

LA CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI



BIANCO DI CUSTOZA

CAVALCHINA

- **bouquet** vinoso e fruttato, al gusto è sapido e leggermente amarognolo.

Abbinamenti: primi piatti di pesce e primi piatti della tradizione locale

**



SOAVE CLASSICO SUP “Vign. Foscarino”

INAMA

- **bouquet** intenso con sentori di miele e fiori da campo come camomilla, sambuco e iris. Gradevole al palato con retrogusto di mandorla dolce.

Abbinamenti: pesce affumicato

**



CHARDONNAY

INAMA

- **bouquet** fine, elegante e fruttato di mela golden e pera. Al palato fresco e persistente.

Abbinamenti: scampi alla griglia e formaggi freschi

**



CHARDONNAY “Castrum Icerini”

COFFELE

- **bouquet** fine, elegante e fruttato, con sentori di ananas e miele. Al palato da sensazioni di note speziate e buona sapidità.

Abbinamenti: pesce in griglia e carni bianche

**



SOAVE CLASSICO

COFFELE

- **bouquet** il vino presenta una freschissima sottigliezza che richiama i fiori bianchi quali l'acacia, il mugugno e i fiori di ciliegio. Fruttato di mela verde fresca, con note di salvia.

**



SCAIA BIANCA

S.ANTONIO

- **bouquet** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo di fiori bianchi di acacia, gelsomino, bouquet di agrumi come ananas, pompelmo e arancia, mela pera e mango e leggera nota di banane.

Abbinamenti: Aperitivi, antipasti di pesce, verdure



GEWÜRTZTRAMINER

ELENA WALK

- **bouquet** fruttato (pere williams, ananas, pesca acerba, salvia)

Abbinamenti: scampi, gamberoni, astice alla griglia e aragosta in bellavista.



MÜLLER THURGAU

MARCO DONATI

- bouquet fruttato, delicato e caratteristico, al sapore è asciutto e piacevolmente acidulo.

Abbinamenti: risotto ai frutti di mare, al nero di seppia, piatti a base di crostacei.

**



LUGANA "Le Creete" SUPERIORE

OTTELLA

- bouquet delicato, caratteristico e gradevole.

Abbinamenti: antipasti, risotto con le seppie.

**



LUGANA "D.O.C. Terecrà"

PILANDRO

- bouquet Giallo paglierino dai riflessi verdognoli, questo vino di presenta fresco, morbido e carezzevole. All'olfatto delicato e gradevole.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, antipasti e il pesce. Accompagna piatti raffanati

**



LUGANA "Brolettino"

CA DEI FRATI

- bouquet dai sentori di frutta matura, dal sapore fresco elegante e pieno.

Abbinamenti: ottimo con caciucco, spaghetti all'astice e pescatrice ai ferri.

**



GRECO DI TUFO

VILLA RAIANO

- bouquet di fiori di sambuco, tiglio, mela acerba, legno di sandalo.

Abbinamenti: cozze alla marinara, spaghetti alle vongole, aragosta alla griglia, e orata al cartoccio.

**



FIANO DI AVELLINO

VILLA RAIANO

- bouquet gradevole, intenso, dal sapore asciutto, armonico.

Abbinamenti: crostacei in salsa bianca, bigoli con le sarde, formaggi molli.



VERDICCHIO "Castelli di Iesi"

FATTORIA CORONCINO

- bouquet asciutto con retrogusto leggermente amarognolo.

Abbinamenti: preparazione a base di uova, sarde in saor e formaggi piccanti.

**



RIBOLLA GIALLA "Zuc"

VOLPE PASINI

- bouquet schietto, immediato e fresco.

Abbinamenti: orata al cartoccio, branzino alla griglia.



VERMENTINO "POGGIO AL TUFO"

TOMMASI

- **bouquet** pieno ed armonico con una nota aromatica unita ad una piacevole persistenza. Intenso profumo di frutta esotica.

Abbinamenti: antipasti, zuppe e pesce

**



FALANGHINA

VILLA MATILDE

- **bouquet** gradevole, intenso, dal sapore fresco, minerale.

Abbinamenti: crostacei, bigoli con le sarde, spaghetti alle vongole, cozze alla marinara

LA CARTA DEI VINI

I ROSSI



TINTOROSSO "BIO"

TOMMASI

bouquet al palato si presenta secco, con una buona freschezza e acidità.

Corposo, morbido e vellutato, il tannino ben presente è vellutato. Nel complesso armonico e buona persistenza gustativa. Piacevole e beverino.

Abbinamenti: primi piatti saporiti, formaggi freschi e salumi.

**



NERO DI LAMBRUSCO

OTELLO

- **bouquet** gradevolmente vinoso, dal sapore secco, corposo, sapido e armonico.

Abbinamenti: ottimo con risotti alla zucca, al radicchio e pancetta, all'isolana.

**



AMARONE DELLA VALPOLICELLA "CLASSICO" TOMMASI

- **bouquet** profumo intenso e di grande finezza, con sentori di ciliegia matura e prugna. Il sapore è complesso e vellutato, pieno e corposo, con tipiche caratteristiche di uva appassita.

Abbinamenti: Risotti, primi piatti in genere, carni bianche e formaggi freschi.



BARDOLINO CLASSICO

CAVALCHINA

- **bouquet** vinoso e delicato dal sapore asciutto, sapido e leggermente amarognolo.

Abbinamenti: zuppe e risotto all'isolana

**



VALPOLICELLA "Nanfrè"

S.ANTONIO

- **bouquet** vinoso, di frutta rossa e ciliegia ricorda le mandorle amare

Abbinamenti: risotto all'isolana, risotto con radicchio e monte veronese, risotto alla zucca, carne alla griglia, caciucco con crostone

**



VALPOLICELLA SUP. RIPASSO

CORTE SANT'ALDA

- **bouquet** vinoso, troviamo il gusto di ciliegia e marasca, accompagnato da una grande morbidezza ed equilibrio.

Abbinamenti: carni alla griglia, piatti forti e carni rosse.

**



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUP. DOC

TOMMASI

- **bouquet** rosso subino intenso. Sapore pieno e molto intenso, speziato con note di ciliegia matura.

Abbinamenti: carni alla griglia bianche o rosse, arrostiti e formaggi.

**



VALPOLICELLA CLASSICO

SCRIANI

- **bouquet** vino di colore rosso subino brillante, profumo fragrante, intenso e molto fruttato. Gusto asciutto e armonico.

Abbinamenti: risotti, primi piatti di pasta, minestre e zuppe di verdure, fino ai secondi piatti a base di carni bianche e pesce al forno.

**



"ARELE APPASSIMENTO" VERONESE IGT

TOMMASI

- **bouquet** profumo di frutti rossi e spezie. Sapore pieno, corposo e intenso.

Abbinamenti: caciucco e zuppe di pesce, carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati



I PROSECCHI



PROSECCO BRUT FAGHER

LE CULTURE

- **bouquet** elegante, floreale.

Abbinamento: aperitivo, a tutto pasto con pietanze leggere a base di pesce.

**



PROSECCO EXTRA-DRY PIANER

LE CULTURE

- **bouquet** ottimo perlage, i profumi fruttati di mela, pera e pesca, sfumano nel floreale con un sentore di agrumi ed una aromaticità fresca e ricca di sensazioni.

Abbinamenti: antipasti di pesce, frutti di mare e paste delicate

**



PROSECCO V8 SUPERIORE EXTRA-DRY

OTTOPIU'

- **bouquet** fine, elegante e fruttato di mela golden e pera. Al palato fresco e persistente.

Abbinamenti: scampi alla griglia e formaggi freschi

**



PERINI PROSECCO SUP. BRUT

SAN GIOVANNI

- **bouquet** Spumante dal profumo pulito, piacevolmente fruttato che ricorda la mela, i fiori di glicine ed un lieve profumo di rose. Il gusto morbido ed armonico

Abbinamenti: pesce in griglia e formaggi

VINI DOLCI e DA MEDITAZIONE



RECIOTO DI SOAVE

COFFELE

- **bouquet** molto intenso di albicocca sciroppata, pera, scorzette di agrumi canditi e vaniglia. Dolce non stucchevole.

Abbinamenti: formaggi erborinati e pasticceria secca.

**



MACULAN

TORCOLATO

Esame organolettico colore giallo brillante dorato. Profumo bouquet intenso di miele, fiori, vaniglia, uva e legni nobili. Sapore dolce e pieno, buon corpo ed eccellente equilibrio fra acidità, alcole e zuccheri; lascia una lunga permanenza in una bocca pulita.

**



MOSCATO D'ASTI

SARACCO

Esame organolettico colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; perlage fine, indice di fermentazione e presa di spuma lenta. Profumo intenso, tipico, con aromi del moscato in evidenza; sapore intenso, elegante, persistente. Le sensazioni dolci sono ben equilibrate dall'acidità piacevole e dagli aromi fruttati tipici dell'uva moscato

FRANCIACORTA e SPUMANTI



CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA **BRUT** CUVÈE PRESTIGE
- **perlage** finissimo, colore giallo dorato, profumo ricco; al gusto è elegante, morbido, ma anche strutturato e molto persistente. Caratteristiche che ne fanno uno spumante ottimo per l'aperitivo ma in grado di accompagnare buona parte del pasto.

**



VILLA FRANCIACORTA **SATEN** **VILLA**
- **bouquet** con un attacco secco, preciso, per aprirsi poi con grande piacevolezza su note cremose, morbide di grande eleganza ed equilibrio. Ritorno di frutta secca, una bella consistenza e ricchezza gustativa, con un finale sapido, nervoso di notevole energia e vivacità.

**



VILLA FRANCIACORTA **BRUT** **VILLA**
- colore giallo paglierino. Al naso sprigiona eleganti note floreali, di frutta fresca e crosta di pane. Accarezza il palato con fini e persistenti bollicine, che esaltano l'elegante struttura, terminando con un intrigante e persistente retrogusto. Ideale dall'aperitivo a tutto pasto.

**



FERRARI MAXIMUM **BRUT** **FERRARI**
Gentile ed intenso, persistente, con una nota di frutta matura nella quale si riconoscono sentori di crosta di pane, nocciola e un variegato bouquet floreale. Secco, elegante ed armonioso. Ha notevole personalità, intense note fruttate tipiche dello Chardonnay cui si accostano piacevoli fragranze di vaniglia e lievito che persistono lungamente in bocca.
caratteristica particolare: minore pressione di anidride carbonica