

# 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