

Le Bollicine

AL TAVOLO CONSUMAZIONE MINIMA OBBLIGATORIA 3,00 €



Champagne

Champagne Pinot Noir

201 Christophe Dechannes s.a. € 45,00

Alla vista, il vino si presenta color paglierino brillante, perlage fine. L'olfatto esprime un bouquet elegante di frutta a bacca gialla, con richiami di frutta secca e tostata. Il sorso è fresco, minerale e pulito. Si distende con equilibrio e buona persistenza, chiudendo su note floreali. Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru "Diapason" di Pascal Doquet deriva da parcelle di chardonnay piantate attorno al comune Grand Cru di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

Champagne Tradition

202 Christophe Dechannes s.a. € 39,00

Oro brillante con perlage molto fine e persistente. Arioso e ampio al naso presenta raffinati aromi minerali e fruttati. Al palato è fresco e croccante, grazie alle pregevoli bollicine e alla mineralità, ma al contempo avvolgente e seducente. Puro e pulito chiude con un finale rinfrescante e succoso.

Franciacorta

Franciacorta Dosaggio Zero Riserva 2011

203 Andrea Arici 2011 € 63,00

Giallo paglierino intenso e brillante; profumi di fiori gialli freschi, agrumi, timo, miele ed eleganti note di pasticceria accompagnate da una mineralità di pietra bagnata. Il sapore in bocca è meravigliosamente sapido e cremoso al contempo. La lunga evoluzione sui lieviti regala eleganza, equilibrio e persistenza, esaltando l'anima dello chardonnay

Franciacorta Brut "Animante"

204 Barone Pizzini s.a. € 37,50

Paglierino chiaro, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime sentori di erbe aromatiche e una bella scia minerale. Al palato è fresco, cremoso, piacevolmente sapido.

Franciacorta Brut "Nobilium"

205 Bonfadini s.a. € 32,50

Color paglierino più o meno carico con riflessi verdognoli. Persistente, molto fine e abbondante. Profumo fresco e delicato di giusta intensità, con fragranza di lievito. Sapore asciutto e sapido, senza asperità con leggero retrogusto di mandorla.

Franciacorta Saten

206 Bonfadini s.a. € 35,00

Colore Giallo Paglierino, al naso profumo variegato e complesso dove permane una fragranza di frutto. Il palato è suadente e persistente con un perlage fine ed equilibrato, mai aggressivo.

Franciacorta "Annamaria Clementi" Brut Riserva

207 Ca' del Bosco 2011 € 115,00

All'esame organolettico si presenta con un aspetto giallo brillante e cristallino, con perlage elegante e persistente. Il profumo è ricco ed è caratterizzato da un bouquet complesso e ricco di sentori: pasta madre, spezie esotiche, fiori bianchi schiacciati, limone candito e mela Golden sono solamente quelli più evidenti. Il gusto all'assaggio regala sensazioni fruttate e polpose, è potente in freschezza e ha una lunghezza infinita.

Contadi Castaldi Satèn

208 Contadi Castaldi 2019 € 36,00

Un vino profumato, che conquista per la sua originale freschezza gustativa. Lo stile è giocato sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza. Il colore è giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Il naso è fresco ed elegante, con profumi netti di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Morbido in bocca, ma non dolce, ha un sapore fresco e gradevole. Il finale è lungo e deciso, di grande piacevolezza gustativa.

Franciacorta Brut millesimato (60 mesi)

209 Rizzini € 34,00

Dopo 80 mesi di sosta sui lieviti, quello che si ottiene è un Metodo Classico Millesimato Brut con un perlage fine e persistente, quasi a fare da preludio al fil rouge che collegherà tutte le fasi della degustazione. E' infatti il suo charme che colpisce, al naso, in un bouquet complesso dove sorprendentemente spicca ancora la polpa di frutta bianca. Ed infine l'eleganza ritorna, come una firma d'autore, anche al gusto. Morbidezza, suadanza e persistenza. Chardonnay 100%.

Trento DOC

Trento DOC Brut Riserva "Giulio Ferrari" 210 Ferrari 2009 € 155,00

Colore e perlage: Chardonnay dai preziosi riflessi dorati su un giallo brillante. Il perlage è finissimo e persistente. Profumo: Bouquet intenso e complesso, dalla mineralità spiccata, arricchita da sentori esotici. Alle percezioni di cioccolato bianco e nocciola seguono note balsamiche e preziose pennellate di spezie, cera d'api e miele. Gusto: Fastose suggestioni scaturiscono dal corpo cremoso e vellutato, con fragranze di miele di acacia accompagnate a note di frutta esotica. L'invecchiamento ultradecennale sui lieviti conferisce un finale di gran complessità, che colpisce per eleganza e freschezza.

Trento DOC Riserva Extra Brut "Perlé Nero" 211 Ferrari 2012 € 69,00

Colore e perlage: Chiari riflessi color oro, impreziositi da un perlage di rara finezza. Profumo: Spettacolare complessità olfattiva ricca di sensazioni tropicali, che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato, con note intriganti di burro d'arachidi. Gusto: Suntuoso nel gusto, incorniciato da un'affilata sapidità e una freschezza agrumata. Il sorso è pieno e morbido. Persistente e squisitamente ammandorlato, per un finale avvolgente e maestoso.

Trento DOC Rosé Brut Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" SU ORDINAZIONE 212 Ferrari 2008 € 350,00

Colore e perlage: Splendente color salmone dai bagliori ramati che si spingono verso il corallo. Il perlage ipnotizza con bollicine fini e copiose. Profumo: Delicati sentori di confettura di rosa canina e di agrumi si intrecciano a note speziate e minerali, in un'immediata sensazione di puro e intenso piacere. Gusto: Colpisce per la vibrante intensità. La grande concentrazione è bilanciata dalla spinta fresco sapida che rende il sorso lunghissimo, disegnando un perfetto quadro gustativo.

Prosecco Valdobbiadene

Prosecco Brut DOC 213 Az. Agr. Il Follo € 19,50

Colore giallo paglierino, con riflessi smeraldo. Corpo leggero, fresco e giovane. Al naso note di pera, mela, pesca bianca.

Prosecco Extra Dry DOC 214 Az. Agr. Il Follo € 19,50

Giallo paglierino, con riflessi smeraldo. Corpo leggero, fresco e giovane. Al naso note di pera, mela, pesca bianca.

Prosecco Brut D.O.C.G. 215 San Giuseppe € 22,00

Il Prosecco Spumante brut è caratterizzato da un fine perlage, ha un profumo fruttato vagamente aromatico e un corpo snello. Servito fresco è un ottimo vino da aperitivi, può essere abbinato a dei secondi piatti a base di pesce. Servito alla temperatura di 8-10°.

Prosecco Extra Dry D.O.C.G. 216 San Giuseppe € 22,00

Spumante che si contraddistingue per la sua semplicità e giovinezza. Prodotto nei vigneti dell'azienda nel territorio di Valdobbiadene. Molto vivace e brioso dal perlage fine e persistente con corpo snello e profumo delicatamente fruttato.

I Vini Dolci Emilia Romagna

Passito rosso (savignon) (0,5 cl) 301 Az. Agr. Zoli Paolo € 25,00

Nette al naso le note di fiori bianchi, tiglio e crema di limone. In bocca ha un equilibrio perfetto e un finale minerale che invoglia la

Passito bianco - Zibibbo Liquoroso (0,75 cl) 302 Angileri € 28,50

All'esame visivo si presenta con una veste dorata, molto luminosa e accesa. I profumi che si propagano al naso sono fini e leggeri, caratterizzati da note di frutta essiccata, miele e scorza d'agrumi. All'assaggio presenta una componente zuccherina piacevole, avvolgente e delicata. Chiude con un finale mediamente persistente.

Albana Passita "Soprano" (0,5 cl) 303 Tenuta Uccellina 2017 € 23,50

Una delle più classiche interpretazioni dell'Albana, il passito nasce dall'appassimento in fruttato delle uve poste in cassette grandezza pallet, a temperatura ed umidità controllate per almeno 60 giorni. Segue la pressatura a grappolo intero e la fermentazione in barrique del mosto, la svinatura ed il ritorno del vino in barrique per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

Moscato d'Asti D.O.C.G. "Bel Piano" (0,75 cl) 304 Cascina Fonda 2022 € 26,00

Profumo Netto intenso con note olfattive che ricordano l'uva Moscato e con netti sentori di fiori di acacia e di tiglio. Sapore Delicatamente dolce, ma non stucchevole, grazie ad una buona sapidità ed un finale aromatico che ricorda le sensazioni percepite all'olfatto.