

Il nostro consiglio d'aperitivo:

Red Wine Mule

(Schiava, vodka, Gingerino, succo di lime)

Il nostro consiglio di vino in bottiglia:

Vino bianco:

Vintage Tunina – Tenuta Jermann, Friaul TS 2016

Il Vintage Tunina è stato fatto con le uve Sauvignon Blanc e Chardonnay con l'aggiunta di Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit. Una cuvée che secondo la guida dei vini più importante d'Italia, il Gambero Rosso, è considerata il miglior vino bianco d'Italia. È una vera miscela di uve, che si presenta in un giallo paglierino brillante con una lucentezza dorata. Il bouquet del Vintage Tuninas di

Vino rosso:

Terra di Monteverro –Tenuta Monteverro, Maremma - Toscana (B) TS 2016(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)

È caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con sentori speziati, note floreali, aromi di piccoli frutti rossi e neri e una lieve sfumatura tostata. Al palato ritornano i sentori speziati e presenta tannini giovani, consistenti e morbidi. Nel complesso è un vino dal gusto coinvolgente e dalla buona acidità, con finale dritto e serrato.

Vino speciale:

Giorgio Bartholomäus – Tenuta Argentiera (B), Toscana TS 2010 (100% Merlot)

Viola rubino intenso e brillante. Naso intenso e complesso, seducente, un sacco di lampone scuro, prugne, liquirizia. Rotondo e morbido al palato, si apre con un tannino denso e avvincente, un sacco di frutta dolce si scioglie, nel finale pieno di frutta.

Per ulteriori consigli, potete chiedere al nostro sommelier Mikko!

Vini al calice di alta qualità:

Vini bianchi:

Pinot Bianco – Lieselehof, Caldaro K 2019

Questo Pinot Bianco è espressivo, filante con profumi di frutta ricchi splendidamente integrati, vino bianco stagionato. Finale lungo

Don Pietro Bianco – Principe Spadafora, Sicilia K 2017

(Grillo, Inzolia, Cataratto)

Forte giallo paglierino con riflessi verdi. Nemico, fresco e vinoso allo stesso tempo. Gusto armonico-fruttato, elastico, pulito ed elegante.

Capitel Foscarino – Soave Anselmi, Veneto TS 2018

(90% Garganega, 10% Chardonnay)

L'Anselmi Capitel Foscarino IGT mostra un bouquet molto fine, morbido al palato, fruttato e dolce al gusto, con una meravigliosa leggerezza e raffinatezza. Le uve per l'Anselmi Capitel Foscarino IGT provengono dai crulages del vigneto Foscarin.

Gavi di Gavi – Villa Sparina, Piemonte TS 2019

Il Gavi docg è il vino che coincide da sempre con l'identità storica di Villa Sparina. Grande classico ottenuto con uve di Cortese, un vino bianco che esprime verità e territorio con forza e freschezza uniche Vitale, fresco e fruttato, questo Gavi dona sapori armonici, immediati e contemporanei.

Vino rosé:

Rosa dei Masi – Tenuta Masi, Veneto S 2018

Nel calice ha un bel colore rosa salmone. Il ventaglio di profumi che si avvertono al naso richiama la frutta rossa, con una nota spiccata di lampone e ciliegia. In bocca è di corpo leggero, rotondo, fresco, con un ottimo equilibrio.

Vini rossi:

Schiava del Val Venosta - Cantina Rebhof, Kastelbell S 2019

Di colore rosso rubino, affascina per la sua freschezza e il suo carattere caldo - vivace Profumo fruttato, fine a ciliegia e fragola. Morbido e gustoso al palato.

Il Ciliegino – Az. Agr. La Vigne (B) TS 2017

(Cabernet Sauvignon, Merlot)

Rosso rubino forte. Al naso si presenta molto fruttato, gli aromi ricordano le bacche rosse, al palato asciutto ed equilibrato con una bella lunghezza. Armonioso ed equilibrato nel finale.

Primitivo di Manduria, Oro di Emera – Tenuta Emera TS 2017

Rosso rubino scuro e intenso con nucleo brillante e riflessi violacei. Al naso con sottili note di legno, vaniglia, un po' di cioccolato fondente e aromi tostati. Al palato fruttato scuro con un corpo a più strati, si diffonde ampiamente.

Nero d'Avola Don Antonio – Az. agr. Morgante (B), Sicilia TS 2017

Rosso rubino, impenetrabile con riflessi violacei. Ha naso ampio e intenso, con note di mirtillo, gelso nero, cannella e liquirizia. Al palato è caldo, pieno, vellutato, robusto e con un bel tannino setoso.

Vino dolce:

Nosside Passito – Tenuta Statti, Calabria S 2016

(Greco Calabrese)

Brillante con note di albicocche disidratate, marmellate di agrumi, miele, un'esplosione di aromi che richiamano i profumi e le emozioni della nostra Calabria.