



DALLA CANTINA

LA NOSTRA SELEZIONE



VINI ROSSI₁₂



Briccolo - Bidoli

Merlot Barricato 14° Friuli Venezia Giulia DOC

Profumo molto fruttato, intenso, con sentori di lampone, mora e frutti di sottobosco intenso, equilibrato, il legno non prevale assolutamente. Tannini soffici e piacevoli.

 
6€ - 22€



Refosco dal Peduncolo Rosso - Bidoli

Refosco 13° Friuli Venezia Giulia DOC

Vitigno autoctono friulano. Bouquet molto ampio, speziato, con note di fiori appassiti, prugne e more. Strutturato, fresco, definito da tannini vigorosi, ma che con gli anni diventano più docili. Il gusto è morbido, il sorso intenso e screziato di liquirizia, eucalipto e finale di pepe.

 
5€ - 20€



Cabernet - Bidoli

Cabernet 13,5° Friuli Venezia Giulia DOC

Dall'aroma intenso e generoso, al naso si presenta fruttato con note di mirtilli, more, lamponi e floreale con sfumature erbacee che con l'invecchiamento scompaiono. Al palato rispetta i profumi armonizzati dal tannino giovane che nel tempo si ammorbidisce e dona finezza al vino.

 
5€ - 20€



Campofiorin - Masi

Veronese 13° Veneto IGT

Rosso rubino brillante con leggere sfumature porpora. Al naso si caratterizza per i piacevoli sentori di ciliegie, marasche e spezie, in particolare chiodi di garofano e vaniglia. Al palato colpisce con la vivace acidità, ben bilanciata da tannini morbidi e setosi e da sentori di frutta. Lungo e persistente il finale.


25€



Morellino di Scansano Campo Maccione - Rocca delle Macie

Cabernet Sauvignon 5%, Merlot 5%, Sangiovese 90% 13° Toscana DOCG

Intenso, con sentori di frutti rossi maturi. Gusto piacevolmente fresco e morbido, di buona struttura e persistenza aromatica.



22€



Vertigo - Livio Felluga

Merlot, Cabernet Sauvignon 14° Friuli Venezia Giulia IGT

Rosso rubino. Delicato e complesso. Aromi di fragolina di bosco, mirtillo, si uniscono a note di cacao, spezie dolci, cannella, tabacco da fiuto e crema pasticceria. Al palato l'attacco è morbido ed intrigante, la componente tannica setosa. Note di pompelmo rosa e prugna rossa conducono ad una chiusura elegante.



25€



Primitivo Flaminio di Manduria - Vallone

Primitivo 14° Puglia IGP Salento

Nel profumo ben evidente la ciliegia, note balsamiche date dallo invecchiamento in rovere francese ed amaricano. Sapore armonioso, vellutato, tannico.



22€



Chianti Classico - Tenuta di Lilliano

90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Merlot 13° Toscana

Il Chianti Classico Tenuta di Lilliano ha un colore rosso rubino, giovane, con unghia ancora rossa e dall'aspetto vivo. Profumo fruttato e boreale di buona intensità, accompagnato da leggere sfumature speziate. Tannino vivo e allo stesso tempo dolce; lunga la persistenza di gusto che rafforza il sapore.



25€



Syrah Tellus - Falesco

Syrah 13,5° Lazio IGT

Dal colore intenso con riflessi violacei, al profumo si esalta per i suoi sentori di frutta fresca e di ciliegia con note speziate che si fondono con grande equilibrio ed eleganza a quelli di vaniglia e dolci dati dal legno. Al gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.



20€



Montefalco Rosso - Arnaldo Caprai

Sangiovese, Sagrantino, Merlot 13° Umbria

Lasciato affinare un anno in botti di rovere di Slavonia e altri 4 mesi in bottiglia, regala profumi intriganti e grande armonia gustativa. Rosso rubino splendente, rivela note di amarena, erbe aromatiche, sottobosco e macchia mediterranea. L'assaggio è elegante ed equilibrato, con impeccabili tannini e lunga chiusura fruttata.



25€

VINI BIANCHI¹²



Traminer Aromatico - Bidoli

Traminer Aromatico 13° Friuli DOC Grave

Un'intrigante bouquet floreale e di frutta esotica ci invita a dare il primo sorso... Intenso, morbido, elegante con gran volume e persistenza. Il retrogusto rispecchia uno dei profumi determinanti che riconosciamo appena ci avviciniamo al bicchiere: l'aroma della rosa bianca.



5€ - 20€



Friulano - Bidoli

Friulano 12,5° Friuli DOC Grave

Vino autoctono del Friuli Venezia Giulia. Il Friulano possiede una grande dote: quella di lasciarsi bere, poiché la sua semplicità è altamente coinvolgente e naturale da richiederlo ripetutamente. Profumo ampio e fine. Al palato si presenta pieno, persistente con un'acidità equilibrata ed un sentore caratteristico di mandorla.



5€ - 20€



Sauvignon Blanc - Bidoli

Sauvignon Blanc 12,5° Friuli DOC Grave

Ai profumi vegetali, si affiancano ricordi di bergamotto e una sinfonia di frutta tropicale come il frutto della passione, la papaya e nel finale il litchi. In bocca si presenta fresco, ricco ed equilibrato. Sentori di lime e salvia si fondono con un'esplosione di frutta tropicale e frutta matura. Freschezza vibrante, piacevole sapidità ed acidità ricca.



5€ - 20€



Ribolla Gialla - Bidoli

Ribolla Gialla 12,5° Friuli DOC Grave

Risplende nel suo colore giallo paglierino attraversato da deboli riflessi verdognoli. All'olfatto si distingue per i profumi delicatamente agrumati cui si aggiungono note minerali e fruttate. Delicato e contraddistinto per una bella armonia d'insieme. Il sorso è fresco, minerale e, nonostante l'acidità, è un vino di ottima beva, sincero.



6€ - 22€



Pinot Grigio - Bidoli

Pinot Grigio 13° Friuli DOC Grave

Netto in tutte le sfumature di frutta a polpa bianca ed armonizzato da note floreali che donano al vino una gradevole sensazione di freschezza. Al palato è asciutto con una struttura piena, intrigante l'equilibrio e la freschezza del gusto che si manifesta pienamente nella lunga persistenza e sapidità.



5€ - 20€



Pecorino - Pasetti

Pecorino 13° Abruzzo DOP

Vino giallo paglierino brillante che spicca con odori di sambuco, pompelmo e frutta matura a polpa gialla. La vena acidula e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, una buona persistenza e una grande morbidezza.

 
6€ - 22€



Etna Bianco Mari di Ripiddu - Filippo Grasso

Carricante 12,5° Sicilia

Realizzato utilizzando esclusivamente uve 100% Carricante, una varietà autoctona della zona, accuratamente selezionate in modo da ottenere un vino delicato e elegante. Il bouquet aromatico risulta piacevole e leggero e richiama sentori erbacei e floreali, mentre il sapore minerale, sapido e con una buona persistenza. Vino perfetto da bere a tutto pasto.


25€



Sharis - Livio Felluga

Chardonnay 70% Ribolla Gialla 30% 12,5° Friuli Venezia Giulia IGT

Equilibrato e complesso, elegante e fine, prende il meglio dallo chardonnay e dalla ribolla gialla, apportando tutta la sua freschezza e vivacità. Vino di grande armonia, vinificato e lasciato maturare in vasche d'acciaio cui segue un breve affinamento in bottiglia.


25€



I Frati Lugana doc - Cà dei Frati

Turbiana 13° Lombardia

Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali. In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante, difficile non passare al bicchiere successivo.


22€

BOLLICINE₁₂



Prosecco Spumante Extra Dry - Bidoli

Glera 12,5° Friuli DOC

Floreale ed elegante con una bolla cremosa, fine e delicata. Al palato richiama subito il sentore di mela verde, armonico e ben bilanciato nell'acidità. Il consiglio dell'enologo? Il Prosecco va consumato finché è giovane per apprezzarne appieno la fragranza ed il sapore.



5€ - 20€



Franciacorta Cuvè Prestige - Cà del Bosco

Chardonnay 81,5%, Pinot Bianco 1,5%, Pinot Nero 17% 12,8° Lombardia

Solo le migliori selezioni di uva Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco, vengono vinificate separatamente e sapientemente assemblate alle riserve delle migliori annate, nel rito magico della creazione della Cuvée. Un Franciacorta classico, equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo. Perfetto per ogni occasione.



50€



Franciacorta Cuvè Imperiale Brut - Berlucchi

Chardonnay 90% e Pinot Nero 10% 12,5° Lombardia

La sua personalità eclettica ne ha fatto l'icona dei brindisi Berlucchi nel mondo. Ideale all'aperitivo, è adatto a tutti i tipi di antipasto e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi.



30€

ROSATI₁₂



Flaminio Rosè - Vallone

100% Negroamaro 13° Doc Brindisi Rosato

Flaminio rosato si presenta ha un bel colore rosa corallo, brillante. I profumi sono intensi e persistenti, caratterizzati da note delicate floreali, decisi ed eleganti sentori di frutti rossi e sfumature agrumate. Il sapore è delicato, armonico, accattivante, ben strutturato, di notevole persistenza gusto-olfattiva.



20€



5€



Prosecco Rosé Spumante Brut Millesimato - Bidoli

Glera, Pinot Nero 11,5° Friuli DOC

Intrigante e delicato, cattura tutti i sensi grazie al colore ammaliante, al perlage sottile e persistente, alla struttura elegante e fresca. Ampie e avvolgenti, i profumi spaziano dal sentore tipico del Prosecco di mela verde alla crosta di pane, fino ai frutti rossi come la mora e il ribes. In bocca è armonioso, fresco e asciutto con un'acidità equilibrata.



20€



Rosa dei Frati Riviera del Garda DOC - Cà dei Frati

Barbera 15%, Groppello 55%, Marzemina 15%, Sangiovese 15% 12,5° Lombardia

Fresco e delicato ma incisivo, è in grado di essere protagonista della tavola. Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi. Indicato con salumi non eccessivamente grassi.



22€