



VINO  
VINS  
WINES

*Per enfatizzare e consolidare il legame  
tra la cucina italiana ed il territorio, la nostra Carta dei Vini  
si basa quasi esclusivamente su etichette italiane.  
L'eccezione è un riconoscimento di Daniel per Michel Troisgros,  
grande maestro d'oltralpe che ha accompagnato Daniel  
nei più significativi momenti della sua crescita umana e professionale.*



*Afin de souligner et de renforcer la liaison  
Entre la cuisine et le territoire italien, notre Carte des Vins  
se fonde presque exclusivement sur les étiquettes italiennes.  
La seule exception est une reconnaissance de Daniel pour Michel Troisgros,  
le grand maître français qui a soutenu Daniel  
dans les moments les plus importants de sa croissance personnelle  
et professionnelle.*



*In order to emphasize and reinforce the tie between  
the Italian cuisine and the country itself,  
our Wine List is almost entirely Italian.  
The only exception is a tribute from Daniel to Michel Troisgros,  
the great French master chef, who accompanied Daniel through  
the most significant moments of his professional and personal growth.*



Al Ristorante Daniel si applica il "**diritto di tappo**", tradizione che consente ai clienti di portare da casa una bottiglia speciale, importante, importante che aspetta da tempo l'occasione giusta per essere aperta, da gustare finalmente con piatti di alta cucina capaci di esaltarne il gusto. Il diritto di tappo prevede solo un piccolo contributo standard per il servizio.

DIRITTO DI TAPPO  
€ 8,00

# LE BOLLICINE ITALIANE

## METODO CLASSICO EMILIA ROMAGNA

**Lambrusco metodo classico vinificato in bianco Christian Bellei 2012** 50,00  
Cantina della Volta, Bomporto  
*Vendemmia 2012, da uve di Lambrusco di Sorbara in purezza, vinificato in bianco. 34 mesi di permanenza sui lieviti. Si può degustare questa particolare bollicina con ampio bouquet floreale e una freschezza che può stare al passo con i più blasonati franciacortini. Alc.12,5%*

**Lambrusco di Modena doc brut Metodo Classico 2011** 45,00  
Cantina della Volta, Bomporto  
*Perlage fine e persistente. Si apre al naso con un bouquet in cui spiccano note di lampone, arricchito da sentori di amarene e marasche. Al palato emerge una mescolanza di bacche rosse con intense note di fragoline di bosco. 24 mesi sui lieviti. Alc 12,5%*

**Il Mattaglio dosaggio zero** 55,00  
Cantina della Volta, Bomporto  
*Perlage fine e continuo, floreale al naso, con sentori di frutta a polpa gialla, al palato ha un ottima freschezza e mineralità. Alc. 12,5%*

## METODO CLASSICO TRENTO

**Ferrari Perlé doc 2009** 70,00  
Ferrari, Trento  
*Il bouquet è intenso, con sentori di fiori di mandorlo e mela, arricchiti da piacevoli note speziate e un lieve accenno di crosta di pane. Al palato risulta secco, pulito ed elegante, con una sensazione di morbidezza molto lunga. Un grande Classico. Alc 12,5%*

**Ferrari Perlé doc 2011** 60,00  
Ferrari, Trento  
*Dai migliori appezzamenti di chardonnay di proprietà della tenuta, nasce questo metodo classico di fama assoluta. Eleganza e struttura si sposano in un equilibrio gustativo unico. Alc.12,5%*

**Ferrari riserva Lunelli doc 2008** 90,00  
Ferrari, Trento  
*Chardonnay derivante dai soli vigneti di Villa Margon, questo spumante italiano è di certo un fuoriclasse del suo genere. Troviamo sia complessità che freschezza e ciò fa sì che sia godibile anche a tutto pasto oltre che abbinato ad un ottimo aperitivo. Alc.12,5%*

**Giulio Ferrari Riserva del Fondatore doc 2005** 140,00  
Ferrari, Trento sboccatura 2016  
*Il 2005, con la sua estate calda caratterizzata però da una buona escursione termica tra il giorno e la notte, ha regalato alle uve Chardonnay un impeccabile equilibrio tra acidità e zuccheri e una magnifica carica aromatica. Il risultato è un Trentodoc dalla grande freschezza pur nella sua complessità aromatica e la permanenza decennale sui lieviti. Alc. 12,5%*

**Giulio Ferrari Riserva del Fondatore doc 2006** 140,00  
Ferrari, Trento sboccatura 2017  
*Naso attraente e ricco, legato agli agrumi e alla frutta candita, quindi floreale e minerale, con un tocco di nocciola. Soprattutto, appare elegante e sofisticato, Bocca rotonda e polposa, valorizzata da una bollicina di grande finezza, speculare con quanto riscontrato all'olfatto, uno dei migliori metodo classico italiani. Alc 12,5%*

## METODO MARTINOTTI VENETO

### CONEGLIANO e VALDOBBIADENE

<b>Prosecco brut doc S.A.</b> Biancavigna, Conegliano <i>Profumo molto fine ed elegante con note fruttate di agrumi e mela. Sapore: ben equilibrato, fresco, vivace e di buona persistenza. Alc 11,5%</i>	35,00
<b>Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore "Rive di Soligo" brut docg 2015</b> Biancavigna , Conegliano <i>Il colore si presenta giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Profumo caratteristico con chiare note fruttate di pera, mela e frutta a polpa bianca. Al palato è cremoso con una ottima persistenza gusto-olfattiva e una spiccata nota minerale. Alc 12%</i>	45,00
<b>Prosecco Valdobbiadene extra dry docg 2014</b> Vettori, San Pietro di Faletto <i>Il profumo è chiaro e pulito con sentori floreali e di frutto a polpa bianca , al palato è leggermente acidulo e armonico. Alc 12%</i>	35,00

## METODO CLASSICO LOMBARDIA

### FRANCIACORTA

<b>Franciacorta brut docg S.A.</b> Gatti, Erbusco <i>Fatto con sole uve chardonnay, riposa 24 mesi sui lieviti, sentori di frutta secca e agrumi, al palato è fresco e persistente. Alc 12,5%</i>	45,00
<b>Franciacorta saten docg S.A.</b> Gatti, Erbusco <i>Morbido, riposa 36 mesi sui lieviti e 50% del mosto fermenta in barrique, al naso si percepisce il classico sentore di crosta di pane non che il fruttato degli agrumi ottima acidita e molto persistente. Alc. 12,5%</i>	50,00
<b>Franciacorta brut docg S.A.</b> Ferghettina, Adro <i>Affina sui lieviti per 30 mesi, l'uvaggio è del 95% di chardonnay e il 5% di pinot nero, perlage fine con note all'olfatto che spaziano dalle mandorle, al frutto maturo e alla fragranza dei fiori bianchi, al palato è persistente e fresco. Alc. 12,5%</i>	45,00
<b>Franciacorta extra brut docg S.A.</b> Camossi, Erbusco <i>Al naso è pulito con note chiare di frutto tropicale, spezie e fiori bianchi, al palato si denota la sua innata acidita e sapidità, nel finale è lungo e persistente. 80% Chardonnay 20% Pinot nero. Alc. 12,5%</i>	45,00
<b>Franciacorta extra brut Riserva docg "Pietro Camossi" 2008 100% Pinot Nero</b> Camossi, Erbusco <i>In questa riserva troviamo tutta la tradizione della famiglia Camossi e tutta l'espressività del loro territorio. Un vino dalle infinite sfaccettature, dalla profonda complessità e dalla beva straordinaria. Alc.12,5%</i>	70,00
<b>Franciacorta rosé extra brut docg s.a.</b> Camossi, Erbusco <i>100% pinot nero al naso è delicato, non esplosivo, con sentori di piccola pasticceria, agrumi, e erbe di campo, mentre al palato è esplosivo, sapido, secco, asciutto, ma anche una rotondita che bilancia bene le sue parti dure, persistente, ottimo con i piatti di pesce dello chef Daniel. Alc. 12,5%</i>	50,00
<b>Franciacorta extra brut millesimato 2008 Cuvée JRE n°4</b> Berlucchi, Borgognato <i>La Cuvée è un Franciacorta Riserva da uve Chardonnay (58%) e Pinot Nero (42%) della vendemmia 2008 provenienti da</i>	70,00

vigneti di proprietà a Borgonato. I vini base sono stati affinati sia in acciaio che inbarrique, con parziale fermentazione malolattica, per conferire loro consistenza e rotondità. Dopo un riposo di 96 mesi sui lieviti, aldégorgementè stata aggiunta una moderata quantità di liqueur d'expédition, 4 grammi per litro, in modo da enfatizzare la personalità genuina e vibrante del vino. Alc.12,5%

### **Franciacorta satèn docg**

55,00

Lantieri, Capriolo

*Chardonnay 100 % Soffice pressatura delle uve, fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un'operazione di batonage per altri 6 mesi. Successivamente il Franciacorta viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti mediamente per 30 mesi. Al naso presenta note di frutta matura e fiori bianchi, che virano sulle erbe aromatiche prima e sul minerale poi. Al palato è fresco e polposo, morbido, e chiude persistente su toni delicati di nocciola e vaniglia. Alc 12,5%*

### **Vintage collection brut docg 2013**

95,00

Ca' del Bosco, Erbusco

*Affina sui lieviti mediamente per 48 mesi , chardonnay 55% pinot bianco 15% e il restante 30% lo completa il pinot nero. Al naso il frutto è limpido come i sentori di crosta di pane, al palato è morbido e minerale con finale di grande persistenza. Alc. 12,5%*

## **METODO CLASSICO CAMPANIA**

### **"Gioi" Bio Brut rosè millesimato 2014**

48,00

Az.Ag.San Salvatore, Giungano

*Da sole uve aglianico riposa 24 mesi sui lieviti, bouquet , che mette in mostra deliziosi profumi di glicine, cassis, agrumi e boisé, intrecciati a sentori di pasticceria e di crosta di pane. Bocca cremosa, sapida, equilibrata. Finale persistente, sgrassante e rinfrescante. Alc. 12,5%*

# CHAMPAGNES

- Champagne Brut Premier Cru S.A.** € 80,00  
Maison Troisgros Cote des blanc  
*Il Ristorante Daniel è uno dei tre posti al mondo dove potete degustare questo champagne che lo Chef Troisgros produce in quantità limitate per le proprie maisons di Roanne (a nord di Lione) e di Tokyo. Fresco, con sentori di mela e brioche, classico uvaggio: chardonnay, pinot noir e pinot meunier, minerale al palato, matura per 24 mesi sui lieviti. Alc.12%*
- Champagne Blanc de Blancs Brut S.A.** € 75,00  
Jacques Copinet Cote des blanc (cuvée 25% 2010 + 35% 2009 + 40% 2008)  
*Assemblando tre annate diverse Jacques Copinet riesce a mantenere inalterata la qualità del suo prodotto base. Facile e mai banale. (dosaggio 11 gr./l.). Alc. 12%*
- Champagne Blanc de Blancs Cuvée Marie Etienne Brut 2006** € 90,00  
Jacques Copinet Cote des blanc  
*Selezione di millesimo e lunga permanenza sui lieviti arricchiscono di aromi la struttura del vitigno, esprimendo affinità con la Côte des Blancs. Tensione acidica e corpo leggero lo rendono adatto dall'aperitivo in poi. (dosaggio 7 gr./l.). Alc.12%*
- Champagne Première Cuvée Extra Brut S.A.** € 80,00  
Bruno Paillard Montagne de Reims  
*Gli agrumi sono percepiti immediatamente, per poi lasciar emergere anche note di frutta secca. Al palato il gusto è pieno, avvolgente e fresco. E' uno Champagne molto elegante, complesso ed equilibrato. Alc.12%*
- Champagne Première Cuvée Rosé Extra Brut S.A.** € 120,00  
Bruno Paillard Montagne de Reims  
*Le uve del Première Cuvée Rosé sono in maggioranza Pinot Noir con piccole percentuali di Pinot Meunier e chardonnay. Al naso si apre con un bouquet dolce di frutti rossi maturi come il ribes, la ciliegia e la fragola selvatica, arricchiti da note fresche e leggere di limone. Elegante e femminile. Alc.12%*
- Champagne Brut Tradition 1er Cru S.A.** € 68,00  
Pascal Lallement Montagne de Reims  
*Dalle montagne di Reims Monsieur Lallement produce un classico elegante, con un uvaggio che propone il 20% di chardonnay e il restante suddiviso in 40% di Meunier e 40% di Pinot Noir; riposa sui lieviti per ben 48 mesi. Alc 12%*
- Champagne Cuvée de Réserve Première Cru S.A.** € 95,00  
Pascal Lallement Montagne de Reims  
*Il cuvée de Réserve si distingue per una differenza nell'uvaggio, qui lo chardonnay è il 25% il Pinot nero è il 35% e il restante è Meunier, riposa questa volta 72 mesi sui lieviti come minimo. Questa caratteristica nulla toglie alla sua freschezza, bensì ne aumenta la complessità. Alc.12%*
- Champagne Cuvée Selection Brut S.A.** € 60,00  
Roger Barnier Valle de la Marne  
*Barnier è una famiglia di vigneroni da cinque generazioni e la Maison fa parte dei produttori col suffisso di "récoltant manipulant". Il cuvée sélection si esprime con il carattere del "vigneron indépendant" quale è ora la Maison. Attualmente è il nipote Frédéric Berthelot a portare avanti il nome Barnier nel mondo degli champagne. Alc 12%*
- Champagne "La Cuvée 100% Meunier" Extra Brut 2009** € 80,00  
Roger Barnier Valle de la Marne  
*Il risultato di questo champagne, creato con pinot meunier (uva meno pregiata a bacca rossa del pinot nero) è uno splendore di meunier con note floreali e canditi mescolate a pasticceria e spezie orientali, senza tralasciare frutta di bosco e note balsamiche. Corpo deciso e importante ma sempre elegantissimo. Alc 12,5%*
- Champagne "Summertime" Blanc de Blancs S.A.** € 80,00  
Pommery Massif de Reims  
*La Maison Pommery ha creato questa cuvée chiamandola "Summertime": effettivamente questo champagne esprime leggerezza e "joie de vivre" con i suoi sentori marcati di frutta esotica e con la sua rotondità al palato che decisamente ricorda l'estate. Alc 12%*

<b>Champagne Veuve Cliquot EBEO</b>	90,00
<p>Veuve Cliquot, Reims  <i>La sigla EBEO sta ad indicare Extra Brut Extra Old. Il dosaggio è di 3 mg/l e per creare questo champagne, lo chef de cave utilizza solo di vini base di annate storiche così da conferire a questa "evoluzione della classica etichetta gialla" una profondità più delineata ed una beva unica. Bevuta di grande stile. Alc. 12,5%</i></p>	
<b>Champagne Veuve Cliquot "Cuvée Saint Pétersbourg"</b>	80,00
<p>Veuve Cliquot, Reims  <i>Elogio a quella che è stata la fondatrice della maison e grandissima donna d'affari dei primi dell'800. Il nome prende spunto dall'episodio che farà poi conoscere la maison in tutta Europa. Questo vino richiama la dote migliore di Madame Cliquot-Ponsardin: il grande carattere. Prevalenza di pinot nero rispetto agli altri blend, questo champagne racchiude l'anima della fondatrice. Alc. 12%</i></p>	
<b>Champagne "Summertime" Blanc de Blancs S.A.</b>	80,00
<p>Pommery Massif de Reims  <i>La Maison Pommery ha creato questa cuvée chiamandola "Summertime": effettivamente questo champagne esprime leggerezza e "joie de vivre" con i suoi sentori marcati di frutta esotica e con la sua rotondità al palato che decisamente ricorda l'estate. Alc. 12%</i></p>	
<b>Champagne Grand Cru Royale Brut 2006</b>	€ 140,00
<p>Pommery Massif de Reims  <i>Il Grand Cru Royale di Pommery si inizia a gustare con gli occhi: il suo colore giallo carico con riflessi tendenti all'oro affascina, come il suo perlage fine e persistente. Al naso le note floreali e di frutta esotica sono completate, al palato, dalla sua freschezza e raffinatezza. Alc. 12,5%</i></p>	
<b>Champagne Cuvée Louise Brut 2004</b>	€ 190,00
<p>Pommery Massif de Reims  <i>Le selezioni di chardonnay e pinot nero per Cuvée Louise vengono solamente da tre grandi cru della maison. Matura per ben 10 anni sui lieviti, al naso è complesso con note floreali, frutto bianco e giallo, crosta di pane e pasticceria, al palato offre un'elegante freschezza con note di mandorla. Alc. 12,5 %</i></p>	
<b>Ruinart Brut Blanc de blancs S.A.</b>	90,00
<p>Ruinart, Reims  <i>Forse è il vino che più incarna la filosofia aziendale. Le espressioni dello chardonnay in una zona come la Côte des Blancs o come le montagne di Reims sono di sicuro valore ma non di facile gestione. Questo vino ha nel suo essere sia la freschezza che la complessità, sia la profondità che la bellezza di beva. Questo è Ruinart. Alc. 12,5%</i></p>	
<b>Ruinart Brut Rosé S.A.</b>	110,00
<p>Ruinart, Reims  <i>La maison seleziona dai cru migliori le uve chardonnay e pinot nero che andranno poi a comporre il Ruinart Rosé. Un vino mai pesante o dal carattere eccessivo, tuttavia la sua natura lo rende intrinsecamente adatto ad essere gustato anche a tutto pasto. Alc. 12,5%</i></p>	
<b>Champagne Grande Cuvée S.A.</b>	€ 210,00
<p>Krug Massif de Reims  <i>L'arte di assemblare differenti annate con meticolosità crea questo fantastico champagne. Lasciamoci ubriacare non dal vino, ma dalla complessità dei mille profumi che percepiamo al naso: note di pane tostato, nocciola, torrone e marmellata di frutta. Si potrà inoltre percepire accenni di mele, fiori, frutta matura e secca, marzapane pan di zenzero, spezie, dolci e persino brioche e miele. Il perlage è inebriante e la sua freschezza lo rende ancor più fine ed elegante. Alc. 12%</i></p>	
<b>Champagne Rosé S.A.</b>	€ 370,00
<p>Krug Massif de Reims  <i>La sua estrema delicatezza viene esaltata dalla complessità di una bollicina fine ed elegante. Il colore è affascinante e femminile, al naso sono presenti sentori di pasta sfoglia e crostata ai frutti di bosco rossi, che evolvono verso il miele e gli agrumi. Al palato la bollicina fine è persistente con buona mineralità. Alc. 12,5%</i></p>	
<b>Champagne vintage 2003</b>	€ 390,00
<p>Krug Massif de Reims  <i>Krug ha deciso di rendere omaggio a questa annata così particolare (per l'eccezionale caldo) ribattezzando il millesimato "vivacité solaire". Il risultato è stato sorprendente, un vino dove si sposano perfettamente il frutto, la freschezza, la vivacità e l'equilibrio. Alc. 12,5%</i></p>	

**Champagne vintage 2000** € 370,00

Krug Massif de Reims

*Il Millesimato del millennio, poche parole per descriverlo: emozionante, complesso, intenso, elegante, raro. Alc. 12,5%*

**Champagne Dom Ruinart Blanc de blanc 2006** € 270,00

Ruinart Montagne de Reims

*La sua tensione dagli angoli arrotondati crea un velo di schiuma che rivela aromi estremamente ricchi di freschezza.*

*I profumi di fiori freschi donano al vino una delicatezza che attenua quell'austerità attesa; non si tratta di un difetto, ma di un tratto distintivo. Una finezza unica da abbinare a piatti di altrettanta eleganza ed armonia. Alc. 12,5%*

**Champagne Vintage 2009** € 290,00

Dom Perignon Massif de Reims

*Dalla storica maison uno champagne fine e complesso, l'equilibrio è il suo più grande pregio. La parte metrica di questo millesimo è supportata da una freschezza ed una mineralità degne di nota. Vino già in grande spolvero. Alc.12,5%*

**Champagne Oenotheque 1996** € 700,00

Dom Perignon Massif de Reims

*Esperienza sensoriale incredibile, freschezza profonda e tanta complessità aperta dalla frutta gialla, poi seguita da note agrumate, marcata nota fumé e poi sapida in bocca, leggera tostatura e poi ancora lieviti di pasticceria e frutta candita. Il tutto marcato da grandissima, interminabile, autorevole freschezza. L'annata 1996 sta diventando una rarità, noi l'abbiamo. Alc. 12,5%*



# I BIANCHI ITALIANI

## VALLE D'AOSTA

### Petite Arvine "Vigne Rovettaz" dop 2016

40,00

Grosjean, Quarto

*Le uve di petite arvine sono coltivate in maniera biologica a 550 m. sul livello del mare dove nasce questo vino dai profumi intensi floreali e agrumati, dove spicca il pompelmo rosa, al palato è molto secco e ben bilanciato dalla sua cremosità iniziale. Alc.13,5%*

## VENETO

### Soave "La Broia» Roccolo Grassi 2014

38,00

Roccolo Grassi, Mezzane di Sotto

*Il soave di Roccolo Grassi è il frutto di una enologia ragioata e priva di fronzoli dell'anima dell'azienda Marco Sartori. La Broia è un soave pulito, fresco, preciso ed emozionante. Non servono molti fronzoli per la grandezza. Alc. 12,5%*

## TRENTINO

### Sauvignon doc 2015

40,00

Maso Furli, Lavis

*Ottimo, limpido, piacevole, sentori classici di erba, pomodoro, peperone, dove si aggiungono i frutti a polpa gialla come l'ananas e la pesca, l'ingresso al palato è morbido bilanciato poi dalla salivazione che segue con l'arrivo della ottima acidità. Alc. 14%*

### Gewurztraminer doc 2016

40,00

Maso Furli, Lavis

*Gewürztraminer prodotto in sole 4600 bottiglie. Fermentato e affinato in acciaio questo bianco aromatico stupisce per la sua eleganza ed i suoi aromi floreali tipici del Traminer aromatico. Al palato è rotondo e morbido. Alc. 15%.*

### Nosiola igt 2015

35,00

Fanti, Pressano

*Varietà autoctona del Trentino. dal profumo fresco, balsamico e persistente, consistente, lungo e netto al palato, vagamente amarognolo, tanto da ricordare la nocciola (da cui probabilmente il nome), accompagnato da sentore di fiori di campo in primavera. Alc.12,5%*

### Chardonnay igt 2016

35,00

Fanti, Pressano

*La fermentazione è eseguita sia in acciaio sia in legno. Sentori di frutta, ampio e rotondo al palato, completamente secco e con una freschezza tutta trentina che lo rende lungo e sapido. La permanenza in bottiglia aggiunge ulteriori note evolute e minerali. Alc. 14%*

### Manzoni bianco igt 2015

35,00

Fanti, Pressano

*Incrocio tra il Riesling renano col Pinot bianco: floreale, agrumato, speziato con note aromatiche alsaziane, ampio e rotondo al palato, completamente secco, supportato da una struttura importante tale da renderlo un vino particolarmente longevo e dotato di una forte vitalità. Vino in evoluzione. Alc 14%*

## ALTO ADIGE

**Pinot Bianco doc 2016** 35,00

Niklas, Caldaro

*Colore giallo tendente al verdognolo. Note eleganti, fresche e fruttate, che ricordano la mela verde e i sentori di agrumi. Il gusto è pieno e molto minerale con un retrogusto lungo e armonico. Alc.13%*

**Pinot Bianco Riserva Klaser 2013** 45,00

Niklas, Caldaro

*Colore giallo oro. Un amplesso di aromi molto complesso con note di mela rossa, pera Williams e melone con alla base una nota di legno molto decante. Corposo ed armonioso in bocca con un retrogusto fresco. Il mosto fermenta in botti di rovere da 500l. Dopo la fermentazione il vino matura per 12 mesi sui lieviti in botti di legno. Alc. 14%*

**Kerner dop 2016** 35,00

Niklas, Caldaro

*Il Kerner è un vitigno coltivato soprattutto in Germania e in Austria nonché in Svizzera, e anche nel nostro Sud Tirolo, dove ci offre questo vino colore giallo paglierino, note molto complesse e fruttate che ricordano pesche mature e albicocche. Gusto pieno con un lunghissimo retrogusto minerale. Alc.13,5%*

**Riesling igt 2015** 35,00

Befehlshof, Val Venosta

*Al naso il fruttato ricorda la susina, mela, lime, scorza di cedro e anche una leggero sentore di affumicatura, all'assaggio è piacevolissima la sua freschezza e grassezza che riempie il palato. Equilibrato, lungo e fruttato nel finale. Alc.13%*

## FRIULI VENEZIA GIULIA

**Milleuve Bianco igt 2016** 35,00

Borgo del Tiglio, Collio

*Dal collio un riuscitissimo blend di chardonnay, malvasia, e friulano, l'olfatto ricorda fruttati di mela, richiami agli agrumi e ai fiori, e note minerali. Equilibrato al palato fresco e sapido, corrispondente al naso. Buona la persistenza. 13,5%*

**Friulano doc 2015** 45,00

Borgo del Tiglio, Collio

*Giallo paglierino carico alla vista. All'olfatto lascia percepire toni floreali, poi ricordi fruttati di pera e pesca bianca, sfumature di erbe aromatiche e infine richiami alla pietra focaia. In bocca risulta essere di buon corpo, delicatamente fresco e di buona persistenza, matura in barrique di rovere. Alc.14,5%*

**Chardonnay doc 2016** 45,00

Borgo del Tiglio, Collio

*Chardonnay che matura per più di 1 anno in barrique di rovere francese, che le conferiscono eleganza e i classici sentori vanigliati della barrique oltre che le note tostate e fruttate, al palato è minerale e sapido e di ottima persistenza. Alc.13,5%*

**Sauvignon doc 2015** 45,00

Borgo del Tiglio, Collio

*Anche il sauvignon matura in barrique per un anno circa nel pieno stile Borgo del Tiglio, elegante, sapido, e minerale con sentori erbacei e di pesca bianca. Alc.14%*

**Pinot Grigio Ramato igt "Il Contelucio" 2011** 50,00

La Bellanotte, Collio

*Incredibile Pinot Grigio, complesso e avvolgente a iniziare dall'olfatto che spaziano dalla frutta matura, alla noce, per arrivare a percepire le spezie orientali come curry e paprika, al palato è avvolgente, pieno, sapido e molto persistente, molto ben bilanciato dalla sua freschezza Alc 13,5%*

**Ribolla Anfora igt 2009** 80,00  
Gravner, Collio  
*Vino bianco unico e inimitabile. Colore giallo ambrato con riflessi dorati. L'aroma complesso e intenso con sentori di salvia, origano, corteccia, albicocca e pesca appassita. Il gusto intenso, corposo, avvolgente, con sentori di susina e piacevoli note minerali. Alc.14,5%*

**Were Dreams... ..igt 2015** 85,00  
Silvio Jermann, Collio  
*Chardonnay in purezza affinato in piccole botti di rovere, il nome di questo vino è nato negli anni '80 è dedicato alla canzone del gruppo rock U2 "Where the streets have no name". Molto elegante, con sentori di vaniglia e frutta bianca matura al palato è avvolgente e grasso bilanciato da una buona sapidità Alc.13,5%*

**Malvasia Istriana igrp 2015** 55,00  
Skerk, Carso  
*La malvasia è uno dei vitigni più antichi, e nel Carso è sempre stata presente, Skerk produce da queste uve un meraviglioso vino aromatico. In cantina i vini seguono un processo naturale cioè senza chiarifiche o filtrazioni; secco e fruttato, dal sapore asciutto e sapido. Alc. 12,5%*

**Fiore di Campo Isonzo igt 2016** 40,00  
Lis Neris, Isonzo  
*85% friulano, 10% sauvignon e il 5% di riesling . piacevolissimo al naso, pieno, floreale e poi fruttato, al palato è rotondo e burroso, nel finale è ben equilibrato da sapidità e acidità, lungo e persistente. Alc. 13%*

**Picol doc 2015** 50,00  
Lis Neris, Isonzo  
*Sauvignon blanc in purezza, la maturazione avviene eseguita x metà in botti di rovere e per metà in acciaio, al naso è intenso il frutto del kiwi e del cedro per poi arrivare al floreale con petalo bianco, al palato è ben bilanciato, sapido e fresco, con corpo di ottima struttura e importanza. Alc. 12,5%*

**Lis igt 2014** 55,00  
Lis Neris, Isonzo  
*Vino composto da Pinot grigio, Chardonnay e Sauvignon, fermenta e matura in botti di rovere francese. Al naso presenta sentori di frutta tropicale ben matura, vaniglia, miele e note di spezie, al palato è morbido con un'ottima persistenza. Alc.13,5*

## Colli Orientali del Friuli

**Sauvignon doc 2016** 45,00  
La Tunella, c.o.f.  
*Naso con profumo intenso e persistente, profumi tipicamente vegetali di salvia, foglia di pomodoro e peperone giallo. Freschezza ed aromi che ritroviamo in bocca, con gusto fresco e secco, in perfetto equilibrio. Intenso ed avvolgente chiude con una lunga persistenza aromatica. Alc. 13%*

**Biancosesto doc 2015** 45,00  
La Tunella, c.o.f.  
*Friulano e Ribolla gialla in parti uguali . Biancosesto fermenta e matura in grandi botti di rovere di Slavonia per circa un anno, vino raffinato ed elegante, al naso risaltano i sentori di piccola pasticceria e vaniglia con note floreali, al palato è avvolgente e sapido. Alc. 13,5%*

## PIEMONTE

**Gavi "Minaia" docg 2016** 35,00  
Nicola Bergaglio, Gavi  
*L'uva del gavi è il cortese, da un vino che al naso è un'esplosione floreale con percezioni anche agrumate, al palato un'accentuata mineralità e sapidità rendono questo gavi piacevolissimo e beverino. Alc. 13,5%*

**Timorasso "Derthona" 2016** 38,00  
Vigneti Massa, Colli Tortonesi  
*Il profilo aromatico è floreale e agrumato, caratterizzato da grande freschezza e mineralità. Vino prodotto da Vignaiolo Indipendente. Massa si può anche definire l'uomo che ha ridato vita a questo vitigno territoriale. Alc. 13%*

**Erbaluce di Caluso docg "Cariola" 2016** 35,00  
Ferrando, Colli Novaresi  
*Profumi di mela verde e sfumature vegetali e di erbe aromatiche. È fresco in degustazione, di buon corpo e perfettamente equilibrato fino alla chiusura. Alc.12,5%*

**Roero Arneis docg "Vigna Trinità" 2016** 35,00  
Malvirà, Roero  
*Giallo paglierino brillante, floreale, fruttato con sentori minerali, ottima freschezza e sapidità. Alc. 12,5%*

**Sauvignon Blanc Lazzolo d.o.c. 2016** 38,00  
Isolabella della croce, Lazzolo  
*Sauvignon blanc da altitudine, fresco e minerale, naso complesso e sfaccettato senza essere troppo invasivo. Lazzolo ha condizioni pedoclimatiche uniche e da ciò ne derivano vini carichi di personalità e di territorialità. Alc. 13,5%*

## LOMBARDIA

**Lugana doc 2016** 35,00  
Ca Lojera, Rovizza di Sirmione  
*Al naso melone, mandarino e pompelmo con accenni di menta e qualche nota floreale, al palato sapido, fresco e minerale, di marcata tipicità. Alc.13%*

**Curtefranca bianco doc 2016** 50,00  
Ca' del Bosco, Sebino  
*Le uve di Chardonnay e Pinot bianco provengono da vigneti selezionati, differenti per esposizione, giacitura e cloni. Un vino seducente da assaporare con l'olfatto. Gusto sottile, fresca acidità, inconfondibile struttura longilinea e lunga persistenza aromatica. Alc 12,5%*

## LIGURIA

**Vermentino doc 2016** 35,00  
Terre Bianche, Dolceacqua  
*Dal colore giallo paglierino, al naso le note sono di frutti bianchi e fiori. In bocca è fresco, morbido e molto persistente, con una buona acidità e un finale su sentori di frutti bianchi. Alc.14%*

## TOSCANA

**Chardonnay "Marzocco"igt 2015** 68,00  
Avignonesi, Montepulciano  
*Il marzocco fermenta in barriques francesi che conferiscono al vino sentori chiari di mela golden ben matura , frutta caramellata e crosta di pane. Al palato è fresco, rotondo e molto persistente. Alc. 13,5%*

## EMILIA ROMAGNA

**Malvasia "Sorriso del Cielo"doc 2015** 40,00  
La Tosa, Provincia di Piacenza  
*Fragrante nella sua aromaticità, al naso floreale , e si distingue chiaro il sentore di albicocca e pesca gialla, entra al palato dritto e preciso per una acidità sostenuta che esalta anche la sapidità. Bevuta suadente e asciutta. Risulta difficile appoggiare il calice o rimanere col bicchiere vuoto. Alc.14%*

## MARCHE

### Verdicchio di Matelica doc 2016

38,00

Collestefano, Colli maceratesi.

*Verdicchio che vanta per 3 anni consecutivi i tre bicchieri del gambero rosso, al naso è intenso, prevalgono le note di fiori bianchi e il frutto a polpa bianca come la mela e, netto il sentore di pesca bianca, al palato risulta minerale, fresco e sapido. Alc. 12,5%*

### Verdicchio dei Castelli di Jesi «Le Oche» doc 2016

35,00

Fattoria San Lorenzo, Montecarotto

*Non si può restare indifferenti davanti ai vini di Natalino Corognaletti. Le sue oche è un vino fresco, giovane, esuberante ma di una complessità e di una finezza disarmanti. Porta il nome del campo sottostante l'azienda ed è lì che il verdicchio si esprime in tutti i suoi aspetti di potenza e finezza, di spaidità e di pienezza. Un vino da scoprire ma soprattutto da bere. Alc. 13,5%*

## ABRUZZO

### Pecorino "Giulia" igt 2016

38,00

Cataldi Madonna, Colline Aquilane

*Al naso è netto e pulito sui sentori agrumati e di frutta esotica, al palato risulta notevole la freschezza. Alc. 13 %*

### Passerina igt 2015

35,00

Q500, Colline pescarese

*Terreno argilloso, esposizione a sud-est. Per questo vino si usano solo prodotti naturali (cristalli di rame e zolfo di miniera) e la raccolta avviene manualmente; pigiatura e diraspatura, torchiatura tradizionale, fermentazione mosto con lieviti indigeni.*

*Il vino si presenta color giallo paglierino con riflessi dorati. bouquet floreale, erbaceo, intenso e delicato. Gusto sapido, equilibrato e persistente in bocca. Alc. 13%*

## CAMPANIA

### Fiano di Avellino 2015

40,00

Pietracupa, Montefredane

*Piacevole e particolare al naso, con sentori di salsedine e macchia mediterranea e frutti a polpa bianca ancora verdi, al palato risulta sapido e molto minerale. Alc. 13%*

### Fiano di Avellino docg 2014

40,00

Marsella, Summonte

*Fiano corposo che si presta anche a maturare per qualche anno sentori di frutta, minerale e anche un leggero sentore fumè, al palato è molto lungo e di grande acidità. Alc. 13,5%*

### Fiano di Avellino docg 2015

35,00

Vadiaperti, Montefredane

*Tonalità fruttate di piacevole complessità, con note di mela e nocciola, alternate a mineralità e freschezza. Alc. 13%*

### Greco di Tufo "Vigna cicogna" docg 2016

40,00

Benito Ferrara, Provincia di Avellino

*Colore giallo paglierino più o meno intenso, netto, dal sapore secco, gradevolmente armonico, con l'inconfondibile sentore di mandorla amara. Alc. 13%*

### Monte di Grazia Bianco 2015

45,00

Monte di Grazia, Tramonti

*Viti centenarie che si esprimono in un concetto di libertà poco comune ai giorni nostri. Papella, Biancatenera e Ginestra le varietà, in questo vino ritrovano ciò di cui l'azienda è baluardo...semplicità e libertà di espressione. Acidità e sapidità si alternano in un gioco di equilibri travolgente dando così al vino leggerezza in un concetto di profondità spettacolare. Alc. 10,5%*

**Falanghina "Poggi Reali" Benevento igt 2016** 35,00  
Marsella, Summonte  
*Intensa aromaticità sentori di mela verde e frutti tropicali, palato salmastro, richiama il mare.. Alc. 14%*

**"Palinuro" (Falanghina, Fiano, Greco) Prov. Salerno igt 2016** 45,00  
San Salvatore, Giungano  
*Uvaggio tutto Campano per questo ottimo vino, al naso è un'esplosione di frutti, passare poi alle note vegetali e floreali, al palato fresco e morbido. Alc. 13%*

**Greco "Calpazio" igt 2015** 45,00  
San Salvatore, Giungano  
*All'olfatto spazia dal fruttato a polpa gialla a sentori leggeri ma distinguibili di balsamico e salvia al floreale del gelsomino, in bocca è ricco e sapido . Alc. 13,5%*

**Fiano "Trentenare" 2016** 45,00  
San Salvatore, Giungano  
*Classico il colore giallo paglierino, con giovani riflessi verdolini. Impronta aromatica che conferma le peculiarità territoriali: pesca, susina, mandarino, fico, ginestra, fiori bianchi ed erba appena tagliata. Focalizzazione palatale premiante e coinvolgente, in cui convergono seducenti palpiti sapidi, minerali, acidi ed eleganti. Persistente e godibile la chiusura. Alc 13%*

## SARDEGNA

**Vermentino di Gallura Superiore "Selenu" docg 2016** 38,00  
Az. Ag. Grecu, Giuncheddu  
*Dai profumi intensi e avvolgenti che richiamano alla frutta gialla matura e la macchia mediterranea. al palato è grasso, più sapido che acido e dotato di lunga persistenza. Alc. 14,5%*

## SICILIA

**"Il Velo" Inzolia i.g.t. 2016** 35,00  
Tenuta di Bruca, Trapani  
*Vino schietto e immediato, con sentori di frutti a polpa bianca e leggere note vanigliate, al palato risulta fresco e minerale. Alc 12%*

**"Il Vezzo" Grillo i.g.t. 2016** 35,00  
Tenuta di Bruca, Trapani  
*Grillo in purezza con sentori floreali e richiami d'agrumi, al palato ha un'ottima freschezza e persistenza. Alc. 12%*

**Catarratto "Shiarà" doc 2016** 35,00  
Castelluccimiano, Valledolmo  
*Al naso esprime piacevoli note di frutta esotica che si fondono con sentori di limone e di pompelmo. Al palato apre ad un assaggio fresco ed appagante, ricco di rimandi mediterranei. Equilibrato, finale molto persistente, sul frutto. Alc.13%*

**Etna bianco doc 2016** 40,00  
Benanti, Viagrande  
*Da sole uve Carricante, al naso risalta chiara la mela e i fiori bianchi, l palato risulta secco e fresco, con una elegante persistenza aromatica. Alc. 13%*

## BIANCHI STRANIERI

### FRANCIA

#### ALSACE

##### Riesling 2015

Marcel Deiss, Bergheim

*Nel cuore dell'Alsazia nascono i vigneti di Marcell Deiss, produttore biodinamico di questo ottimo riesling. Al naso arriva subito il classico sentore di idrocarburo tipico del riesling alsaziano, per poi percepire la frutta a polpa bianca e gli agrumi. Al palato è ben bilanciato. Alc. 12,5%*

65,00

##### Pinot gris 2015

Zind - Humbrecht, Turkheim

*Pinot Gris che nasce su terreni calcarei di Heimburg che conferiscono, al palato, grassezza e rotondità ben bilanciata dalla sua freschezza. Al naso risaltano la frutta matura a polpa bianca, le spezie dolci e salate. Alc. 13,5%*

40,00

##### Gewurztraminer "Terres Rouges" 2014

Alfred Wanz, Mittelbergheim

*Vino bianco con bouquet intenso e caratteristico. Combina note piccanti e floreali e ha un equilibrio ricco e affascinante al palato. Alc. 13%*

€ 45,00

##### Riesling "Les Chenes" 2014

Alfred Wanz, Mittelbergheim

*Un vino di gastronomia per eccellenza, questo Riesling è caratterizzato dalla sua complessità aromatica e da una bella freschezza. Ha i tipici aromi floreali e minerali della varietà di uva.*

€ 45,00

#### VALLE DE LA LOIRE

##### Pouilly Fumè "Les Duchess" 2015/2016

Laporte, Loire

*Colore dorato con profumi agrumati e floreali, leggera affumicatura al palato, morbido e ottima persistenza. Alc. 13,5%*

€ 55,00

##### Sancerre Le Rochoy 2015

Laporte, Loire

*Freschissimo e minerale con note affumicate, al palato è fine ed elegante e l'ingresso è cremoso, lungo e persistente. Alc. 13%*

€ 55,00

#### BOURGOGNE - CHABLIS

##### Chablis 2015

Marcel Damp, Milly

*Chardonnay al 100% vinificato solo in acciaio, floreale e fruttato, pieno, secco ed armonico, longevo, si può tenere ben conservato in cantina per 10 anni e più, dove maturando aumenta la sua complessità. Alc. 12,5%*

€ 60,00

### SLOVENIA

##### Ribolla 2016

Sim i, Brda

*La Ribolla è una varietà autoctona che da risultati migliori proprio nel territorio di Brda, specialmente sul terreno ricco di argilla con l'influenza del clima mediterraneo. La nostra Ribolla da vigneti di media età è di un colore giallo chiaro con riflessi dorati, ha un aroma specifico (fragranze di limone, mela verde, agrumi e pompelmo) e un gusto fruttato. Alc. 12,5%*

48,00

**Riesling 2016** 45,00  
Verus, Štajerska  
*Questo vino mostra un bel carattere giovanile, è una combinazione di note floreali, di pesca e basilico. Al palato il vino mostra persistenza ed eleganza con un acido vivace e croccante. Questo vino è molto attraente come vino giovane ma ha anche un grande potenziale di invecchiamento. Alc. 13%*

## AUSTRIA

**Weissburgunder "Reflexion" 2016** 45,00  
Zillinger, Weinviertel  
*Il Pinot bianco di Zillinger è un vino succoso, fresco, leggermente corposo con una buona concentrazione e persistenza. Buona profondità del terreno e buona intensità. Al palato troviamo un buon fruttato maturo, mele, spezie. Alc. 12.5%*

## GERMANIA

**Riesling tradition trocken 2014** 48,00  
Prinz, Rheingau  
*Uve straordinarie sia per complessità che per mineralità, qualità che più di tutto caratterizza i vini di questo piccolo produttore che vicino al Reno fa dei vini, quasi fossero tutti dei "vins de garage". Un'azienda giovane che già fa parlare di sé, dove il futuro è in buone e giovani mani. Alc. 12.5%*

## NUOVA ZELANDA

**Sauvignon Cloudy Bay 2017** 55,00  
Cloudy Bay, Marlborough  
*Nell'emisfero australe pochi possono vantare un territorio come quello della Wairau Valley; territorio che consente una maturazione sempre ottimale del sauvignon, che ne concentra i profumi e che gli lascia una freschezza non comune. L'attenzione della cantina Cloudy Bay alla raccolta e alla vinificazione completano l'opera consegnandoci questo sauvignon varietale ed elegante dalla grande persistenza. Alc 13%*



# I ROSSI ITALIANI

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### Cabernet Sauvignon igt 2015

Lis Neris, Isonzo

*Al naso esprime note fruttate di prugna e di ciliegia affiancate da sentori vegetali. Al palato è morbido e di facile beva con il tannino delicato, lungo e persistente. Alc. 12,5%*

35,00

### Schioppettino doc 2012

Bressan, Farra d'Isonzo

*Nereo prima e Fulvio poi sono di mostri sacri della zona. Viticoltura ed enologia non in pieno rispetto della natura e della tradizione si sposano con una pulizia ed una profondità da capogiro. Raccolta in leggera sovraturazione danno a questo vino profumi e lunghezze tutte da scoprire. Gli estimatori dello Schioppettino non possono farsi perdere questa occasione. Alc. 13%*

60,00

### Rosso doc L' Arcione 2011

La tunella, c.o.f.

*Da un blend di Pignolo e Schioppettino con una leggera surmaturazione, esce questo vino di grande corpo, dai profumi balsamici e di grande persistenza. Alc. 14,5%*

60,00

## LOMBARDIA

### Rosso di Valtellina doc 2016

AR.PE.PE., Sondrio

*Nebbiolo elegante a partire dal colore granato scarico, al naso si può percepire, fiori rossi e il fruttato, all'assaggio risulta armonico, pulito e persistente, medio corpo. Alc. 12%*

38,00

### Curtefranca rosso doc 2014

Ca' del Bosco, Sebino

*E' un vino non impegnativo ma niente affatto banale. Il profumo è fresco vinoso, con note di frutta rossa (prugna e ciliegia in particolare), con un sentore appena erbaceo, e note speziate. Al palato si rileva un vino fruttato fresco, di buona struttura e morbidezza. Alc. 13%*

48,00

### Pinero igt 2012

Ca' del Bosco, Sebino

*Da uve selezionate da 4 differenti cru di pinot nero danno questo elegante vino, al naso è complesso con sentori che spaziano dai frutti di sottobosco, alla ciliegia, per arrivare alla vaniglia e la liquirizia, al palato risulta morbido ed elegante con un finale leggermente amarognolo. Alc. 13%*

95,00

## VENETO

### Valpolicella classico superiore "Il Tabarro" doc 2015

Valentina Cubi, Fumane

*Rosso rubino scarico. I sentori che arrivano al naso, di marasca e ribes rosso, con gradevoli sfumature speziate di pepe e tabacco. Al palato è sapido e dimostra di avere una buona struttura. Alc. 13%*

35,00

### Amarone della Valpolicella docg 2013

Degani, Valgatara

*Note di frutta matura e sciropata e sentori di spezie. Al palato spicca per pienezza e frutto succoso. Morbido e lungo Alc. 15%*

55,00

### Amarone della Valpolicella docg 2006

Romano dal Forno, Cellere d'Illasi

*Rubino intenso e impenetrabile il colore. Seducente al naso, si apre con note di frutta nera surmatura, per poi riconoscere il caffè, il cioccolato fondente, il pepe e il rovere. L'assaggio è di corpo e generoso, offre un tannino vellutato, e possiede una chiusura superba e affascinante. Alc. 17%.*

390,00

**Venegazzù "Della Casa" rosso doc 2012** 38,00  
Loredan Gasparini, Volpago del Montello  
*Uvaggio di c. franc, c. sauvignon, merlot e malbec, che grazie alla passione di Loredan Gasparin nasce un vino elegante e complesso, al naso al naso offre sentori che spaziano dal sottobosco, ai chiodi di garofano, tabacco e cacao, all'assaggio e sapido, fresco con il tannino ben marcato, finale lungo e persistente. Alc. 13,5%*

**Venegazzù Capo di Stato doc 2013** 65,00  
Loredan Gasparini, Volpago del Montello  
*Per creare il "Capo di Stato" (chiamato così per la prima volta per l'apprezzamento ricevuto da Charles de Gaulle, all'epoca capo di stato francese) Gasparin seleziona attentamente le uve per questo vino prodotto in quantità limitate e solamente nelle annate migliori. Vino di grande importanza e corpo, pur rimanendo elegante e molto fine. Alc. 14%*

## TRENTINO

**Teroldego Rotaliano doc 2015** 35,00  
De Vescovi, Mezzocorona  
*Al naso è speziato e balsamico con leggere note di mora, al palato risulta pieno e corposo con il tannino ben presente. Alc. 13%*

**Rosso Furlì (Cabernet sauvignon e Merlot) igt 2013** 40,00  
Maso Furlì, Lavis  
*Uvaggio bordolese. Olfattivamente si presenta con note di frutta e sfumature speziate e erbacee. In bocca si presenta con una buona struttura che dà lunghezza e persistenza. Terminata la fermentazione alcolica riposa in barrique. Alc. 13,5%*

## ALTO ADIGE

**Lagrein doc 2016** 35,00  
Niklas, Caldaro  
*Colore rosso rubino intenso, note di frutta che ricordano more e mirtilli. Il gusto è medio-forte con una struttura tannica vellutata. Alc. 13%*

**Blauburgunder igt 2015** 45,00  
Befehlshof, Val Venosta  
*Al naso esprime profumi freschi, esuberanti, accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia. In bocca è molto armonico, equilibrato, ricco di gusto e fine al palato. Elegante e disteso, chiude con un finale di grande pulizia e persistenza. Alc. 12,5%*

**Zweigelt (Antico vitigno autoctono) 2014** 40,00  
Befehlshof, Val Venosta  
*Il vitigno zweigelt nasce in Austria incrociando il St. Laurent con il Blaufränkisch in Italia è riscoperto e coltivato nella provincia di Bolzano, offre un vino piacevolissimo, fruttato e floreale, delicato al palato. Alc. 12%*

## VALLE D'AOSTA

**Fumin "Vigne Rovettaz" doc 2012** 40,00  
Grosjean, Quarto  
*Rosso rubino con sfumature granato, al naso subito note speziate, di frutta rossa matura e un ricordo floreale. In bocca è fresco, sapido, con una vena minerale in evidenza e dotato di tannini eleganti e vibranti. Alc. 12,5%*

## PIEMONTE

**Barbera d'Alba "Butti" doc 2015** 45,00  
Reverdito, Rivalta  
*Naso intenso e complesso, con riconoscimenti erbacei, fruttati e floreali, dalla ciliegia matura al geranio, alla fine spezia (ginepro e chiodi di garofano). Bella freschezza a scapito della morbidezza, tannino fine, discreta sapidità, di bella beva. Affinato in botti grandi e vinificato con lieviti indigeni. Alc. 14%*

<b>Dolcetto d'Alba "Dosset" doc 2017</b>	30,00
Ferdinando Principiano, Monforte D'alba	
<i>Tutti i vini di Principiano parlano di lui. Il Dosset parla della sua origine, della quotidianità e del suo amore per la tradizione (e vocazione) viticola della famiglia. Un vino leggiadro, bello, da bere e da gustare in tutta la sua fresca complessità. Alc. 11%</i>	
<b>Langhe Nebbiolo "Le Coste" doc 2016</b>	40,00
Ferdinando Principiano, Monforte D'alba	
<i>Le coste è un piccolo appezzamento di vigne quarantenni da cui si nasce una delle creature più emblematiche di Ferdinando. Piacevolezza di beva è la prima cosa a cui si pensa quando viene menzionato questo vino. L'acciaio in cui matura gli fa mantenere una varietalità di cui il nebbiolo si impreciosisce, ne fa tesoro e ce la trasmette in un vino di grande stile. Alc. 14%</i>	
<b>Barolo docg 2013</b>	55,00
Reverdito, Rivalta	
<i>Le sensazioni all'olfatto sono le classiche del barolo giovane con sentori di composta di frutti rossi con accenno floreale, si percepiscono anche la liquirizia e un accenno di tabacco, in bocca è corposo con il tannino marcato bionda sapidità e molto lungo. Ottimo bilanciamento qualità prezzo. Alc 14%</i>	
<b>Barolo Serralunga docg 2014</b>	65,00
Ferdinando Principiano, Monforete D'alba	
<i>Secondo Principiano è, ad ora, il vino che più lo rappresenta. Il serralunga ci permette di capire che il Barolo non è solo duro, corposo e potente ma ci consente di trovare anche leggerezza, piacevolezza in gioventù ed eleganza in un vino mai banale o scontato. Alc. 13,5%</i>	
<b>Barbaresco "Rabaja" docg 2014</b>	55,00
Cortese, Barbaresco	
<i>Ha un bel bouquet composto da sentori maturi di fragola e lampone, per poi percepire i terziari di liquirizia, cuoio e tabacco. In degustazione è di gran corpo, morbido e caldo, con tannini percepiti in maniera morbida ed elegante. Alc.14%</i>	
<b>Bricco del Falco Lazzolo d.o.c.</b>	55,00
Isolabella della croce, Lazzolo	
<i>Da questa zona si ricava un pinot nero decisamente unico, il bilanciamento tra le note dure di acidità e tannicità e le note morbide di corpo e grassezza lo rendono un vino intrigante e dalla bellissima beva. Alc.14%</i>	
<b>TOSCANA</b>	
<b>"Desiderio" Merlot igt 2013</b>	85,00
Avignonesi, Montepulciano	
<i>Merlot per circa il 90% dipende dalle annate, passa 18 mesi di maturazione in barrique di rovere francese. Elegante al naso, regala inizialmente sentori fruttati di more, marasche e lamponi, seguiti da ricordi di erbe aromatiche, liquirizia, cioccolato. Il palato è raffinato e importante, elegante tannino, di buona struttura e di lunga persistenza. Alc. 15%</i>	
<b>Brunello di Montalcino 2011</b>	75,00
Ventolaio, Montalcino	
<i>Inizialmente resta chiuso al naso, ma dopo poco si percepiscono piacevoli note di frutta nera matura in confettura e spezie varie. In bocca i tannini ben presenti accompagnano ricordi balsamici e di frutta; sapido e lungamente persistente. Alc.13,5%</i>	
<b>"Le Volte" igt Bolgheri 2015</b>	50,00
Tenuta Ornellaia, Castagneto Carducci	
<i>Uvaggio classico "super tuscan", sangiovese, merlot, e piccola percentuale circa il 10% di c. sauvignon. Al naso note intensamente fruttate, di piccoli frutti di bosco e spezie dolci. In bocca è ampio e denso, con untanninopresente ma perfettamente integrato emorbido. Alc. 14%</i>	
<b>"Varvara" Bolgheri doc 2015</b>	45,00
Castello di Bolgheri, Bolgheri	
<i>Uvaggio di : C. Sauvignon, Merlot, syrah, petit verdot. Grande fragranza grazie a note di frutta rossa e fiori, poi di spezie, pepe nero, caffè, sono solo alcuni dei sentori che aprono ad un assaggio fresco ed armonico, perfettamente bilanciato grazie ad una trama tannica ben definita. Ottimo anche in chiusura, con un finale di grande pulizia e persistenza. Alc. 13,5%.</i>	

**Bruciato (Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah) doc 2015** 50,00  
Antinori Bolgheri  
*Al naso intense note di frutti rossi maturi, seguite da sentori di spezie dolci. Al palato il vino risulta equilibrato, armonioso e avvolgente, caratterizzato da un tannino avvolgente. Un vino molto piacevole da bere. Alc. 13,5%*

**Tignanello (Sangiovese e Cabernet) 2014 igt** 150,00  
Antinori Chianti  
*La storia dell'enologia italiana passa dal Tignanello, primo vino, nato nel 1971 in chiave moderna, con l'utilizzo di uve internazionali insieme alle nostre locali e l'utilizzo della barrique per la maturazione, Al naso è maturo, con note di frutta scura e sottofondo fresco nel finale; predomina la polpa di prugna insieme a sentori di ciliegia, per arrivare a sfumature di liquirizia, ottimo al palato, grazie all'acidità e alla strutturata morbidezza dei tannini. Il retrogusto è ricco, sapido. Alc. 13,5%*

**Chianti Classico 2014** 55,00  
Podere Val delle Corti, Radda in Chianti  
*Il Chianti Classico di Podere Val delle Corti è un vino equilibrato ed elegante, di ottima fattura, affinato per 24 mesi in botte grande. Note di violette e ciliegie si integrano in un bouquet avvolgente e delicatamente speziato. Il sorso è dinamico, agile e succoso, di buona struttura. 5% Canagliolo 95% Sangiovese Alc. 13,5%*

**Chianti Classico Riserva 2014 sangiovese** 75,00  
Podere Val delle Corti, Radda in Chianti  
*Il Chianti Classico Riserva di Val delle Corti sprigiona nel calice intense note di mora, ciliegia, violette e spezie dolci. Al sorso è succoso, morbido ed elegante, con una bella verve minerale e persistente. Matura per 24 mesi in botti di rovere e vecchie barrique. Alc. 14,5%*

## MARCHE

**Lacrima Superiore di Morro D'Alba doc "Seduzioni" 2014** 40,00  
Marconi, Conero  
*Al naso il profumo è floreale, fresco e piacevole, su note di fiori di ciliegio e viola. In bocca è asciutto, spinto da un buon tannino equilibrato con il corpo. Chiude su un finale secco e elegante. Alc. 13%*

**"Milleuve" rosso (Montepulciano e Sangiovese) 2010 igt** 35,00  
Borgo del Tiglio, Piceno  
*I profumi appaiono intensi e persistenti, la terziarizzazione del rovere è presente rispetto al frutto e fa virare il quadro olfattivo su variegata note di spezie e vaniglia. Al palato è morbido e caldo e intriso di sapori resinosi, è leggermente astringente sul finale. Alc. 14,5%*

## ABRUZZO

**Montepulciano d'Abruzzo doc Riserva 2010** 55,00  
Q500, Colline pescaresi  
*Terreno argilloso, esposizione a sud-est lavorazione manuale e si usano solo prodotti naturali (cristalli di rame e zolfo di miniera), raccolta tardiva. Pigiatura e diraspatura, fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti, follatura delle bucce manuale e torchiatura tradizionale. Il vino si presenta rosso rubino intenso. con un interessante nota di piccoli frutti rossi (ciliegia e amarena) e un leggero sentore di prugna matura. Gusto: equilibrio tra struttura e tannicità. Alc. 14%*

## CAMPANIA

**Vetere 2017 (Rosato) igt** 38,00  
San Salvatore, Giungano  
*Rosato da uva Aglianico. All'olfatto frutta fresca e spezie dolci, al palato è elegante, molto persistente grazie alla sua intensa mineralità. Alc. 12%*

## PUGLIA

### Primitivo Salento Igt "Visellio" 2013

50,00

Tenute Rubino, Brindisi

*Grande vino, al naso esprime tutta la tipicità dei migliori Primitivo grazie a note di prugne sotto spirito, ribes e mirtili in confettura, chiodi di garofano e noce moscata. Una traccia di liquirizia apre ad un assaggio caldo e complesso, potente e ampio. Chiude con una bella scodata acida prima di un finale di grande persistenza. Alc. 15%*

### Salento Rosato Negroamaro Igp "Girofle" 2016

40,00

Severino Garofano, Copertino

*Rosso corallo, brillante, con toni cerasuoli. Al naso richiama note di fiori, con sfumature di frutti rossi; piacevole, nitido e di buona freschezza al palato; prodotto con uve negroamaro in purezza, dopo la vendemmia, le uve vengono raffreddate a 10 °C prima della pigiatura soffice. Segue una breve macerazione del mosto sulle bucce, per l'estrazione di colore e aromi, prima di procedere alla fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio. Alc. 13%*

## BASILICATA

### Aglanico del Vulture "Antelio" igp 2015

35,00

Camerlengo, Rapolla

*Questo aglianico arriva da vigneti di circa quarant'anni posti a 400m s.l.d.m. Si fa sentire la pienezza e la veracità dell'aglianico ma, grazie alla zona e all'intrepido lavoro aziendale, viene tutto bilanciato da una freschezza e da una verticalità incredibili. Alc. 12%*

### Aglanico del Vulture "Camerlengo" igp 2014

45,00

Camerlengo, Rapolla

*Se devo immaginare un aglianico del vulture fine ed elegante non posso non pensare al Camerlengo dell'omonima azienda. Vigne più alte gli consentono un allungo in bocca e nel tempo di grande rilievo. Questo vino è un gioco di chiaroscuri tra le tinte cupe dell'aglianico e la finezza della zona. 13%*

## SICILIA

### Etna rosso doc 2015

40,00

Benanti, Viagrande

*Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio per questo rosso di Benanti.affinato in piccole botti da 225 litri per 8-10 mesi questo rosso spicca per la sua eleganza.minerale, fresco con note di vaniglia e frutta matura questo rosso si abbina anche a piatti di pesce in rosso. Alc. 13,5%*

## SARDEGNA

### Cannonau di Sardegna Animosu2015

50,00

Gregu, Giuncheddu

*Ricco il bouquet, note speziate che si fondono con frutta matura come prugna e amarena e chiudono con fini note di menta piperita, al palato è morbido e fruttuoso, equilibrato e fresco, completo, con una buona persistenza aromatica. Alc. 15%*

### Cannonau di Sardegna "Mammuthone" doc 2015

40,00

Sedilesu, Mamoiada

*Al naso esprime tutta la densità mediterranea di un grande Cannonau grazie a note di frutta matura, prugna e ciliegia, e sentori lievemente speziati di vaniglia, e pepe bianco. In bocca è, generoso e lunghissimo. Un tannino di grande morbidezza ne delinea i tratti, di grande persistenza. Alc. 15%*

### "Roussou u Tabarka " Carignano de Sulcis d.o.c. 2011

40,00

Az. Ag. Tanca Gioia Carloforte, Iglesias

*Rosso complesso e longevo, al naso profumi fruttati di ciliegio, sentori terrosi e di macchia mediterranea, tannini setosi ed eleganti e molto lungo e persistente Alc. 13,5%*

## I ROSSI STRANIERI

### FRANCIA

#### BOURGOGNE

##### Bourgogne Pinot Noir 2015

€ 55,00

David Duband, Cote de nuits

*Il colore è rosso granato, affascinante, il bouquet è di frutti di bosco ben maturi con note speziate, al palato è minerale con i tannini morbidi e vellutati. Alc. 12,5%*

##### Bourgogne Pinot Noir 2016

€ 65,00

Henri Boillot, Cote de Beaune

*Il colore è rosso rubino scuro, un bouquet di frutti rossi fresche, lamponi e fragola con tannini fini ed eleganti, un sapore leggermente piccante. Nace in un terreno argillo calcareo. Dopo la vendemmia viene lasciato macerare con una pre fermentazione di 5 giorni a bassa temperatura. Alc.*

##### Pommard Clos de Epenaux Monopole 2008

€ 210,00

Domaine Comte Armand, Cote de Beaune

*Grande espressione del terroir e anche ottima annata il 2008, complesso con note che iniziano con frutta rossa ben matura, spezie, per arrivare alla selvaggina, potente e affascinante col il tannino presente ed elegante. Alc. 13,5%*

##### Pommard Clos de Epenaux Monopole 2011

€ 250,00

Domaine Comte Armand, Cote de Beaune

*Vino ancora in fase embrionale ma con una fantastica godibilità. Pinot nero da un'azienda oramai orientata sulla biodinamica e con una personalità strpitosa da un Clos unico nel suo genere.*

##### Luberon Rouge Pierre-Henry Morel 2016

€ 30,00

Domaine Henry Morel, Tain-l'Hermitage

*Il Luberon Rouge di Morel è un syrah scalpitante, caldo, che accoglie il palato nella sua pienezza ma non lo stanca. Porta con se tutta la zona e la varietà di un'uva nel suo areale più vocato. Non serve aspettarlo per goderlo. Alc.. 14%*

### NUOVA ZELANDA

##### Pinot Nero Cloudy Bay 2015

65,00

Cloudy Bay, Marlborough

*Le uve provengono da un appezzamento selezionato nella zona della Wairau Valley, zona dal microclima inimitabile. Qui il pinot nero si esprime in eleganza e finezza, con note fresche e minerali. La vinificazione mantiene la varietà del frutto donando anche complessità con affinamenti in botte mai eccessivi. Vino dal grande carattere e dalla fresca complessità. Alc. 13%*

## VINI DOLCI D'ITALIA

### PIEMONTE

##### Moscato d'Asti "Bel Piano" docg 2015

calice 7,00

Cascina Fonda, Neive

btg 35,00

*Il profumo è intenso con note olfattive che ricordano l'uva. Netti sentori di fiori di acacia e di tiglio.*

*Il sapore è delicatamente dolce, ma non stucchevole. Alc 5,5%*

## Canelli Valdiserre Moscato d'Asti docg 2017

Isolabella della croce, Lazzolo

40,00

*Ache qui la territorialità si percepisce nel vino. Non vi sono solo profumi ma anche acidità e mineralità. L'ottimo bilanciamento tra dolcezza e freschezza lo rende un moscato di grande spessore e dalla beva mai stancante. Alc. 5,5%*

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### Verduzzo Friulano doc Friuli Colli Orientali doc 2015

Marco Sara, Savorgnano del torre

calice 7,00  
btg 40,00

*Agumi canditi, pasticceria, fini spezie dolci e ancora cenni di fiori gialli. È fine, dolce, mai stucchevole. Alc. 12,5%*

## VENETO

### Recioto della Valpolicella Classico docg 2014

Degani, Valgatara

calice 7,00  
btg 45,00

*Sentori di frutti a bacca nera e rossa, per esempio mora, prugna e amarena in confettura.*

*A questi si aggiungono note folreali di viola appassita. I profumi terziari, dovuti all'affinamento, ricordano cioccolato, tabacco, vaniglia, cannella, liquirizia e sentori balsamici di mentolo ed eucalipto.*

*Al palato presenta dolcezza e morbidezza a cui si aggiunge anche una certa astringenza, dovuta ai tannini delle uve e alla maturazione in legno. Alc. 13%*

## TOSCANA

### Vin Santo doc 2001

Avignonesi, Montepulciano

230,00

*Proprio un vin santo! Molto complesso all'olfatto, con sentori che spaziano dagli agrumi caramellati al miele, cioccolato, al palato è sensuale, con aromi di fichi, mandorle e caffè. Alc. 12,5%*

## SICILIA

### Passito di Pantelleria "Ben Rye" doc 2015 (0,375l)

Donnafugata, Marsala

calice 12,00  
btg 65,00

*Ottenuto da uve zibibbo in purezza, il bouquet è intenso e fragrante: ai tipici aromi di albicocca e scorza di agrumi canditi si uniscono sentori balsamici di macchia mediterranea e note dolci di miele e fico fresco. In bocca è intenso, con una piacevole dolcezza. Alc. 14,5%*

### Malvasia delle Lipari doc 2016

Caravaglio, Malfa

calice 10,00  
btg 60,00

*Al naso ha profumi chiari e definiti di albicocca secca e fiori gialli di ginestra, datteri, fichi secchi. In bocca esprime una grande energia sapida, e una dolcezza misurata e mai stucchevole. Alc. 12,5%*

## VINI DOLCI FRANCESI

### Château Bellevue Monbazillac 2015

Vignobles Lajonie, Montbazillac

calice 10,00  
btg € 50,00

*Le classiche miscele di Bordeaux bianco sono di colore oro pallido, forse con lampi verdi dorati e sono caratterizzati da aromi di agrumi, erba e fieno. Esempi dolci, come quelli fatti nei distretti di Sauternes, Ceroni, Cadillac e Loupiac di Bordeaux, mostrano una gamma di limoni di miele, marmellata d'arancia, albicocca secca e persino sapori tropicali conservati con (secondo l'età) note secondarie di noci e melanzane.*

# Vintage Collection

SELEZIONE  PER 

Le eccellenze del vino selezionate per Daniel Canzian dall'Enoteca Bicerin. Il profondo amore per la materia prima dello chef Daniel Canzian incontra la passione dell'Enoteca Bicerin per i piccoli e piccolissimi produttori italiani e stranieri. Nasce una lista accurata di bottiglie rare e prestigiose, realizzata grazie all'esclusiva collaborazione tra le due realtà milanesi e dedicata ai cultori della degustazione.

## METODO CLASSICO

RISERVA DEL FONDATORE METODO CLASSICO 2006 – 60% PINOT NERO,  
40% CHARDONNAY 140,00

Coppo, Piemonte

*Le storiche cantine Coppo, fondate nel 1892, sono state dichiarate dall'unesco Patrimonio Mondiale dell'umanità, per la loro storicità e bellezza. Fin dal XVIII secolo, furono scavate a mano, nel tufo, gallerie e cunicoli, edificate con ogni probabilità come piccole cantine di conservazione, rimaneggiate e ingrandite nel corso dell'800 e '900, fino alla moderna ristrutturazione. Oggi sono conosciute con il nome di Cattedrali Sotterranee.*

*Questa prestigiosa Riserva è prodotta solo nelle annate di eccezionale valore qualitativo. Oggi è ancora possibile stappare bottiglie di oltre vent'anni, senza che presentino il minimo cedimento qualitativo. 9 mesi in barriques sui lieviti con frequent batonnages, seguiti da 90 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti. Al naso sentori minerali, di crosta di pane e lievito. In bocca cremoso, austero ed elegante.*

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI ROSE' 2006 PINOT NERO 180,00

Ca' Del Bosco, Lombardia

*L'ambizioso progetto di Ca'del Bosco, intrapreso quarant'anni fa e tuttora in incessante sviluppo, è diventato traino e modello di riferimento. Una cantina moderna e 150 ettari di vigneti nelle zone più vocate della Franciacorta sono i punti fermi dai quali Maurizio Zanella elabora una serie di etichette di livello assoluto. La perfezione si unisce alla delicatezza delle sfumature equilibrate in un Franciacorta rosé, da sole uve di pinot nero, frutto dell'arte del saper riconoscere quel momento effimero in cui separare il mosto dalle uve in macerazione. Un momento da cogliere per ottenere la particolare colorazione rosa intenso e sette anni di paziente affinamento per un profumo aromatico di estrema finezza. Un equilibrio gustativo supremo, una sfumatura di rosa unica, un perlage finissimo, Cuvée Annamaria Clementi Rosé è un raro esempio di armonia ed eccellenza, dedicato alla fondatrice di Ca' del Bosco.*



## BIANCHI

### L'ECART 2002 100% CHARDONNAY

110,00

Verge', Borgogna | Francia

*Gilles e Catherine Vergé sono produttori a Viré, nei pressi di Macon e possiedono 5 ettari vitati unicamente con la varietà chardonnay. Il loro tratto distintivo è rappresentato dalla totale assenza di aggiunta di solfiti in tutte le loro cuvée. Questa pratica dà origine a vini estremi, radicali nella loro espressione del "terroir", ma con grande facilità di beva.*

*Una cuvée di tre vigne di chardonnay di età da 70 a 120 anni. Si presenta al naso con una immediatezza minerale di polvere da sparo ed un ricordo vagamente sulfureo; pian piano si liberano profumi meno ingombranti, come l'albicocca ed il pompelmo, i fiori d'acacia e la ginestra, banana e pera. Un finale vagamente erbaceo conclude il bouquet di profumi. Poco spazio alla morbidezza, l'astringenza di questo vino viene ben equilibrata dalla sua acidità che mantiene pulita la bocca, una buona sapidità ed un ricordo tattile di buccia d'arancia sulla lingua, e l'acidità che fa da linea portante. Il finale è di succo di mela, quasi zuccherino e lievemente amarognolo, chiudendo poi il cerchio con le sensazioni olfattive.*

### CHATEAU MUSAR BIANCO 1995 OBAIDEH, MERWAH

120,00

Libano

*Cantina mitica, quella di Château Musar è una storia che affonda le radici nella culla della viticoltura, ovvero nella Bekaa Valley libanese, in cui si incontrano le più antiche testimonianze di produzione vitivinicola, che ci riportano indietro ai vini di quasi seimila anni fa. Siamo per l'appunto in Libano, poche decine di chilometri a est di Beirut, la capitale. Lo scenario è quello di un luogo particolarmente vocato alla produzione di grandissimi vini, scoperto e in qualche modo "costruito" grazie al genio intuitivo di Gaston Hochar. Vino incredibile per complessità e profondità, il bianco di Chateau Musar si distingue per un'anima asciutta, verticale e al tempo stesso quasi aromatica, caratteristica che lo rimanda ai grandi Sauternes secchi. Lo Chateau Musar White 1995 del Château Musar è ottenuto a partire dai vitigni Obaideh e Merwah, forse antenati dello Chardonnay e del Sémillon, coltivati ad oltre mille metri di altezza, è un vino che fermenta e matura in botti di legno per circa nove mesi e che riposa in bottiglia per almeno quattro anni. Ne deriva un vino tutt'altro che morbido, lungo ed avvolgente, capace di un'armonia spiazzante e di una longevità unica al mondo.*

## ROSSI

### BRUNELLO DI MONTALCINO 2003 100% SANGIOVESE

110,00

Pian Dell'orino, Toscana

*Pian dell'Orino è una cantina toscana di Montalcino. E' stata creata nel 1996 da Caroline Pobitzer e la conduzione è nelle attente mani dell'enologo Jan Hendrik Erbach. Le viti, di età compresa tra i 5 e i 36 anni, sono state piantate esclusivamente con sangiovese, e sono lavorate seguendo una filosofia naturale: i vigneti infatti hanno tutti la certificazione biologica ICEA. Nel calice ha un colore rosso granato abbastanza scarico. Il naso offre profumi di frutta rossa matura, sentori legnosi e aromi speziati. In bocca è di corpo, quasi denso, molto pulito nel presentare un gusto concentrato di frutta; presenta un'ottima acidità.*

## VECCHIE ANNATE

### POMOROSSO BARBERA 1998

165,00

Coppo, Piemonte

*Senza dubbio la Barbera più prestigiosa tra quelle prodotte da Coppo ha contribuito in modo essenziale alla rinascita di questo vitigno. Il Pomorosso, prodotto solo nelle annate di grande valore qualitativo, proviene da un suolo di origine sedimentaria marina, caratterizzato da una forte presenza di minerali che donano al vino grande finezza, mineralità e longevità. La Barbera d'Asti Pomorosso dimostra finezza ed eleganza sorprendenti. La ricchezza dei sentori di frutta è accompagnata da una sottile nota minerale.*

### LUGANA ANNATA STORICA 1999

58,00

Ca' Lojera, Lombardia

*La Tenuta Ca' Lojera, della famiglia Tiraboschi, vinifica solo uve proprie, raccolte su 18 ettari di vigneti; allevate su terreno pianeggiante, argilloso compatto le bianche di Lugana e in collina quelle di Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon. LUGANA D.O.C color paglia con accennate sfumature verdognole, raggiunge riflessi dorati con l'invecchiamento. al naso melone, mandarino e pompelmo con accenni di menta e qualche nota floreale nella fase giovanile. al palato sapido, fresco e minerale, di marcata tipicità.*