

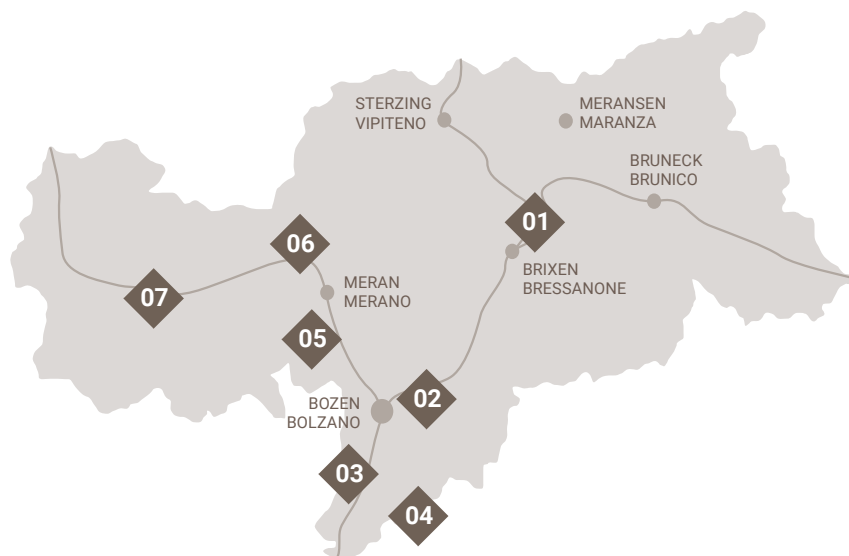
Carta dei vini

OOH IT'S WINE O'CLOCK

In vino veritas
Nel vino è la verità.



Alto Adige – terra di vini



01 VALLE ISARCO

Differenza di altitudine: 400 – 800 m

Produzione: 95 % vini bianchi, 5 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Müller Thurgau, Sylvaner, Kerner, Gewürztraminer

02 BOLZANO E DINTORNI

Differenza di altitudine: 250 – 900 m

Produzione: 30 % vini bianchi, 70 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Schiava, Lagrein, Gewürztraminer, Pinot Bianco

03 OLTRADIGE

Differenza di altitudine: 300 – 700 m

Produzione: 56 % vini bianchi, 44 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Schiava, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer

04 BASSA ATESINA

Differenza di altitudine: 200 – 1.000 m

Produzione: 67 % vini bianchi, 33 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Pinot Grigio, Chardonnay, Schiava, Gewürztraminer, Pinot Nero

05 MEDIA VAL D'ADIGE

Differenza di altitudine: 250 – 900 m

Produzione: 63 % vini bianchi, 37 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Sauvignon, Pinot Bianco, Schiava, Lagrein

06 MERANO E DINTORNI

Differenza di altitudine: 300 – 800 m

Produzione: 37 % vini bianchi, 63 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Schiava, Pinot Nero, Pinot Bianco, Sauvignon

07 VAL VENOSTA

Differenza di altitudine: 500 – 800 m

Produzione: 51 % vini bianchi, 49 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Riesling, Pinot Bianco, Pinot Nero, Schiava

Vini spumanti

VINI SPUMANTI DELL'ALTO ADIGE

Situati ai piedi delle Alpi, i vigneti altoatesini sono ideali per produrre spumanti d'eccellenza. Soprattutto se crescono in altura, infatti, le uve sviluppano un'ottima acidità, essenziale per dare alle bottiglie, anche dopo la seconda fermentazione, quella freschezza accattivante che ci si aspetta da un buon spumante.

Spumante „Praeclarus“ Brut DOC		€ 44,00
Cantina S. Paolo	1,5 lt.	€ 86,00
Spumante Arunda Brut DOC	0,375 lt.	€ 28,00
Cantina Reiterer Meltina		€ 40,00
Spumante Arunda Brut „Rosé“ DOC		€ 47,00
Cantina Reiterer Meltina		
Ferrari „Perlé“ Brut DOC		€ 54,00
Ferrari Trento		

PROSECCO

Il Prosecco è un vitigno bianco a Denominazione di Origine Controllata prodotto in Veneto e in Friuli-Venezia Giulia. Il vitigno che da origine a questo pregiato vino è il Glera, tipico di queste due regioni.

Prosecco Brut „Strada di Guia“ DOCG		€ 27,00
Foss Marai Valdobbiadene	1,5 lt.	€ 53,00

FRANCIACORTA

Il Franciacorta è uno spumante a DOCG la cui produzione è consentita nell'omonimo territorio della provincia di Brescia. I vitigni ammessi per la produzione del Franciacorta sono il Chardonnay, il Pinot nero e il Pinot bianco.

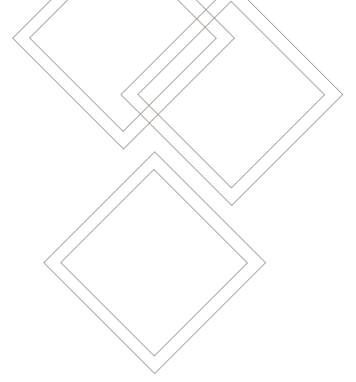
Franciacorta „Emozione“ Brut Millesimato DOCG		€ 42,00
Tenuta Villa Monticelli Brusati	1,5 lt.	€ 67,00
Franciacorta „Cuvée Prestige“ Brut DOCG		€ 60,00
Ca'del Bosco Erbuso		
Franciacorta Brut „Rosé“ DOCG		€ 45,00
Lantieri de Paratico Capriolo		

CHAMPAGNE

I vini di Champagne sono interamente prodotti, vendemmiati ed elaborati nell'area delimitata della Champagne, in Francia. Le uve impiegate nell'elaborazione dei vini prestano caratteristiche uniche al mondo, risultato di una posizione geografica particolare, di un suolo particolare e di un clima particolare.

Champagne Brut „Imperial“		€ 72,00
Moët & Chandon Epernay		
Champagne Brut		€ 78,00
Veuve Clicquot Ponsardin Reims		
Champagne Brut		€ 74,00
Laurent-Perrier Tours-sur-Marne	1,5 lt.	€ 130,00
Champagne Brut „Rosé“		€ 118,00
Ruinart Reims		

Vini sfusi



PROSECCO

Prosecco Brut

€ 4,50

FRANCIACORTA

Franciacorta „Emozione“ Brut Millesimato DOCG

Tenuta Villa | Monticelli Brusati

€ 7,50

VINI BIANCHI

Pinot grigio DOC | VINO DELLA CASA

Cantina Cornaiano

€ 3,80
¼ lt. € 7,50
½ lt. € 15,00

Chardonnay DOC

Cantina San Paolo

€ 4,50
¼ lt. € 9,00
½ lt. € 18,00

Valle Isarco Kerner DOC

Tenuta Köfererhof | Novacella

€ 5,50
¼ lt. € 11,00
½ lt. € 22,00

Riesling „Montiggl“ DOC

Cantina San Michele - Appiano | Appiano

€ 6,00
¼ lt. € 12,00
½ lt. € 24,00

Sauvignon Blanc Riserva „Oyell“ DOC

Cantina Laimburg | Ora

€ 6,00
¼ lt. € 12,00
½ lt. € 24,00

Traminer aromatico „Festival“ DOC

Cantina Merano Burggräfler

€ 5,00
¼ lt. € 10,00
½ lt. € 20,00

VINO ROSATO

Rosé „20/26“ IGT

Elena Walch | Termeno

€ 5,50
¼ lt. € 11,00
½ lt. € 22,00

VINI ROSSI

Santa Maddalena DOC | VINO DELLA CASA

Cantina Cornaiano

€ 3,80
¼ lt. € 7,50
½ lt. € 15,00

Lagrein „Perl“ DOC

Cantina Bolzano

€ 5,50
¼ lt. € 11,00
½ lt. € 22,00

Merlot „Levad“ DOC

Cantina Nalles-Magré

€ 6,00
¼ lt. € 12,00
½ lt. € 22,00

Pinot nero Riserva „St. Daniel“ DOC

Cantina Colterenzio | Cornaiano

€ 6,00
¼ lt. € 12,00
½ lt. € 22,00

Cabernet Sauvignon Riserva „Graf“ 2017 DOC

Cantina Merano

€ 6,00
¼ lt. € 12,00
½ lt. € 22,00

VINI DA DESSERT

Moscato giallo DOC

Cantina Caldaro

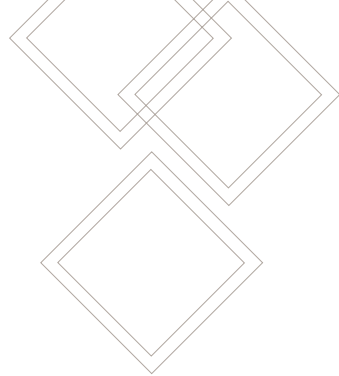
€ 4,50
¼ lt. € 9,00
½ lt. € 18,00

Rosenkavalier IGT

Tenuta Ritterhof | Caldaro

€ 4,50
¼ lt. € 9,00
½ lt. € 18,00


Vini bianchi



ALTO ADIGE

GRÜNER VELTLINER

Sono stati i vignaioli austriaci a portare il Veltliner alla ribalta enologica internazionale. In Alto Adige viene coltivato prevalentemente in Val d'Isarco. Negli ultimi anni, la limitazione severa delle rese e le nuove tecniche di vinificazione hanno reso il Veltliner un vino dal gusto assai gradevole, fruttato e speziato, con delicati aromi di fiori ed erbe.

Valle Isarco Grüner Veltliner DOC	€ 31,00
Tenuta Ebner Campodazzo	
Valle Isarco Grüner Veltliner „Aristos“ DOC	€ 34,00
Cantina Valle Isarco	
 Grüner Veltliner IGT	€ 34,00
Tenuta Garliger Velturmo	

SYLVANER

In Alto Adige, il Sylvaner si coltiva quasi esclusivamente nella Val d'Isarco, dove apprezza i versanti freschi e soleggiati che si estendono fra i 500 e i 700 metri di quota. In queste condizioni il vitigno sviluppa una struttura corposa e una buona acidità. Una caratteristica tipica del Sylvaner è il suo sentore minerale e terrigno, impreziosito da aromi di erbe fresche o fieno.

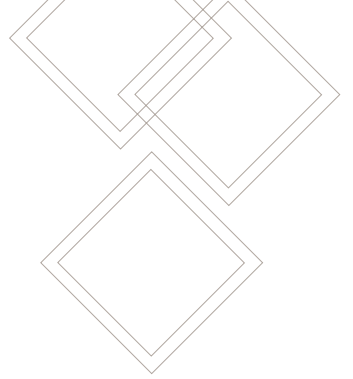
Valle Isarco Sylvaner DOC	€ 28,00
Abbazia di Novacella	
Valle Isarco Sylvaner DOC	€ 32,00
Tenuta Manni Nössing Bressanone	
Valle Isarco Sylvaner „Lahner“ DOC	€ 42,00
Tenuta Taschler Bressanone	
Valle Isarco Sylvaner „Sabiona“ DOC	€ 51,00
Cantina Valle Isarco	
Valle Isarco Sylvaner „Alte Rebe“ DOC	€ 47,00
Tenuta Pacherhof Novacella	

KERNER

È un vitigno ottenuto incrociando Schiava e Riesling, che prende il nome dal poeta tedesco Justinus Kerner, e che grazie alla sua resistenza al gelo si coltiva soprattutto alle quote più alte della Val d'Isarco e della Val Venosta. Da questa varietà si ottengono vini vigorosi e speziati, con un leggero sentore di noce moscata. Con la ricchezza del suo aroma e il suo bouquet fruttato e raffinato, il Kerner ha tutte le carte in regola per diventare un nuovo fiore all'occhiello della produzione altoatesina.

Valle Isarco Kerner DOC	€ 28,00
Cantina Valle Isarco	
Valle Isarco Kerner DOC	€ 31,00
Tenuta Bessererhof Fiè allo Sciliar	
Valle Isarco Kerner DOC	€ 31,00
Tenuta Köfererhof Novacella	
Valle Isarco Kerner „Praepositus“ DOC	€ 35,00
Abbazia di Novacella	
Valle Isarco Kerner „Sabiona“ DOC	€ 51,00
Cantina Valle Isarco	

ALTO ADIGE



RIESLING

Questo vitigno originario della Germania fu introdotto in Alto Adige nell'Ottocento, ma a differenza dei suoi avi tedeschi, il Riesling vinificato in Alto Adige subisce una fermentazione completa, il più delle volte privo (o quasi) di zuccheri residui. Quello prodotto nelle zone più fresche della Val d'Isarco e della Val Venosta si distingue per gli aromi di pesca e agrumi, e per un'acidità dinamica e stimolante.

Riesling „Montiggl“ DOC Cantina San Michele-Appiano	€ 30,00
Valle Isarco Riesling „Kaiton“ DOC Tenuta Kuenhof Bressanone	€ 38,00
Valle Venosta Riesling DOC Tenuta Falkenstein Naturno	€ 40,00
Valle Isarco Riesling DOC Tenuta Köfererhof Novacella	€ 41,00

MÜLLER-THURGAU

Da questo vitigno diffuso in tutto il mondo – che prende il nome dall'agronomo svizzero Hermann Müller, originario della Turgovia (Thurgau) – si ottengono vini bianchi aromatici e di pronta beva. Oltre al suo tipico aroma di noce moscata, il Müller-Thurgau prodotto nella Val d'Isarco esprime un gradevole profumo di sambuco, mentre nei vigneti più caldi dell'Oltradige sviluppa aromi di nocciola, frutti a drupa e in Val Venosta note minerali con delicati profumi di mela.

Müller-Thurgau DOC Cantina Colterenzio Cornaiano	€ 25,00
Valle Isarco Müller-Thurgau „Sass Rigais“ DOC Tenuta Manni Nössing Bressanone	€ 30,00
Müller-Thurgau „Feldmarschall“ DOC Tenuta Tiefenbrunner Cortaccia	€ 59,00

MOSCATO

Quella del Moscato è una famiglia numerosa a cui appartengono varietà a bacca sia bianca sia nera. Il nome sembra derivare da "Muscum" muschio, e si riferisce al loro caratteristico aroma.

Pfefferer IGT Cantina Colterenzio Cornaiano	€ 26,00
Moscato giallo DOC Tenuta Bessererhof Fiè allo Sciliar	€ 30,00
Moscato giallo „Vogelmaier“ DOC Alois Lageder Magré	€ 33,00

FRAUELER

Vitigno anticamente diffuso in Val Venosta, con cui si produceva un vino leggero ad alto grado d'acidità.

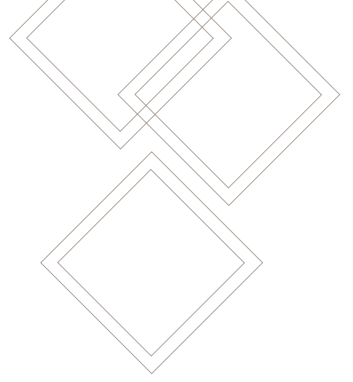
Fraueler Jera IGT Tenuta Befehlshof Silandro	€ 31,00
--	---------

BLATTERLE

Il Blatterle è un vitigno autoctono a bacca bianca, da tempo dimenticato, diffuso principalmente nel quartiere bolzanino dei "Piani" e in Val d'Isarco.

Blatterle IGT Tenuta Rielinger Renon	€ 49,00
--	---------

ALTO ADIGE



SAUVIGNON BLANC

Questo vitigno molto antico fu introdotto dalla Francia in Alto Adige alla fine dell'Ottocento, e da qualche anno la sua diffusione è in aumento. Il Sauvignon altoatesino sviluppa il suo profumo tipico con leggeri aromi verdi di erba appena falciata e uva spina, dando vita sia a vini freschi e di pronta beva, sia a vini più strutturati e dal gusto più intenso.

Sauvignon Blanc „Gfill“ DOC Cantina San Paolo	€ 29,00
Sauvignon Blanc „Indra“ DOC Cantina Cornaiano	€ 29,00
Sauvignon Blanc Riserva „Oyèll“ DOC Tenuta Laimburg Ora	€ 35,00
Sauvignon Blanc „Exclusiv“ DOC Tenuta Plonerhof Marleno	€ 54,00
Sauvignon Blanc „St. Valentin“ DOC Cantina San Michele-Appiano	€ 46,00

PINOT GRIGIO

Fa parte della folta famiglia dei vitigni di Borgogna e attualmente è la varietà bianca più coltivata in Alto Adige. Il Pinot grigio è un bianco dal gusto pieno, ricco di estratti, dal profumo floreale e caldo, e a seconda della zona di produzione esprime caratteristiche diverse: si va dalle versioni più raffinate e fresche della Val Venosta, ai vini dal gusto più minerale della Valle dell'Adige, fino a quelli più intensi e strutturati della conca di Bolzano e dell'Oltradige.

Pinot grigio DOC VINO DELLA CASA Cantina Cornaiano	€ 25,00
Pinot grigio DOC Cantina Andriano	€ 27,00
Pinot grigio „Puiten“ DOC Cantina Colterenzio Cornaiano	€ 30,00
Pinot grigio „Punggl“ DOC Cantina Nalles-Magré	€ 33,00
Pinot grigio „St. Valentin“ DOC Cantina San Michele-Appiano	€ 46,00

PINOT BIANCO

Narrano le cronache che il Pinot bianco fu introdotto in Alto Adige intorno al 1850, e visto che fin dall'inizio diede il meglio di sé, divenne presto una varietà di punta fra i bianchi del territorio, accanto al Traminer aromatico e al Sauvignon. Col suo profumo elegante di mela e la sua acidità vivace, il Pinot bianco è perfetto come vino per tutti i giorni. Per non falsare la raffinatezza del suo gusto fruttato, gli enologi preferiscono non esagerare con l'affinamento nei fusti di rovere.

Pinot bianco „Plötzner“ DOC Cantina San Paolo	€ 27,00
Pinot bianco „Vinschgau“ DOC Cantina Merano Burggräfler	€ 31,00
Pinot bianco „Sirmian“ DOC Cantina Nalles-Magré	€ 39,00 1,5 lt. € 69,00
Pinot bianco „Kristallberg“ DOC Elena Walch Termeno	€ 40,00
Terlaner Pinot bianco Riserva „Vorberg“ DOC Cantina Terlano	€ 46,00
Terlano Pinot bianco „Eichhorn“ DOC Tenuta Manincor Caldaro	€ 48,00
Pinot bianco Riserva „Sanctissimus“ DOC Cantina San Paolo	€ 98,00

ALTO ADIGE

CHARDONNAY

In Alto Adige, il Chardonnay conobbe uno sviluppo rapidissimo negli anni Ottanta, esprimendo in questo territorio le sue caratteristiche migliori. È un vino che avvince con la sua raffinata acidità e i suoi eleganti aromi cangianti di ananas, banana, mela, pera, agrumi, vaniglia e burro. Le versioni in commercio vanno da quelle più fresche e fruttate, affinate solo in acciaio, alle selezioni più complesse destinate anche all'affinamento, fermentate in barrique e affinate sui lieviti fini.

Chardonnay DOC Cantina San Paolo	€ 26,00
Chardonnay „Saleit“ DOC Cantina Caldaro	€ 29,00
Chardonnay „Cardellino“ DOC Elena Walch Termeno	€ 35,00
Terlano Chardonnay “Kreut” DOC Cantina Terlano	€ 35,00
Chardonnay „Lafoa“ DOC Cantina Colterenzio Cornaiano	€ 46,00
Terlaner Chardonnay „Sophie“ DOC Tenuta Manincor Caldaro	€ 54,00
Chardonnay „Löwengang“ DOC Alois Lageder Termeno	€ 69,00

GLI UVAGGI BIANCHI


Gli uvaggi bianchi spiccano ormai fra le etichette di punta del territorio, e sono ottenuti prevalentemente da uve Chardonnay, Pinot bianco o Pinot grigio. Quasi sempre, però, per dar loro un gusto rotondo si aggiungono piccole quantità di uve aromatiche, come Sauvignon o Traminer aromatico.

Cuvée Weiß 448 DOC Cantina Cornaiano Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon	€ 24,00
Reserve della Contessa DOC Tenuta Manincor Caldaro Chardonnay, Pinot bianco e Sauvignon Blanc	€ 34,00 1,5 lt. € 59,00
Stoan DOC Cantina Termeno Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot bianco e Traminer aromatico	€ 46,00
Manna DOC Tenuta Franz Haas Montagna Riesling, Chardonnay, Traminer aromatico, Sauvignon Blanc e Kerner	€ 46,00
Casòn Hirschbrunn IGT Alois Lageder Magré Viognier e Petit Manseng	€ 61,00
Dolomytos weiss Tenuta Ansitz Dolomytos Renon Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon Blanc, Riesling e altri	€ 60,00
Beyond the Clouds DOC Elena Walch Termeno Chardonnay con una piccola parte di altri vitigni	€ 78,00
Appius DOC Cantina San Michele Appiano Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Sauvignon Blanc	€ 139,00

ALTO ADIGE

TRAMINER AROMATICO

Questo vitigno trae origine dalla località vinicola altoatesina di Termeno, e in tutti i paesi germanofoni è noto fin dal Duecento. Oggi è uno dei vini più apprezzati dell'Alto Adige. Grazie al suo bouquet vastissimo, con note di petali di rosa, garofani, lici e frutti tropicali, è considerato il vino aromatico per eccellenza. Ma il suo colore intenso, la sua gradazione alcolica relativamente elevata e la sua struttura molto ricca, ne fanno anche un vino da meditazione.

Traminer aromatico „Festival“ DOC Cantina Merano Burggräfler	€ 28,00
Traminer aromatico „Selida“ DOC Cantina Termeno	€ 29,00
Traminer aromatico „Joseph“ DOC Tenuta Hofstätter Termeno	€ 33,00
Valle Isarco Traminer aromatico „Preapositus“ DOC Abbazia di Novacella	€ 38,00
 Traminer aromatico „Hautnah“ IGT Tenuta Garlieder Velturmo	€ 42,00
Traminer aromatico „Nussbaumer“ DOC Cantina Termeno	€ 46,00

PIWI – VITIGNI RESISTENTI

Le varietà di viti resistenti, conosciute anche come PIWI (dal tedesco Pilzwiderstandfähig), nascono dall'incrocio tra le varietà di vite da vino e le varietà di vite americane resistenti alle malattie fungine. La maggior parte delle varietà presenti, furono sviluppate dal 1880 al 1935 in Francia. L'obiettivo era quello di ottenere una varietà di viti con le caratteristiche di resistenza delle varietà americane alle crittogame ed alla fillossera della vite e di qualità dei vini ottenuti dalle varietà europee.

 Primus vino bianco Santerhof Rio di Pusteria	€ 37,00
 Bronner IGT Elena Walch Termeno	€ 30,00
 Bronner Julian IGT Tenuta Lieselehof Caldaro	€ 38,00

VENETO

LUGANA

Il vino Lugana viene prodotto a cavallo delle provincie di Brescia e Verona, nella zona a sud del Lago di Garda. Il vitigno utilizzato per la produzione di tutte le tre tipologie di Lugana è il "Trebiano di Soave" che, localmente, viene chiamato "Trebiano di Lugana".

Lugana „S. Cristina“ DOC

Tenuta Zenato | Peschiera del Garda

€ 29,00

SOAVE

Il vino Soave viene prodotto utilizzando principalmente il vitigno della Garganega, con un minimo di legge del 70 % fino ad un massimo del 100%. Per completarlo si possono utilizzare con un massimo del 30 % altri tre vitigni: il Chardonnay, il Pinot bianco e il Trebbiano di Soave. Tra le caratteristiche principali del Soave troviamo profumi di fiori gialli, di frutta esotica matura e una nota di mandorla, che proviene dalle uve garganega abbinate a un'ottima freschezza e sapidità.

Soave Classico DOC

Azienda agricola Inama | Verona

€ 26,00

SAUVIGNON BLANC

Il Sauvignon Blanc (detto anche Blanc Fumé) è un vitigno a bacca bianca, proveniente originariamente dalla zona francese di Bordeaux. Il nome deriva dalla parola francese sauvage ("selvaggio"), aggettivo dovuto alle sue origini di pianta autoctona del sud-ovest francese. Grazie alla sua capacità di adattamento, è coltivato estensivamente in Francia, Australia, Nuova Zelanda, Sud Africa, California e Sud America, con una piccola quota anche in Italia. I vini prodotti da uve sauvignon presentano un vasto ventaglio aromatico in cui i principali descrittori sono il peperone verde, il bosso, la ginestra, l'eucalipto, la gemma di cassis, il rabarbaro, la foglia di pomodoro, l'ortica, il pompelmo, il frutto della passione, la scorza di agrumi, l'uva spina, il frullato di asparagi, la ginestra e la pietra focaia.

Sauvignon Blanc „Vulcaia“ DOC

Azienda agricola Inama | Verona

€ 28,00

FRIULI-VENEZIA GIULIA

RIBOLLA GIALLA

La ribolla gialla è un vitigno autoctono del Friuli-Venezia Giulia. È diffusa anche in Dalmazia e Slovenia, dove è conosciuta come rebula. È un vitigno che vanta tradizioni antichissime, tanto che si hanno testimonianze di vino prodotto con quest'uva che risalgono al XII secolo. Il vino Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli DOC si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso esprime delicati profumi di frutta gialla e fiori bianchi; in bocca è asciutto e fresco, piacevolmente beverino.

Ribolla Gialla

Tenuta Villa Russiz | Capriva del Friuli

€ 38,00

PINOT GRIGIO

Il pinot grigio è un vitigno definito a bacca "grigia" per il particolare colore dei suoi acini. Si tratta di un vitigno internazionale noto fin dal Medioevo, e si ritiene che sia una mutazione del pinot nero. Particolarmente diffuso in Germania e Ungheria, in Italia si è adattato particolarmente bene in Veneto, Trentino-Alto Adige e, più di recente, nella zona del Collio. Vinificato in bianco origina vini dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, mentre vinificato in rosso, a contatto con le bucce, origina vini dal caratteristico colore ramato.

Pinot grigio DOC

Cantina Lis Neris | San Lorenzo Isontino

€ 44,00

TOSCANA

VERMENTINO

Negli ultimi anni il Vermentino, vitigno autoctono italiano, ha visto una crescente diffusione in Italia dove è coltivato nelle zone costiere in quanto è, per natura, un vitigno che "sente il mare". Lo ritroviamo, infatti, nei vigneti litoranei della Liguria e della Toscana, nelle isole Sardegna e Corsica e nel Midi francese.

Vermentino DOC

Cantina Morisfarms | Massa Marittima

€ 27,00

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

La Vernaccia di San Gimignano DOCG è un vino così fortemente territoriale da portare addirittura il nome del comune in cui è storicamente prodotta. Il territorio di San Gimignano ha un clima mediterraneo, piuttosto caldo, secco e ventilato, che risente del benefico influsso del vicino mar Tirreno. La Vernaccia di San Gimignano è un vino famoso fin dai tempi antichi e ancora oggi è molto apprezzato per la sua forte personalità, per il suo caratteristico profilo sapido-minerale e la sua straordinaria capacità di evolvere nel tempo. Si tratta, infatti, di uno dei pochi bianchi italiani che possiedono doti di invecchiamento.

Vernaccia di San Gimignano DOCG

Cantina Bartali | Castellina Scalo

€ 24,00

CAMPAGNA

GRECO DI TUFO

Il Greco di Tufo è uno dei grandi vitigni della Campania, talmente antico che è da più di 2000 anni che viene coltivato in quella che una volta era la Magna Grecia. Sarebbero stati i primi coloni giunti dalla Tessaglia sulle coste campane a portare in dote questo vigoroso vitigno. Durante le età Romana conobbe ancora più successo e divenne uno dei vini più apprezzati e bevuti dell'Impero. Il terreno ricco di minerali tipico della zona di coltivazione del Greco, risulta particolarmente adatto a questo vitigno e ciò conferisce al vino la sua caratteristica. sapidità.

Greco di Tufo DOCG

Cantina Feudi di San Gregorio | Sorbo Serpico

€ 31,00

SICILIA

CATARRATTO

Il Catarratto è una delle varietà a bacca bianca più tradizionale e classiche della Sicilia, da molti studiosi considerata fra le più antiche, ed è diffuso in tutta la Sicilia, dove costituisce il 33 % della superficie vitata complessiva. I vini bianchi fermi prodotti con uve di Catarratto sono generalmente freschi, di media struttura, con acidità e grado alcolico moderati. Il loro profilo aromatico viene associato anche a note agrumate e florali, sentori tropicali di pompelmo e frutta della passione con un tocco di erbe fine e spezie dolci.

Anthilia DOC

Cantina Donnafugata | Marsala

€ 27,00

FRANCIA

CHABLIS

La regione di Chablis è il territorio francese a vocazione vinicola più settentrionale della Borgogna. Le vigne intorno alla città di Chablis sono quasi esclusivamente composte di piante del vitigno Chardonnay, che danno un vino bianco secco rinomato per la purezza sia del suo aroma sia del suo gusto.

Chablis ACC

Billaud-Simon | Vin de Bourgogne

€ 58,00

POUILLY FUMÉ

La valle della Loira è una delle regioni più famose della Francia per la produzione dei grandi bianchi. In particolare, le Appellation di Sancerre e Pouilly Fumé, situate nella zona dei "Vigneti Centrali", sono celebri per i loro Sauvignon Blanc, unicamente riconosciuti tra i migliori al mondo. La storia della viticoltura in queste terre ha origini antichissime che possono far risalire ai tempi della dominazione Romana.

Pouilly Fumé Blanc „Les Angelots“

Domaine Masson-Blondelet | Pouilly-sur-Loire

€ 57,00

Vini rosati

I vini si presentano di colore rosso rubino chiaro, con aromi che ricordano soprattutto la frutta a bacca rossa. Al gusto sono secchi, freschi, fruttati e persistenti..


Merlot Rosé „Meris“ DOC Cantina San Paolo	€ 27,00
Lagrein „Kretzer“ DOC Cantina Convento Muri Gries Bolzano	€ 27,00
Lagrein Rosé DOC Alois Lageder Magrè	€ 28,00
Rosé „20/26“ IGT Elena Walch Termeno	€ 30,00
Blauburgunder Rosé „Summer“ IGT Tenuta Klosterhof Caldaro	€ 30,00
Bardolino Chiaretto DOC Cantina Zenato Peschiera del Garda	€ 24,00

Vini rossi

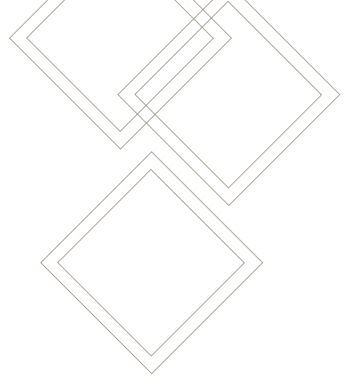
ALTO ADIGE

SCHIAVA

Questo vitigno autoctono vanta tracce documentali che risalgono al tardo Medioevo, e dal Cinquecento è sempre stata la varietà di riferimento nella viticoltura altoatesina. Dalla Schiava si ottengono vini leggeri, a basso contenuto tannico e alcolico, con diverse individualità e tipicità. Il Santa Maddalena, ad esempio, spicca per le sue doti di pienezza, mentre il Lago di Caldaro e il Colli di Merano sono più morbidi e speziati al palato.

Schiava „Sonntaler“ DOC Cantina Cortaccia	€ 29,00
Schiava „Galea“ DOC Cantina Nalles-Magrè	€ 28,00
Lago di Caldaro Classico Superiore „per sé“ DOC Elena Walch Termeno	€ 30,00
 Lago di Caldaro „Keil“ DOC Tenuta Manincor Caldaro	€ 34,00
Santa Maddalena DOC VINO DELLA CASA Cantina Cornaiano	€ 25,00
Santa Maddalena Classico DOC Tenuta Larcherhof Bolzano	€ 28,00
Santa Maddalena Classico „Huck am Bach“ DOC Cantina Bolzano	€ 28,00
Santa Maddalena Classico „Vigna Rondell“ DOC Tenuta Glögglhof Santa Maddalena	€ 32,00

ALTO ADIGE



ZWEIGELT

Il vitigno "Zweigelt" è stato sviluppato nel 1922 presso l'Istituto federale per la viticoltura a Klosterneuburg in Austria dal professor Fritz Zweigelt incrociando il "St. Laurent" con il "Blaufränkisch", ed è il vitigno rosso più coltivato in Austria. In Italia è la varietà autorizzata per la provincia di Bolzano. Tipico di questo vino è il colore rosso rubino molto intenso dai riflessi violacei. All'olfatto ricorda soprattutto le bacche scure, quelle di sambuco e la prugna, oltre a delicate note speziate.

Zweigelt „Roan“ IGT € 34,00
Tenuta Bessererhof | Fiè allo Sciliar

Zweigelt IGT € 36,00
Tenuta Marinushof | Castebello

PINOT NERO

Il „re di Borgogna“ fra i rossi altoatesini si coltiva in Alto Adige dalla metà dell'Ottocento. Alle quote medio-alte e mediamente secche, il Pinot nero altoatesino esprime tutto il proprio potenziale, dando vita a vini strutturati quasi sovrapponibili, per qualità e caratteristiche, ai suoi parenti nobili francesi. I Pinot neri più tipici dell'Alto Adige si distinguono per il loro profumo intenso di bacche rosse e scure, spezie e violetta.

Pinot nero DOC € 29,00
Cantina Termeno

Pinot nero Riserva „St. Daniel“ DOC € 34,00
Cantina Cornaiano | Colterenzio

Pinot nero DOC € 39,00
Tenuta Plonerhof | Marleno

1,5 lt. € 64,00

Pinot nero Riserva „Glen“ DOC € 41,00
Cantina Cortaccia

Pinot nero Riserva „Passion“ DOC € 48,00
Cantina San Paolo

Pinot nero Riserva „Burgum Novum“ DOC € 51,00
Azienda vinicola Castelfeder | Cortina

3,0 lt. € 166,00

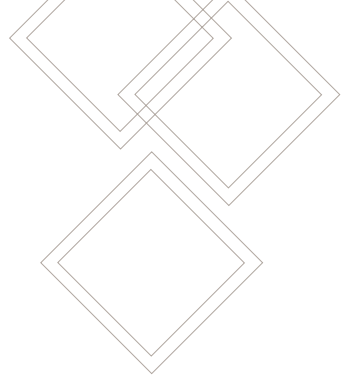
Pinot nero „Ludwig“ DOC € 52,00
Elena Walch | Termeno

Pinot nero Riserva „Trattman“ DOC € 57,00
Cantina Cornaiano

Pinot nero „Barthenau-Vigna S. Urbano“ DOC € 99,00
Tenuta Hofstätter | Termeno

Pinot nero Riserva „Vigna Ganger“ DOC € 153,00
Cantina Cornaiano

ALTO ADIGE



LAGREIN

Insieme al Pinot nero e alla Schiava, il Lagrein è uno dei vitigni rossi di punta dell'Alto Adige. È una varietà autoctona da cui si ricava un vino di grande carattere. È prodotto soprattutto nella conca di Bolzano e da diversi anni sta riscuotendo sempre più favori. Il Lagrein si distingue per i suoi aromi di frutti di bosco, ciliegia fresca e violetta e al palato esprime una pienezza vellutata, impreziosita da una morbida acidità. Se affinato in piccoli fusti di rovere, sviluppa note speziate molto nobili, che danno ulteriore smalto e carattere alle selezioni migliori.

Lagrein „Grieser“ DOC Cantina Bolzano	€ 27,00
Lagrein „Perl“ DOC Cantina Bolzano	€ 31,00
Lagrein Riserva DOC Tenuta H. Lentsch Branzolo	€ 34,00
Lagrein Riserva „Select“ DOC Tenuta Rottensteiner Bolzano	€ 40,00
Lagrein Riserva „Prestige line“ DOC Cantina Bolzano	€ 47,00 1,5 lt. € 77,00
Lagrein Riserva „Urban“ DOC Cantina Termeno	€ 50,00
Riserva „Manus“ DOC Tenuta Ritterhof Caldaro	€ 59,00
Riserva „Mirell“ DOC Tenuta Waldgries Santa Giustina	€ 64,00
Lagrein Riserva „Porphy“ DOC Cantina Terlano	€ 65,00
Lagrein Riserva „Taber“ DOC Cantina Bolzano	€ 67,00

MERLOT


Il Merlot fu piantato per la prima volta in Alto Adige circa 120 anni fa, insieme ad altri vitigni bordolesi. È una varietà a maturazione precoce che predilige zone calde, con terreni profondi e argillosi. Se ne ricavano dei vini fruttati, corposi e dal gusto pieno, dotati di fascino mediterraneo e con un sentore tannico, morbido e maturo.

Merlot „Lasón“ DOC Cantina Caldaro	€ 31,00
Merlot „Huberfeld“ DOC Cantina San Paolo	€ 30,00
Merlot „Levad“ DOC Cantina Nalles-Magré	€ 34,00
Merlot Riserva „Siebeneich“ DOC Cantina Terlano	€ 38,00
Merlot Riserva „Gant“ DOC Cantina Andriano	€ 56,00
Merlot Riserva „Brenntal“ DOC Cantina Cortaccia	€ 59,00

ALTO ADIGE

GLI UVAGGI ROSSI

Tra i rossi, le cuvée dell'ultima generazione s'ispirano al modello dei vini bordolesi e si producono prevalentemente da uve Cabernet Sauvignon e Merlot. Ma si stanno ottenendo risultati assai incoraggianti anche integrando vitigni bordolesi a uve autoctone, come il Lagrein.

	Cortinie Rosso IGT Cantina Peter Zemmer Cortina Lagrein, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon	€ 31,00
	Ramus-Crescendo DOC Tenuta Ritterhof Caldaro Cabernet Sauvignon e Merlot	€ 38,00
	Reserve del Conte IGT Tenuta Manincor Caldaro Lagrein, Merlot e Cabernet Sauvignon	€ 36,00
	Palestina DOC Tenuta H. Lentsch Branzolo Cabernet Sauvignon e Merlot	€ 42,00
	Bautzanum Riserva DOC Malojer, Gummerhof Bolzano Cabernet Sauvignon e Lagrein	€ 41,00
	Loam Riserva DOC Cantina Termeno Cabernet Sauvignon e Merlot	€ 59,00
	Mauritius DOC Cantina Bolzano Merlot e Lagrein	€ 57,00
	Arzio DOC Baron di Pauli Caldaro Merlot e Cabernet Sauvignon	€ 62,00
	Kermesse Elena Walch Termeno Syrah, Petit Verdot, Lagrein, Merlot e Cabernet Sauvignon	€ 77,00

CABERNET SAUVIGNON

La coltivazione dei vitigni Cabernet iniziò in Alto Adige circa 150 anni fa. Grazie a una riduzione sistematica delle rese, oggi il Cabernet prodotto in Alto Adige si distingue soprattutto per i suoi aromi di ribes nero, mora e spezie, con un tocco di pepe che ne impreziosisce la complessità. La sua struttura vigorosa ne fa uno dei vini rossi altoatesini che si prestano meglio all'invecchiamento.

	Cabernet DOC Cantina Colterenzio Cornaiano	€ 27,00
	Cabernet Sauvignon Riserva „Campaner“ DOC Cantina Caldaro	€ 31,00 1,5 lt. € 60,00
	Cabernet Riserva DOC Alois Lageder Magré	€ 33,00
	Cabernet „Kirchhügel“ DOC Cantina Cortaccia	€ 36,00
	Cabernet „Istrice“ DOC Elena Walch Termeno	€ 40,00
	Cabernet Sauvignon Riserva „Sass Roa“ DOC Cantina Laimburg Ora	€ 43,00
	Cabernet Sauvignon Riserva „Quintessenz“ DOC Cantina Caldaro	€ 56,00
	Cabernet Riserva „Mumelter“ DOC Cantina Bolzano	€ 60,00
	Cabernet Sauvignon Riserva „Graf“ 2017 DOC Cantina Merano	€ 34,00
	Cabernet Sauvignon „Cor Römigberg“ DOC Alois Lageder Magré	€ 81,00

PIWI ROSSI

Le varietà di viti resistenti, conosciute anche come PIWI (dal tedesco Pilzwiderstandfähig), nascono dall'incrocio tra le varietà di vite da vino e le varietà di vite americane resistenti alle malattie fungine. La maggior parte delle varietà presenti, furono sviluppate dal 1880 al 1935 in Francia. L'obiettivo era quello di ottenere una varietà di viti con le caratteristiche di resistenza delle varietà americane alle crittogame ed alla fillossera della vite e di qualità dei vini ottenuti dalle varietà europee.



Rubus

Tenuta Santerhof | Rio di Pusteria
Cabernet Cortis e Regend

€ 36,00

TRENTINO

TEROLDEGO

Il vitigno teroldego è coltivato da secoli in Trentino, soprattutto nel territorio pianeggiante della piana Rotaliana. Il vino ha un colore rosso rubino intenso. Il profilo olfattivo è caratterizzato da aromi di frutta rossa, con note di prugna, mirtillo, ribes, sentori di liquirizia e nuances balsamiche.

Teroldego Riserva DOC

Cantina Rotaliana | Mezzolombardo

€ 30,00

Teroldego „Granato“ IGT

Elisabetta Foradori | Mezzolombardo

€ 79,00

VENETO

VALPOLICELLA

Il Valpolicella "Classico", il Valpolicella "Ripasso" e l'Amarone della Valpolicella sono vini tipici della provincia di Verona, e sono prodotti con le varietà Corvina, Molinara, Rondinella e Oseleta. Mentre il Valpolicella "Classico" è un vino leggero e di pronta beva, il Valpolicella "Ripasso" e l'Amarone della Valpolicella sono vini strutturati e dal bouquet complesso, che ricordano soprattutto la frutta matura a bacca rossa e le spezie.

Valpolicella Classico „Lena di Mezzo“ DOC

Azienda agricola Monte del Frá | Sommacampagna

€ 25,00

Valpolicella Superiore „Ripasso“ DOC

Cantina Zenato | Peschiera del Garda

€ 37,00

Amarone della Valpolicella „Lena di mezzo“ DOCG

Azienda agricola Monte del Frá | Sommacampagna

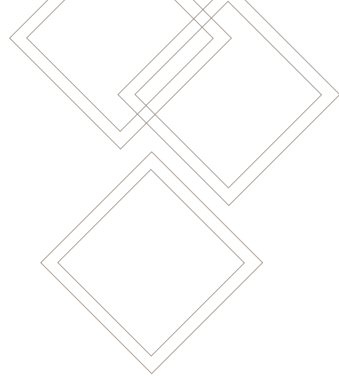
€ 63,00

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Cantina Bertani | Grezzana

€ 121,00

PIEMONTE



DOLCETTO

Il dolcetto è un vitigno autoctono della zona a cavallo tra Piemonte e Liguria, in particolare nel Monferrato è noto come dolcetto, mentre in Liguria come ormeasco. Le prime informazioni storiche risalgono al 1500 nella zona del Monferrato, anche se la sua origine dovrebbe risalire a tempi molto più antichi. Il nome Dolcetto non deriva da una caratteristica del vino (che è sempre stato secco) ma dall'uva da cui viene prodotto, che essendo dotata di un basso livello di acidità, al sapore risulterebbe molto più dolce rispetto alle altre varietà.

Dolcetto d'Alba DOC
Pio Cesare | Alba

€ 34,00

BARBERA

Il vitigno Barbera ha origini molto antiche e i primi documenti che ne danno testimonianza risalgono a qualche secolo fa. Impiegato esclusivamente per la vinificazione, il Barbera mostra ottime proprietà sia colore rosso rubino, è ricco di profumi con richiami di frutta rossa, sottobosco e spezie, mentre in bocca lascia emergere un gusto asciutto, austero, sostenuto da acidità evidente. Quando abbinato, apporta alle varietà associate alcol, acidità e spesso colore.

Barbera d'Alba DOC
Pio Cesare | Alba

€ 38,00

Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" DOCG
Braida | Rocchetta Tanaro

€ 82,00

NEBBIOLO

Il Nebbiolo – chiamato anche Picoutener (in Val d'Aosta), Spanna (nelle sottozone piemontesi di Lesona, Gattinara, Ghemme, Fara, Boca e Bramaterra) o Chiavennasca (in Valtellina) – viene spesso, e non a caso, considerato come il più nobile dei vitigni italiani. Se giovane, si presenta color rubino, ma vira velocemente al granato-aranciato, è consistente ma trasparente, difatti inclinando il calice è possibile leggere con facilità le righe di un libro. Profuma di frutta e fiori, in particolare prugna e viola, poi sottobosco con funghi, humus e a volte tartufo, foglie secche, tabacco e cuoio fino ad arrivare al gudron e pot pourri di fiori dopo un po' di affinamento in bottiglia.

Langhe Nebbiolo DOC
La Spinetta | Grinzane Cavour

€ 47,00

Barolo „Tradizionale“ DOCG
Marchesi di Barolo | Barolo

€ 64,00

Barolo „Cannubi“ DOCG
Paolo Scavino | Castiglione Falletto

€ 95,00

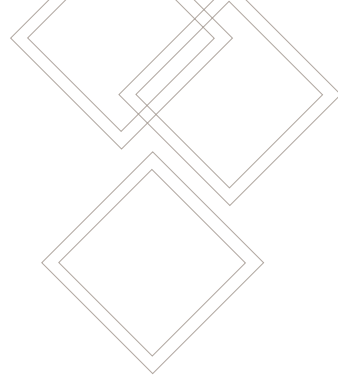
Barbaresco „MonTERSINO“ DOCG
Cantina San Biagio | La Morra

€ 49,00

Barbaresco DOCG
Angelo Gaja | Barbaresco

€ 245,00

TOSCANA



MORELLINO DI SCANSANO

Il Morellino di Scansano DOCG è un vino rosso, di color rubino che tende al granato con l'invecchiamento. Al naso si presenta vinoso, intenso, profumato e gradevole mentre il sapore è leggermente tannico e asciutto. Viene prodotto con uve all'85% di vitigno Sangiovese e con un massimo di 15% di altri vitigni a bacca nera consentiti nella Regione Toscana. La zona di produzione è una ristretta area a sud della provincia di Grosseto che, più precisamente, comprende il territorio del comune di Scansano e parte dei comuni di Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna, Semproniano.

Morellino di Scansano DOCG

€ 27,00

Cantina Morisfarms | Massa Marittima

CHIANTI CLASSICO

Il Chianti Classico viene prodotto con uve Sangiovese per almeno l'80% (ma anche utilizzate in purezza). Al blend del Chianti Classico possono contribuire altri vitigni, esclusivamente a bacca rossa, a partire da quelli autoctoni, come Canaiolo Nero e Colorino, ma anche dai principali vitigni internazionali, come Merlot e Cabernet Sauvignon. Le "capitali" del Chianti sono le città di Firenze e Siena e le sue terre si estendono proprio a cavallo tra le due province: si tratta di 70.000 ettari che comprendono per intero i comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti e in parte quelli di Barberino Tavernelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi e San Casciano in Val Pesa.

Chianti Classico „Villa Reale“ DOCG

€ 27,00

Cantina Bartali | Monteriggioni

Chianti Classico „Fonterutoli“ DOCG

€ 40,00

Marchesi Mazzei | Castellina in Chianti

BRUNELLO

La zona di produzione dei vini di Montalcino coincide con il confine storico del Comune di Montalcino, un comprensorio di 24.000 ettari, dei quali solo il 15% è occupato dai vigneti. La zona ha una forma pressoché quadrata, i cui "lati" sono delimitati dai fiumi Ombrone, Asso e Orcia. Il vino è prodotto esclusivamente con della varietà Sangiovese provenienti dal territorio comunale di Montalcino. Questo vino richiede lunghi periodi di invecchiamento prima di essere messo in commercio. Dopo 5 anni obbligatori di invecchiamento (6 anni per il Riserva), il vino è pronto per la degustazione. Il rosso di Montalcino, nato anch'esso da Sangiovese grosso, ma da vigneti più giovani e con un affinamento di solo un anno, e quindi più fresco e di beva più facile.

Rosso di Montalcino DOC

€ 37,00

Ciacci Piccolomini d'Aragona | Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG

€ 69,00

Ciacci Piccolomini d'Aragona | Montalcino

SUPERTUSCAN

I Supertuscan sono dei vini rossi prodotti in Toscana che non seguono, di proposito, un determinato disciplinare di produzione. Questo termine, che non indica una denominazione, è stato coniato dal celebre critico americano Robert Parker. Il concetto fu inventato negli anni'80 da dei viticoltori toscani stanchi del regolamento della DOC Chianti, la quale autorizza solamente l'impiego di vitigni autoctoni. L'assemblaggio di questi vitigni con dei vitigni internazionali (Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc...) ha permesso la nascita dei Supertuscan. In questi vini ritroviamo spesso un bouquet fruttato, con aromi di ciliegia, prugna, note di spezie e di tabacco.

Lucente IGT

€ 57,00

Frescobaldi | Montalcino

Tignanello IGT

€ 112,00

Marchesi Antinori | Firenze

Ornellaia DOC

€ 246,00

Tenuta dell'Ornellaia | Castagneto Carducci

Redigaffi IGT

€ 320,00

Tenuta Tua Rita | Suvereto

UMBRIA

MONTEFALCO

Come in molte zone vinicole del Centro Italia, a Montefalco il Sangiovese vanta una notevole tradizione e diffusione. Da qui la nascita del Montefalco Rosso dove il Sangiovese si sposa con il Sagrantino che apporta tipicità e struttura a questo vino da tutto pasto.

Montefalco Rosso DOC

Azienda Vinicola Antonelli | Montefalco

€ 30,00

SICILIA

NERO D'AVOLA

Il nero d'Avola è il più famoso vitigno autoctono a bacca rossa della Sicilia. Come molte altre varietà, è stato introdotto nell'isola ai tempi della colonizzazione greca e conserva memoria delle sue antiche origini nella tradizionale forma d'allevamento ad alberello. Questo vitigno ha la capacità di dare origine a vini di grande struttura e complessità.

Nero d'Avola DOC

Azienda Agricola Morgante | Grotte

€ 26,00

Tancredi IGT

Cantina Donnafugata | Marsala

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat ed altri

€ 54,00

SARDEGNA

CANNONAU

Cannonau è il nome sardo di uno dei vitigni più famosi della Sardegna. Studi recenti hanno dimostrato che il Cannonau è probabilmente il vitigno più antico del mediterraneo. Sono stati inoltre ritrovati resti di vinaccioli che risalgono a oltre 3.200 anni fa a dimostrazione che la viticoltura se era sviluppata in Sardegna in epoca antichissima.

Cannonau di Sardegna „Costerà“ DOC

Argiolas | Serdiana

€ 30,00

Turriga IGT

Argiolas | Serdiana

€ 112,00

FRANCIA

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Châteauneuf-du-Pape è una denominazione di vini francesi AOC prodotti nella zona del Rodano meridionale. Comprende vini rossi sublimi, ma anche vini bianchi, elaborati nel complesso con tredici differenti varietà di vitigni autoctoni. Lo stile dei vini Châteauneuf-du-Pape è caratterizzato da morbidezza, bassa acidità e un grado alcolico elevato. L'odierna denominazione comprende 3.167 ettari di vigneti. Tra i vitigni più importanti del Rodano meridionale troviamo il Grenache Noir e il Syrah, e altri vitigni a bacca nera come Morvèdre, Muscadin, Vaccaresse, Terret, Counoise e Cinsault.

Châteauneuf-du-Pape

€ 102,00

Château La Nerthe | Valle del Rodano
Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault

BORGOGNA

La Borgogna è famosa nel mondo per i suoi vini bianchi da uve Chardonnay e rossi da Pinot nero, vitigni autoctoni di questa regione, vini che sono da sempre considerati come modelli di riferimento per le altre regioni in cui si producono vini con le stesse uve. La Borgogna si trova nella parte centro-orientale della Francia ed è uno dei luoghi più a nord del mondo in cui si producono vini rossi. Sia il Chardonnay che il Pinot nero producono i migliori risultati in climi freschi come quello della Borgogna ed è per questa ragione che il livello qualitativo raggiunto qui rimane tutt'oggi senza uguali.

Pinot Noir

€ 54,00

Seguin-Manuel | Beaune

SPAGNA

RIOJA

In Spagna la vite viene coltivata un po' ovunque ma ci sono delle zone che ovviamente vanno distinte. La zona storica è la Rioja, situata a nord tra Bilbao e Madrid dove si producono i grandi vini rossi con corpo e spessore. Questa regione prende il nome dal fiume Oja, che è un'affluente dell'Ebro vicino ai Pirenei. La Rioja è principalmente identificata con la produzione di uve a bacca nera, come tempranillo, garnacha, graciano e mazuelo.

Crianza Rioja

€ 33,00

Tenuta Marqués de Cáceres | Rioja
Tempranillo, Garnacha e Graciano

CALIFORNIA

NAPA VALLEY

La Napa Valley è la zona vitivinicola della California più famosa e certamente anche di tutti gli Stati Uniti d'America. La fama di quest'area è tale che spesso la Napa Valley è considerata come sinonimo di vino Americano, tanto da mettere in ombra anche altre interessanti aree, non solo quelle della California.

Cabernet Sauvignon „Founders'Estate“

€ 37,00

Cantina Beringer | Napa Valley
Cabernet Sauvignon

AUSTRALIA

BAROSSA VALLEY

La regione vinicola più famosa e importante di tutta l'Australia è probabilmente la Barossa Valley, questa si trova nei pressi di Adelaide, a pochi chilometri dalla costa meridionale del South Australia. La vallata non è di grandissime dimensioni ma conta una forte concentrazione di aziende vinicole che producono alcuni tra i migliori rossi della nazione.

Shiraz Mataro „Bin 2“

€ 68,00

Penfolds | Mataro
Shiraz e Mourvèdre

Vini da dessert



Il vino dolce è stato capace nel tempo di conquistare tutti, dall'intenditore all'appassionato, proprio per le sue note delicate e per il suo piacevole aroma. La produzione di questo tipo di vino è molto delicata e richiede uno sforzo maggiore rispetto agli altri che inizia già dal vigneto, capace di conservare al suo interno lo spirito dell'uva. La principale differenza con i vini cosiddetti normali è la quantità di zucchero presente in essi. In altre parole, c'è dello zucchero residuo che non si scioglie nella fase della fermentazione trasformandosi in alcol, ma trasferisce tutta la dolcezza alla bevanda.

Moscato giallo DOC Cantina Caldaro	0,75 lt. € 26,00
Moscato giallo „Quintessenz Passito“ DOC Cantina Caldaro	0,375 lt. € 60,00
Rosenkavalier Vdt. Tenuta Ritterhof Caldaro	0,75 lt. € 26,00
Petit Manseng IGT Cantina San Paolo	0,75 lt. € 73,00
Traminer aromatico „Roen Vendemmia tardiva“ DOC Cantina Termeno	0,375 lt. € 47,00

Glossario del vino

Aerare

Introdurre a più riprese aria nel vino durante la fermentazione, per favorire la moltiplicazione dei lieviti.

Affinamento

Maturazione del vino, può avvenire in botti di legno o d'acciaio.

Allevamento

Metodo di coltivazione della vite. I due principali, in Alto Adige, sono la pergola e la spalliera.

Barrique

Piccolo fusto di legno (con una capacità di 225 litri) in cui si affinano vini bianchi o rossi di alto pregio. Quasi sempre è realizzata con rovere francese a poro chiuso, che conferisce al vino un tono vanigliato.

Bassa Atesina

Parte meridionale dell'Alto Adige, situata fra Termeno e Salorno.

Blatterle

Antico vitigno ottenuto da una mutazione del Moscato giallo, un tempo assai apprezzato in Alto Adige per la sua resa elevata, oggi quasi del tutto scomparso.

Botte d'acciaio

Contenitore usato per fermentare il mosto e per vinificare il vino, quasi sempre dotato di un dispositivo per garantire la temperatura controllata durante la fermentazione.

Bouquet

In francese significa letteralmente "mazzo di fiori", e indica la capacità di un vino di produrre note profumate floreali, avendo raggiunto un buon grado di maturazione.

Burgaviato

Zona geografica intorno a Merano, compresa fra Andriano e Lagundo, dove nel Medioevo i conti di Tirolo dominavano il territorio tramite i "burgavi", loro vassalli.

Clone

Vitigno ottenuto dall'innesto di un germoglio. Sovente questo termine è utilizzato per indicare una mutazione specifica di un vitigno, dotata di determinate caratteristiche.

DOC

Acronimo di "Denominazione d'origine controllata".

Diradamento

Riduzione della quantità di grappoli per vite per aumentare la qualità.

Diraspatura

Separazione degli acini d'uva dai raspi.

Erboso

Nota organolettica di molti Cabernet altoatesini, che alcuni considerano tipica, e quindi positiva, ma che altri ritengono un segno di maturazione insufficiente delle uve, e quindi negativa.

Feccia

Sedimento che i vini giovani depositano nei contenitori prima di essere travasati, filtrati o centrifugati. È costituita da lieviti, frammenti di raspi e altre sostanze.

Fermentazione malolattica

Fermentazione batterica del mosto in cui l'acido malico (duro) si trasforma in acido lattico (morbido). È indispensabile nei vini rossi, ma è anche utile nei vini bianchi da affinare in barrique.

Filosera

Afide parassita, di origine americana, che alla fine dell'Ottocento minacciò di far scomparire la vite dalle campagne europee.

Fondo

Deposito di sostanze torbide che si forma sul fondo della bottiglia.

Fraueler

Vitigno anticamente diffuso in Val Venosta, con cui si produceva un vino leggero ad alto grado d'acidità.

IGT

Acronimo di "Indicazione Geografica Tipica": dal 1995 è la denominazione per la qualità più elevata dei vini da tavola.

Kretzer

In Alto Adige si indica con questo nome la vinificazione "in bianco" delle uve rosse. Il più famoso è il Lagrein Kretzer, detto anche Lagrein rosè.

Lieviti

Microorganismi fungini capaci di fermentare lo zucchero contenuto nell'uva, trasformandolo in alcol etilico e anidride carbonica.

Marza

Detta anche "nesto", è il frammento di vite con una o più gemme da saldare al portainnesto.

Mosto (grezzo)

Liquido ottenuto dalla prima pigiatura e torchiatura delle uve.

Occhio

La gemma della vite da cui, in primavera, si sviluppano i germogli.

Oltradige

Zona geografica dell'Alto Adige che si estende tra San Paolo, Cornaiano, Appiano e Caldaro.

Passito

Metodo diffuso in Italia per ottenere vini dolci, simile al sistema delle "vendemmie tardive". Consiste nel far essiccare i grappoli vendemmiati su graticci, torchiandoli solo dopo che si sono rappresi e "appassiti".

Pergola

Sistema d'allevamento della vite ancora oggi assai diffuso in Alto Adige. Consiste nel far crescere la vite su una struttura di legno piuttosto alta, fissando getti e germogli in modo che formano una sorta di tetto.

Piegare e legare i tralci

In primavera è tempo di occuparsi dei tralci della vite, i quali vengono suddivisi in maniera uniforme e legati alla struttura di filo metallico. Alla vite viene per così dire "data una forma".

Potatura

Consente di conseguire l'equilibrio tra l'attività vegetativa e l'attività produttiva della pianta, con ripercussioni dirette sia sulla resa che sulla qualità dell'uva. Inoltre, ha lo scopo di assicurare la longevità produttiva della pianta e di controllarne lo sviluppo nello spazio. È detta "secca" in inverno e "verde" in estate".

Riserva

Indica un vino invecchiato in botte di legno per un periodo prolungato, stabilito dalla legge a seconda del vitigno.

Scacchiare

Liberare la vite dai germogli inutili.

Schiava

Il vitigno più diffuso in Alto Adige, coltivato su diversi portainnesti.

Spigolare

Tradizionalmente, il diritto riconosciuto agli estranei di recuperare nei vigneti i grappoli non raccolti durante la vendemmia.

Spina

Foro della botte da cui si estrae o travasa il vino.

Tartaro

Deposito cristallino costituito da sali di calcio e potassio. Si forma nelle botti durante e dopo la fermentazione.

Torchio

Pressa utilizzata per pigiare l'uva.

Törggelen

Termine dialettale altoatesino che indica la tradizione autunnale della "castagnata", con mosto o vino novello, spesso accompagnato da specialità suine e cavolo cappuccio.

Uvaggio

Miscela di uve di varietà diverse che, fermentando assieme, danno vita a un unico vino.

Vendemmiare

L'operazione con cui si raccoglie l'uva una volta che ha raggiunto il grado di maturazione desiderato.

Vino da tavola

Grado più basso nella piramide qualitativa prevista dalla normativa vinicola europea. Talvolta il termine è usato anche per vini di alto pregio, ma non prodotti in base a un disciplinare DOC. Per i vini da tavola non è obbligatorio indicare né l'annata, né il vitigno.

Acqua minerale

PLOSE

Acqua minerale con / senza gas	½ lt.	€ 2,60
Acqua minerale con / senza gas	1 lt.	€ 4,20
Acqua minerale medium gas	1 lt.	€ 4,20

In mezzo alla natura incontaminata dell'Alto Adige si trova una sorgente da cui sgorga una delle acque più dolci e pure d'Europa: l'acqua minerale Plose. È straordinario il suo contenuto estremamente basso di minerali che provvede a depurare l'organismo umano da depositi dannosi. Dal 1956, la gente, in primo luogo della regione e poi oltre i confini d'Italia, ripone la sua fiducia in questi effetti benefici e depurativi. Grazie alla sua composizione minerale, l'acqua Plose è ideale per il consumo quotidiano.

MERANER

Acqua minerale con / senza gas	½ lt.	€ 2,60
Acqua minerale con / senza gas	1 lt.	€ 4,20
Acqua minerale medium gas	1 lt.	€ 4,20

L'acqua minerale di Merano è un contributo prezioso per uno stile di vita sana. Ciò è dovuto alla sua particolare composizione minerale: grazie alla sua origine dalle cosiddette rocce acide è ricca di silicio, sodio e potassio e ha un pH relativamente acido. Già negli anni 30 le proprietà curative delle sorgenti sul monte San Vigilio erano oggetto di studi.

ST. ZACHARIAS

Acqua minerale con / senza gas	1 lt.	€ 4,20
---------------------------------------	--------------	---------------

L'acqua San Zaccaria sgorga a circa 1.000 metri sotto la superficie terrestre dalle sorgenti termali del Brennero. Le temperature quasi costanti della sorgente fanno sì che le proprietà e i componenti dell'acqua San Zaccaria rimangano invariati garantendo una qualità inalterata. Il raro equilibrio tra calcio, magnesio, sodio, potassio, bicarbonato, solfato, anidride carbonica e oligoelementi così come il pH neutro 7 e la purezza batteriologica rendono quest'acqua particolarmente digeribile.

S. PELLEGRINO

Acqua minerale con gas	0,75 lt.	€ 4,20
-------------------------------	-----------------	---------------

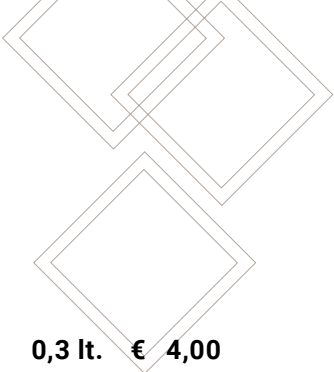
S. Pellegrino è un'acqua minerale naturale che nasce dalle sorgenti in Val Brembana, ai piedi delle Alpi, nell'area di San Pellegrino Terme in Provincia di Bergamo. Durante un viaggio di circa 30 anni nel sottosuolo, S. Pellegrino acquisisce, attraverso il contatto con le rocce sotterranee, i sali minerali e gli oligoelementi che la caratterizzano. Grazie all'aggiunta di anidride carbonica di origine naturale l'acqua S. Pellegrino acquista la sua personalità frizzante e il tipico "perlage" che la contraddistingue.

PANNA

Acqua minerale senza gas	0,75 lt.	€ 4,20
---------------------------------	-----------------	---------------

Acqua Panna sgorga a ca. 900 metri s.l.m. in un'area incontaminata del Mugello, alle pendici del monte Gazzaro. Acqua Panna, prima di sgorgare, transita nell'acquifero per 15 – 20 anni, arricchendosi naturalmente di quelli elementi naturali che ne disegnano il particolare profilo organolettico.

Birre



Birra Forst alla spina	0,3 lt. € 4,00 0,5 lt. € 6,20
Forst 1857	0,3 lt. € 4,00
Krombacher analcolica	0,3 lt. € 4,00
Weihenstephan Weizen alla spina	0,3 lt. € 4,00 0,5 lt. € 6,20
Weihenstephan Weizen scura	0,5 lt. € 6,20
Ayinger Urweisse Weizen scura	0,5 lt. € 6,20
Franziskaner Weizen naturalmente torbido analcolica	0,3 lt. € 4,00

Craft Beer

Vienna Hell, Batzen Bräu Alto Adige **0,33 lt. € 5,00**

Birra ambrata, dalla schiuma densa e dal gusto intenso e complesso, che ricorda soprattutto il malto e i biscotti.

Abbinamenti: Con pasta, pizza e piatti saporiti di pollame.

Dunkel, Batzen Bräu Alto Adige **0,33 lt. € 5,00**

Questa birra scura si presenta con una schiuma particolarmente cremosa. Il suo carattere unico deriva dal suo malto parecchio tostato e caramellato e dalle note di luppolo che sono percepibili soprattutto nel retrogusto.

Abbinamenti: Adatto con carni di manzo e formaggi stagionati.

Batzen Pils Alto Adige **0,33 lt. € 5,00**

Il colore paglierino e l'accentuata luppolatura con luppolo "Polaris" conferiscono un'eleganza fresca e dissetante con un bell' amaro finale.

Abbinamenti: Sparerips, Steak e hamburger

Brasserie Huyghe, Blanche des Neiges Belgio **0,33 lt. € 5,00**

Nel naso espande un aroma di frumento che viene completato da note di coriandolo e agrumi. La leggera acidità e gli aromi fruttati del lievito rendono questa birra piacevolmente rinfrescante.

Abbinamenti: Antipasti, piatti leggeri e pollame.

Isaac, Baladin Piemonte **0,33 lt. € 5,50**

Una birra leggera, frizzante, speziata e bella fruttata. Nel retrogusto si riconoscono piacevoli sentori di coriandolo e spezie. È prodotta secondo un tradizionale stile di birra belga.

Abbinamenti: È ideale per un aperitivo e si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verduree molto bene, anche con il pesce.

Open Rock'n Roll, Baladin Piemonte **0,33 lt. € 5,50**

In questa birra dorata con riflessi ambrati vengono aggiunti a parte del luppolo cinque tipi di pepe che crea una birra intensa e abboccata ma anche bella equilibrata. Un amaro piacevole viene completato da note pepate e speziate.

Abbinamenti: Da bere a qualsiasi ora, da sola per rinfrescarsi o accompagnata da salumi o formaggi all'ora dell'aperitivo.

Viaemilia, non filtrata Italia **0,33 lt. € 5,50**

Di colore giallo dorato, esprime profumi floreali ed erbacei, con reminiscenze di miele d'acacia.

Abbinamenti: carne arrostita, formaggio

Brew Dog Punk IPA Scozia **0,33 lt. € 5,50**

L'assaggio ci fa apprezzare una birra di corpo medio agile con una forte carbonatazione, l'amaro del luppolo che è ben presente lungo tutto il sorso e le note vegetali vengono in parte bilanciati dai toni dolci biscottati del malto.

Abbinamenti: formaggio duro con mostarde, pasta, crepe