovese

Rosso rubino intenso, al naso sprigiona profumi di frutta rossa matura, spezie e note balsamiche. Al palato è elegante, con tannini morbidi e un finale persistente.



FRESCOBALDI TENUTA LUCE LA VITE LUCENTE

€ 42,00

Regione Toscana

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 13,5%

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Rosso rubino intenso, offre un bouquet di frutti rossi, spezie e note balsamiche. Morbido e rotondo al palato, con tannini setosi e finale persistente.



LA BRACCESCA NOBILE DI MONTEPULCIANO

€ 28,00

Regione Toscana

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 14%

Uve: Merlot, Sangiovese

Colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono aromi di frutta rossa matura, ciliegia, prugna, accompagnati da note speziate e balsamiche. Al palato è strutturato e persistente, con tannini morbidi e un finale elegante.



BIBI GRAETZ TESTAMATTA

€ 115,00

Regione Toscana

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 14%

Uve: Sangiovese

Colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con sentori di ciliegia e amarena, arricchiti da delicate note di cuoio e spezie. In bocca si dimostra complesso e armonico, con tannini morbidi e una buona freschezza che accompagnano verso un finale elegante e persistente.



ANTINORI TIGNANELLO

€ 220,00

Regione Toscana

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 13,5%

Uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Rosso rubino intenso. Al naso, offre un bouquet complesso di frutti rossi maturi, spezie e sentori di vaniglia. In bocca, è equilibrato e persistente, con tannini morbidi e un finale elegante.

Magnum € 470,00

VINI ROSSI



BIONDI SANTI BRUNELLO DI MONTALCINO 2010

€ 210,00

Regione Toscana

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 13,5%

Uve: Sangiovese

Colore rubino intenso e brillante. Al naso svela profumi di amarena, mora, viola, tabacco e vaniglia. In bocca, è un vino di grande struttura, con tannini setosi e un finale lungo e persistente, caratterizzato da note minerali e speziate.



LE VOLTE DELL'ORNELLAIA

€ 36,00

Regione Toscana

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 13,5%

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Color rubino intenso, profuma di visciola e viola, ribes nero, grafite e sottobosco. Al gusto è morbido, di buon corpo ed equilibrio, con tannini misurati e lungo finale speziato.



ANTINORI IL BRUCIATO

€ 34,00

Regione Toscana

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 13,5%

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Colore rosso rubino intenso, al naso si presenta con note di frutti rossi, come ciliegia e ribes, accompagnate da sentori speziati e di vaniglia. Al palato è morbido e avvolgente, con tannini setosi e un finale persistente.



LILLIANO CHIANTI CLASSICO

€ 32,00

Regione Toscana

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 14,5%

Uve: Sangiovese

Colore rosso rubino, giovane, con unghia ancora rossa e dall'aspetto vivo. Fruttato e floreale, di buona intensità, accompagnato da leggere sfumature speziate, come si addice ai Chianti Classico di annata.



UMANI RONCHI CUMARO ROSSO

€ 32,00

Regione Marche

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 14%

Uve: Montepulciano

Rosso rubino profondo con riflessi granato. Bouquet fruttato maturo di prugna, ribes e marasca su un fondo speziato di pepe nero, vaniglia e tabacco. Morbido ed avvolgente, con tannini ben levigati e un piacevole finale di cacao.

VINI ROSSI



UMANI RONCHI PELAGO

€ 38,00

Regione Marche

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 14%

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot

Manto rubino intenso ed impenetrabile. Al naso note di caffè, pepe nero, liquirizia, tabacco, che si snodano rapidamente verso ricordi di sottobosco, erba, foglie bagnate, corteccia. É potente al palato, coerente al naso con chiare sensazioni di frutti di bosco e aromi minerali, ci offre un sorso segnato da un tannino elegante e maturo



KURNI OASI DEGLI ANGELI

€ 135,00

Regione Marche

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 14,5%

Uve: Montepulciano

Colore rosso rubino-violaceo intenso al naso offre intensi aromi di marasca, prugne, more, visciole, amarena, rosa e sentori terziari di vaniglia, cannella, liquirizia e tabacco. Al palato è caldo, morbido, di corpo, ben strutturato, inteso e persistente.



VILLA BUCCI TENUTA PONGELLI ROSSO PICENO

€ 28,00

Regione Marche

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13,5%

Uve: Sangiovese, Montepulciano

Gusto pieno e rotondo, con profumi fruttati e sapore sapido, ottimo con primi piatti decisi.



PLANI ARCHE MONTEFALCO ROSSO

€ 25,00

Regione Umbria

Denominazione: d.o.p.

Gradazione: 13%

Uve: Sangiovese, Sagrantino

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Speziato con note di tabacco. Persistente, leggermente tannico, si ammorbidisce con l'invecchiamento



PLANI ARCHE MONTEFALCO SAGRANTINO

€ 34,00

Regione Umbria

Denominazione: d.o.p.

Gradazione: 14%

Uve: Sagrantino

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Intenso di frutti rossi, note di pietra focaia. Pieno e persistente con tannicità intensa e vellutata.

VINI ROSSI



TERRE DE TRINCI MONTEFALCO ROSSO

€ 26,00

Regione Umbria

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Sangiovese, Sagrantino

Con il suo colore rosso rubino intenso e il suo aroma complesso di frutta rossa, spezie, note floreali e di legno, offre un gusto strutturato, armonioso e di lunga persistenza.



ARNALDO CAPRAI MONTEFALCO SAGRANTINO 25° ANNIVERSARIO

€ 68,00

Regione Umbria

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 15,5%

Uve: Sagrantino

Rosso rubino intenso, tendente al granato. Al naso, emergono profumi complessi di frutta rossa matura, spezie, cacao e sentori balsamici. In bocca, il vino è potente e avvolgente, con tannini eleganti e un finale lungo e persistente.



TERRE DE LA CUSTODIA MONTEFALCO SAGRANTINO

€ 38,00

Regione Umbria

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 15%

Uve: Sagrantino

Il colore è rosso rubino, molto intenso, con riflessi granati. L'aroma è complesso e deciso, caratterizzato dai sentori di confetture di more, prugne essiccate e spezie. Al gusto si rivela un vino di grande corpo e struttura, caldo, morbido e con tannini ben integrati.



PODERE DELLA TORRE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

€ 25,00

Regione Abruzzo

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13,5%

Uve: Montepulciano

Alle prime sensazioni olfattive di amarena sotto spirito seguono note tostate, e sentori speziati di pepe e tabacco. Dolce e morbido, piacevolmente fresco con una caratteristica sensazione salmastra nel finale.



LE SPINELLI LE STAGIONI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

€ 26,00

Regione Abruzzo

Denominazione: d.o.p.

Gradazione: 14%

Uve: Montepulciano

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Aromi ampi di frutta rossa matura (amarena e ciliegia), note floreali di violetta e rosa, con sfumature speziate dolci, tabacco e anice sul finale. Pieno, caldo e di buona struttura; al palato risulta succoso, morbido e con tannini vellutati.

VINI ROSSI



SPINELLI TRATTURO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

€ 24,00

Regione Abruzzo

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13,5%

Uve: Montepulciano

Offre profumi ampi e intensi di frutta rossa matura, come prugna e amarena, con leggere e fini note speziate. Al palato è ben strutturato, equilibrato, con tannini morbidi e una buona persistenza.



MASCIARELLI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

€ 26,00

Regione Abruzzo

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13,5%

Uve: Montepulciano

Rosso rubino intenso con possibili sfumature violacee, che tendono al granato con l'invecchiamento. Intenso e persistente, con note di fiori rossi, ciliegia e marasca, e sentori speziati. Pieno, secco, armonico e vellutato, con una buona struttura e una tannicità equilibrata.



TENUTA GIGLIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

€ 24,00

Regione Abruzzo

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Montepulciano

Colore rosso rubino intenso, arricchito da sfumature violacee. Al naso si percepiscono aromi fruttati di ciliegia rossa, frutti di bosco maturi e prugna, con un tocco di spezie e violetta. Al palato è corposo e morbido, con tannini setosi e un retrogusto persistente. È descritto come succoso, con un piacevole e fresco sentore acidulo.



FEDERICI SAPIENS CESANESE

€ 27,00

Regione Lazio

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 14,5%

Uve: Cesanese

Rosso intenso tendente al granato. Esprime note floreali e di frutti di bosco. Morbido, lievemente amarognolo con buon corpo, caldo ed avvolgente, giustamente tannico.



FEDERICI SYRAH ULE'

€ 25,00

Regione Lazio

Denominazione: i.g.p.

Gradazione: 13%

Uve: Syrah

Rosso intenso con sfumature violacee. Esprime note di frutti di bosco, di ciliegia, floreale e di viola mammola. Buona struttura e persistenza, è morbido e fresco.

VINI ROSSI



CARPINETI CAPOLEMOLESSE ROSSO

€ 28,00

Regione Lazio

Denominazione: i.g.p.

Gradazione: 13,5%

Uve: Montepulciano, Nero Buono

Colore rosso rubino intenso, profumi di frutta rossa sotto spirito e frutti di bosco. L'assaggio è morbido, strutturato, fresco.



CARPINETI NZU

€ 36,00

Regione Lazio

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Nero Buono

Nzù Rosso Nero Buono Bio Marco Carpineti, colore rosso rubino, profumi di frutti rossi e spezie. Sapore asciutto, tannino robusto, con fondo amarognolo.



POGGIO LE VOLPI ROMA DOC

€ 27,00

Regione Lazio

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Cesanese, Montepulciano, Syrah

Colore rosso rubino scuro e luminoso. Al naso presenta note di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito e sentori balsamici. Al palato è morbido, vellutato e persistente.



COTARELLA SOLDALE

€ 34,00

Regione Lazio

Denominazione: i.g.p.

Gradazione: 14,5%

Uve: Merlot

Rosso rubino intenso. Naso ricco di frutti rossi maturi, come ciliegia e prugna, con note speziate di vaniglia e cacao. Gusto caldo e avvolgente, con tannini morbidi e una lunga persistenza.

VINI ROSSI



PROIETTI TENUTA AL CAMPO CESANESE

€ 28,00

Regione Lazio

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Cesanese

Rosso rubino intenso e limpido; Complesso, elegantemente fruttato, ricco, di buona freschezza,, morbido ed equilibrato, di fine persistenza, che lo rendono gradevole ed appagante, elegante.



PRINCIPE PALLAVICINI RUBILLO CESANESE

€ 24,00

Regione Lazio

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 13,5%

Uve: Cesanese

Rosso rubino di media intensità con riflessi violacei. Al naso si distingue per i suoi aromi intensi e nitidi di frutta rossa, come ciliegia, fragola e lampone. Al palato è caldo, morbido, avvolgente, di grande equilibrio, con tannini morbidi e ben integrati.



LE MASCIARE BARBOSSANO AGLIANICO

€ 25,00

Regione Campania

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 13,5%

Uve: Aglianico

Colore rubino scuro intenso con riflessi purpurei, bouquet ampio e complesso, ha profumi intensi fruttati; con note varietali di amarena, mora selvatica e prugna.



GALARDI TERRA DI LAVORO

€ 58,00

Regione Campania

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 14,5%

Uve: Aglianico, Piediroso

Il colore del Terra di Lavoro è cupo e intenso. Panorama aromatico che va dai frutti di bosco a bacca rossa alle note balsamiche della resina con picchi speziati e una presenza vegetale. Immane la nota minerale, spina dorsale del Terra di Lavoro da sempre. Tannini spiccati vista la giovinezza del vino. Persistenza lunga, molto lunga.



MASTROBERARDINO RE DI MORE

€ 38,00

Regione Campania

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Aglianico

Si presenta con un colore rosso rubino intenso. Offre un bouquet complesso e avvolgente, con aromi di frutti rossi (fragola, lampone) e note speziate di vaniglia, tabacco, cacao e caffè. È caratterizzato da una grande morbidezza e complessità, bilanciata da una notevole freschezza.

VINI ROSSI



FEUDI DI SAN GREGORIO TAURASI

€ 38,00

Regione Campania

Denominazione: d.o.c.g.

Gradazione: 13,5%

Uve: Aglianico

Rosso rubino intenso, profuma di frutta rossa matura, spezie, tabacco e note balsamiche. In bocca, è caldo, avvolgente, con tannini potenti ma eleganti e una lunga persistenza.



TENUTA SAN FRANCESCO E' ISS

€ 46,00

Regione Campania

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 13,5%

Uve: Tintore

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Complesso ed elegante, con note di sottobosco, mora, cenere, grafite, tabacco e sentori affumicati. Pieno, sapido e vibrante, con una trama tannica nobile e vellutata e un finale persistente.



MENHIR QUOTA 29 PRIMITIVO

€ 24,00

Regione Puglia

Denominazione: i.g.p.

Gradazione: 14%

Uve: Primitivo

Rosso rubino intenso con riflessi violetto. Gradevole, fresco, solare ed espressivo. Gusto che evoca note di ciliegie mature.



MENHIR PEPE NEGROAMARO

€ 26,00

Regione Puglia

Denominazione: d.o.c. Terra d'Otranto

Gradazione: 14%

Uve: Negroamaro

Rosso rubino con bagliori granato. Intreccio olfattivo di moro di rovo, amarena, chiodi di garofano, pepe nero e menta. Sorso vigoroso ed avvolgente.



MENHIR PRIMITIVO DI MANDURIA

€ 26,00

Regione Puglia

Denominazione: d.o.p.

Gradazione: 14%

Uve: Primitivo

Rosso profondo, porpora elegante, gradevole. Retrogusto persistente e armonioso. Gusto complesso e speziato; note di fico e ribes.

VINI ROSSI



MENHIR SUSUMANIELLO

€ 24,00

Regione Puglia

Denominazione: i.g.p.

Gradazione: 14%

Uve: Susumaniello

Colore rubino pieno e compatto con riflessi violacei. Al naso invitanti sentori di amarena, ribes, mirtilli, lavanda e note speziate, avvolte da una scia balsamica. Al gusto sfoggia una vellutata trama tannica.



SAN MARZANO SUSCO SUSUMANIELLO

€ 30,00

Regione Puglia

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 13,5%

Uve: Susumaniello

Si presenta con un rosso rubino intenso. Affinamento: Affina per circa sei mesi in barrique di rovere francese e americano. Profilo Aromatico: All'olfatto è floreale e fruttato, con note speziate e delicate sfumature balsamiche. Gusto: In bocca è strutturato, avvolgente, con una buona trama tannica e un'eleganza notevole.



IMPRINT PRIMITIVO

€ 24,00

Regione Puglia

Denominazione: i.g.p.

Gradazione: 14,5%

Uve: Primitivo

Si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Aroma: Il bouquet è intenso, con sentori di frutti rossi maturi, in particolare prugna, ciliegia e amarena, arricchiti da note speziate dolci di liquirizia e cacao. Gusto: Al palato è descritto come rotondo, corposo, vellutato e persistente, con tannini morbidi.



A MANO PRIMITIVO

€ 36,00

Regione Puglia

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 14,5%

Uve: Primitivo

Colore rosso rubino, molto vivace e trasparente. Profumo di lamponi e more con sentori di erbe aromatiche: origano, pepe e petali di rosa. Sapore elegante, interessante, complesso.



TORMARESCA MAIME NEGROAMARO

€ 32,00

Regione Puglia

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 13,5%

Uve: Negroamaro

È descritto come caldo, morbido e avvolgente al palato, con un ingresso morbido e tannini eleganti. Presenta aromi di frutta rossa e spezie, con un sentore di garofano in alcune annate.

VINI ROSSI



I TRATTURI NEGROAMARO

€ 26,00

Regione Puglia

Denominazione: i.g.p.

Gradazione: 13,5%

Uve: Negroamaro

Rosso scuro, quasi nero, con tonalità ciliegia e riflessi violacei. Aroma note fruttate intense di piccole bacche nere, con sentori minerali, balsamici, di foglie secche e foglie di fico. Gusto rotondo, pieno e asciutto, con tannini vivi e un finale balsamico e persistente.



ORESTIADI NERO D'AVOLA

€ 24,00

Regione Sicilia

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Nero d'Avola

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Il Profumo ampio ed elegante. In bocca ha un attacco dolce con tannini morbidi.



LA GELSOMINA ETNA ROSSO

€ 30,00

Regione Sicilia

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Rosso rubino con riflessi granati. Elegante ed intenso con sentori di frutta rossa. Gusto pieno ed armonico, tipico del Nerello Mascalese.



SETTESOLI NERO D'AVOLA

€ 25,00

Regione Sicilia

Denominazione: i.g.t.

Gradazione: 13,5%

Uve: Nero d'Avola

Al naso e al palato, offre ricchi aromi di amarena, prugna, e a volte note speziate o balsamiche. Struttura: È descritto come corposo, vellutato ed equilibrato, con una vivace acidità fruttata che lo rende fresco.



PRINCIPI DI SPADAFORA NERO D'AVOLA

€ 25,00

Regione Sicilia

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 15%

Uve: Nero d'Avola

Rosso rubino vivido con riflessi che tendono al viola. Aroma: Fruttato e speziato, con note di amarena, ciliegia, lampone, ribes nero, prugna secca e, a volte, sentori di viola. Gusto: Ben strutturato, con tannini morbidi e un buon equilibrio acido.

VINI ROSSI



BARONE VILLAGRANDE ETNA ROSSO

€ 30,00

Regione Sicilia

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Nerello Mascalese

Colore rosso rubino brillante e fluido. Profumo offre sentori floreali di viola e frutta fresca di sottobosco (ciliegia, ribes, fragoline). Gusto al palato è tannico ma non aggressivo, ben bilanciato da una spiccata acidità e da un frutto fresco e persistente, con una caratteristica nota minerale vulcanica



QUANTICO GIULIEMI ETNA ROSSO

€ 34,00

Regione Sicilia

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13%

Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Presenta note di frutta rossa, spezie e una marcata mineralità tipica del territorio etneo.



BASTONACA ETNA ROSSO

€ 34,00

Regione Sicilia

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Note di ciliegia, piccoli frutti rossi, spezie (pepe bianco) e sentori di vaniglia dovuti all'affinamento. Gusto caldo, sapido e con tannini ben equilibrati; presenta una tipica mineralità vulcanica.



CALABRETTA VIGNE VECCHIE ETNA ROSSO

€ 36,00

Regione Sicilia

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14,5%

Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Colore rosso rubino. Profilo olfattivo è intenso e complesso, con note che spaziano dalla confettura di amarene, ciliegie e frutti rossi, a sentori speziati. Al palato è caldo, compatto e vellutato. L'equilibrio tra i tannini e la freschezza è notevole, con una grande persistenza finale. È un vino strutturato, ma bevibile, che migliora ulteriormente con l'invecchiamento.

VINI ROSSI



MANCINI CANNONAU

€ 26,00

Regione Sardegna

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 13,5%

Uve: Cannonau

Rosso rubino intenso e brillante. Al naso, si percepiscono profumi di frutti rossi maturi, spezie e note di vaniglia. In bocca, il vino è caldo, avvolgente, con tannini morbidi e un finale lungo e persistente.



CONTINI INU CANNONAU RISERVA

€ 36,00

Regione Sardegna

Denominazione: d.o.c.

Gradazione: 14%

Uve: Cannonau

Sorso pieno e vigoroso, buona struttura sorretta da un tannino setoso ed elegante. Ottima intensità e finezza, note di frutta a bacca nera come prugna e mora di rovo, liquirizia e cannella fanno da cornice ad una incredibile complessità.