

Emilia Romagna

Tenuta Santa Lucia	CITRULLO Bianco Rubicone	IGT Forli 2017	75cl oppure 37cl	12,5% 13%	13,00 € 8,00 €
--------------------	-------------------------------------------	-------------------	--------------------------------------	------------------	-----------------------

Vitigno: 100% Famoso

Vinificazione: spremitura morbida a grappolo intero, decantazione statica del mosto a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Affinamento in acciaio e in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, con delicati sentori floreali (fiori bianchi e gialli) e fruttati, finale agrumato. Ingresso in bocca morbido e piacevole, fresco e pieno.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, si abbina a piatti di pesce, carni bianche, affettati delicati, verdure, insalate di riso o di pollo, minestre in brodo, minestrone di verdure

Tenuta Santa Lucia	ALBA RARA Albana di Romagna (secco)	DOCG Biologico 2017	75cl	14,5%	18,00 €
--------------------	------------------------------------------------------	---------------------------	------	-------	---------

Vitigno: 100% Albana

Vinificazione: accurata selezione delle uve sia sulla pianta sia in cantina, con particolare attenzione all'integrità dei grappoli portati alla cernita manuale, spremitura a grappolo intero, breve decantazione statica del mosto a freddo, fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affinamento 12 mesi in tini d'acciaio sui propri lieviti, con movimentazione delle fecce fini, 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino con riflessi dorati e buona brillantezza. All'olfatto è fine e intenso con note di fiori gialli: ginestra, camomilla selvatica, e frutti gialli maturi. Vino secco ed equilibrato, rotondo e caldo, ben supportato da un piacevole fresco e sapido finale.

Abbinamenti: insalate di pesce, risotto ai frutti di mare, piatti di pasta con salse a base di pesce, verdure, frittate e omelette, carni bianche, bolliti, formaggi.

Tenuta Santa Lucia	ALBA RARA CRU Artigianale Albana di Romagna (secco)	DOCG 2016	75cl	14,5%	25,00 €
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------	--------------	------	-------	---------

Vitigno: 100% Albana

Vinificazione: attenta valutazione del periodo di vendemmia; accurata selezione delle uve sia sulla pianta sia in cantina, con particolare attenzione all'esposizione al sole e all'integrità dei grappoli portati alla cernita manuale. Controllo della temperatura, spremitura dell'intero grappolo, breve decantazione statica a freddo del mosto seguita da fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Fermentazione 50% in acciaio e 50% in botti di rovere e permanenza sui propri lieviti per 8 mesi con movimentazione delle fecce fini; almeno 12 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino con riflessi dorati e ottima brillantezza. All'olfatto è fine e molto intenso, elegante nei riconoscimenti di note fruttate, floreali e speziate. Il sapore è ampio, rotondo e morbido, decisamente caldo con lunga persistenza e finale leggermente minerale. eccezionale come vino da meditazione.

Abbinamenti: piatti di pesce saporiti al forno e al cartoccio, crostacei, frutti di mare, risotti di pesce, rane e lumache, funghi alla griglia, bolliti, carni bianche, formaggi stagionati.

Tenuta Santa Lucia	FAMOUS Famoso Autoctono	IGT 2014	75cl	13%	25 €
--------------------	------------------------------------------	-------------	------	-----	------

Vitigno: 100% Famoso (vitigno autoctono)

Vinificazione: attenta valutazione del periodo di vendemmia; accurata selezione delle uve sulla pianta con particolare attenzione al sole ed all'integrità dei grappoli. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e maturazione di 8 mesi sulle proprie fecce fini in acciaio con movimentazione.

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino con delicati riflessi dorati. All'olfatto è fine, con sentori leggermente agrumati e profumo di fiori gialli e bianchi. Al palato è molto fresco, con un elegante connubio tra acidità e mineralità.

Abbinamenti: ottimo per l'aperitivo, piatti a base di crostacei, primi di pesce e carni bianche.

Tenuta Santa Lucia	ZINGARINA Rebola Colli di Rimini (secco)	DOC 2017	75cl	13%	18,00 €
--------------------	-----------------------------------------------------------	-------------	------	-----	---------

Vitigno: 100% Rebola

Vinificazione: pigiatura soffice dell'intero grappolo, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione spontanea, con lieviti indigeni, a temperatura controllata in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino con riflessi dorati. Naso intrigante con sentori di ginestra, glicine, erbe aromatiche, agrumi e note minerali. Sapore netto piacevole e molto fresco con lungo finale sapido.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo; si abbina ad antipasti freddi, verdure ripiene, insalate di pollo o di riso, minestre in brodo di carne o di pesce, piatti di pesce, carni bianche, ma lo si apprezza anche senza abbinamenti.

Bartolini	FAMOSO	IGT 2016	75cl	11,5%	17 €
-----------	---------------	-------------	------	-------	------

Vitigno: 100% Famoso

Vinificazione: selezione delle uve con particolare riguardo all'esposizione solare e all'integrità degli acini portati in cantina per la cernita manuale. Spremitura soffice sottovuoto; rifermentazione in sosta sui lieviti per 12/24 mesi e affinamento di 6 mesi dopo il rémuage manuale e la sboccatura.

Caratteristiche organolettiche: color giallo paglierino con riflessi dorati, perlage particolarmente fine, serrato e persistente con catenelle continue e ben distribuite che danno una spuma bianca ed esuberante. Al naso elegante e fresco con sentori di frutta esotica e fiori bianchi e gialli. Al palato è deciso, di grande freschezza e fruttato con un finale minerale.

Abbinamenti: si può servire come aperitivo o come vino a tutto pasto. Si abbina perfettamente a piatti di pesce, crostacei, frutti di mare, ostriche e caviale.

Bartolini	NOBILIS	IGP 2016	75cl	13,5%	30 €
-----------	----------------	-------------	------	-------	------

Vitigno: 90% da uva Famoso (vitigno autoctono), 10% da Malvasia

Vinificazione: fermentazione spontanea in anfore di terracotta.

Caratteristiche organolettiche: si presenta alla vista di color giallo velato.

Corredo aromatico timbrato dai sentori tipici della Malvasia, di tipo esotico e floreale, fruttati di pesca gialla. Certamente consistente in questa fase e corposo, sui toni del frutto maturo e del frutto secco, con attacco morbido e finale astringente che collidono, spingendo più sul carattere che sull'armonia.

Abbinamenti: carni bianche, coniglio in porchetta, zuppe di pesce.

Fondo S.Giuseppe	RUNDINERA Ravenna Bianco	IGT Biologico 2017	75cl	13,5%	23 €
------------------	-------------------------------------------	--------------------------	------	-------	------

Vitigno: 100% Marsanne

Vinificazione: la fermentazione avviene in acciaio, spontaneamente senza aggiunta di lieviti. Il vino matura per sei mesi in piccole vasche di acciaio, poi viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo paglierino intenso e visivamente si percepisce, roteando il vino nel bicchiere, una certa densità. Ha una carica olfattiva spiccata, decisa, di frutta esotica, di miele di castagno, con sentori minerali e camomilla. La bocca mostra grassezza, buona densità e persistenza.

Abbinamenti: può sostenere piatti di una certa consistenza gustativa come salmone affumicato, spigola al forno con rosmarino, pesce alla brace; suggeriamo di provarlo anche con il pesce spada con salsa di melanzane e capperi.

Bianchi

Fondo S.Giuseppe	CIARLA Ravenna Bianco	IGT Biologico 2017	75cl	13,5%	25,00 €
------------------	----------------------------------------	--------------------------	------	-------	---------

Vitigno: 100% Riesling

Vinificazione: La fermentazione avviene in acciaio senza l'aggiunta di lieviti. La maturazione del vino è svolta per la metà della massa in acciaio e per l'altra metà in tonneau di Allier per circa 6 mesi; trascorsi i quali le due masse vengono unite e dopo una breve permanenza in acciaio il vino viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: ha colore giallo paglierino di buona intensità. Il carattere varietale del riesling renano al naso è percettibile soprattutto nei sentori floreali di gelsomino e sambuco, mentre le note fruttate ricordano la frutta esotica; queste note in giovane età prevalgono su quelle terziarie di idrocarburi, che compariranno con almeno 3-4 anni di maturazione in bottiglia. La bocca è fragrante, con un equilibrio fra grassezza e freschezza.

Abbinamenti: con crostacei crudi e con pesci cotti al vapore e aromatizzati con spezie mediterranee.

Sicilia

Hauner	CARLO HAUNER Salina Bianco	IGP 2016	75cl	12,5%	24,00 €
--------	---------------------------------------------	-------------	------	-------	---------

Vitigno: Insolia e Catarratto

Vinificazione: avvengono in sole vasche di acciaio, contenitore ideale per preservarne la naturale immediatezza gustativa.

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino intenso. Al naso esprime note di macchia mediterranea, di agrumi e più in generale di frutta esotica di grande finezza. Al palato è fresco, sapido, piacevolissimo e di ottima persistenza.

Abbinamenti: anche come aperitivo, si abbina ad antipasti di pesce, primi a base di verdure e di frutti di mare, formaggi a pasta molle.

Hauner	IANCURA Terre siciliane	DOC 2016	75cl	13%	25,00 €
--------	------------------------------------------	-------------	------	-----	---------

Vitigno: Insolia, malvasia delle Lipari

Vinificazione: Vinificato in sole vasche di acciaio

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino. Al naso esprime note piacevolmente fruttate di agrumi, pesca e albicocca in particolare. Una folata minerale apre a un assaggio fresco, di grande dinamicità, ricco, mediterraneo. Nel bicchiere rivela un'anima fruttata che si affianca a belle note salmastre, che riportano al mare, al sole e al bagnasciuga. Un piccolo gioiello targato Isole Eolie.

Abbinamenti: anche come aperitivo, si abbina a primi a base di frutti di mare, a zuppe fredde come il gazpacho, a formaggi a pasta molle.

Tasca Conti d'Almerita	LEONE D'ALMERITA Terre Siciliane	IGT 2017	75cl	12,5%	26,00 €
---------------------------	---------------------------------------------------	-------------	------	-------	---------

Vitigno: Catarratto (58%), Pinot Bianco (16%), Sauvignon (15%) e Traminer Aromatico (11%)

Vinificazione: in vasche di acciaio inox a 14/16°C. La durata della fermentazione è di 15 giorni in media. Fermentazione malolattica non è svolta e l'affinamento è di 4 mesi in vasche di acciaio in presenza di lieviti.

Caratteristiche organolettiche: brillante, di colore giallo paglierino con netti riflessi verdognoli, al naso esprime uno spettro olfattivo ampio e variegato: pompelmo, pesca bianca, mela verde, ananas ed agrumi in genere. Al palato è fresco, piacevolmente morbido, ricco, intenso e fragrante. Chiude con una piacevole sensazione di frutto dolce e maturo.

Abbinamenti: primi di pesce, secondi di pesce

Bianchi



Tasca Conti d'Almerita	CHARDONNAY Vigna S. Francesco	DOC 2014	75cl	14%	42,00 €
---------------------------	------------------------------------------------	-------------	------	-----	---------

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: in barili di Rovere francese (Allier e Tronçais) da 350 litri.

Fermentazione malolattica non svolta con affinamento in barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 350 litri, per il 70% nuovi e per il 30% al secondo passaggio, per 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Giallo dorato intenso con riflessi verdognoli, al naso esprime un aroma complesso di frutta esotica banana e cedro associato a note di vaniglia, cannella, cioccolato bianco. Al palato è molto ricco ed intenso, caratterizzato da una buona vena di acidità e da un finale lunghissimo e vibrante.

Abbinamenti: secondi di pesce.

Tasca Conti d'Almerita	REGALEALI BIANCO	DOC 2016	75cl	12,5%	18,00 €
---------------------------	-------------------------	-------------	------	-------	---------

Vitigno: Inzolia (47%), Grecanico (22%), Cataratto (25%), Chardonnay (6%)

Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio inox a 14/16 °C. Fermenta per circa 15 giorni senza la fermentazione malo lattica e l'affinamento dura circa 3 mesi in vasche d'acciaio inox

Caratteristiche organolettiche: brillante, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso esprime un profilo fragrante e fruttato, caratterizzato da note di mela, pera, pesca ed agrumi. al palato è piacevolmente fresco, ricco e intenso. Sul finale lascia una piacevole sensazione di frutta fresca.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ben si abbina a tutti i piatti della cucina di mare.

Tasca Conti d'Almerita	NOZZE D'ORO	DOC 2014	75cl	11,5%	28,00 €
---------------------------	--------------------	-------------	------	-------	---------

Vitigno: Inzolia 73% , Sauvignon Tasca 27%

Vinificazione: macerazione a freddo delle uve di Sauvignon, per tutte fermentazione in vasche di acciaio inox a 16/18°C e senza la fermentazione malolattica. Affinamento in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4-5 mesi.

Caratteristiche organolettiche: brillante, di colore giallo con riflessi verdognoli, al naso esprime un complesso aroma che associa sentori di fragola

Tornatore Az.Agricola	ETNA BIANCO Pietrarizzo	DOC 2016	75cl	13,5%	34,00 €
--------------------------	------------------------------------------	-------------	------	-------	---------

Vitigno: Carricante, Cataratto

Vinificazione: Le uve sono raccolte manualmente nel comune di Castiglione Sicilia, nella contrada "Pietrarizzo", da cui prende il nome questo Bianco siciliano. Vinifica in botti di rovere da 50 hl a temperatura controllata e sosta sui lieviti per circa 5 mesi prima della messa in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino carico, dai profumi intensi e gradevoli di fiori e frutta a polpa bianca, con una spruzzata di agrumi. Bocca fresca e sapida, dal sorso pieno e succoso, dotato di un finale lungo e vibrante che chiude su note di erbe aromatiche e miele.

TRENTINO ALTO ADIGE

J. Hofstätter

**JOSEPH
Gewurztraminer**
DOC
2016

75cl

14%

26,00 €

Vitigno: Gewürztraminer

Vinificazione: le uve vengono subito leggermente pigiate e il mosto lasciato per alcune ore a contatto con le bucce. A ciò segue un'attenta pressatura, la precipitazione naturale dei sedimenti e la fermentazione a temperatura controllata. Il tutto esalta le caratteristiche organolettiche uniche di questo vino.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino carico e luminoso, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad infittirsi nel bicchiere. Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, notevole freschezza e vivacità.

Abbinamenti: aperitivo, crostacei, cucina asiatica e formaggi

J. Hofstätter

**KOLBENHOF
Gewurztraminer**
DOC
2015

75cl

15%

38,00 €

Vitigno: Gewürztraminer

Vinificazione: i grappoli vengono pigiati in maniera soffice e, dopo lieve pressatura e sedimentazione, il mosto fermenta lentamente. Finita la fermentazione, il vino matura in piccole botti di rovere per 12 mesi e dopo l'imbottigliamento per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: un vino dal colore dorato, di elevata composizione, che sprigiona "subito" un intenso profumo. Gli aromi ricordano frutti esotici come mango, papaia, con un tocco di ananas e lychee. Al palato sviluppa intensi aromi tipicamente varietali con un finale di elevata gradevolezza.

Abbinamenti: antipasti di terra, primi di terra, ostriche, cozze, crostacei, affettati, salumi e formaggi

FRANCIA

Comte Lafond	SANCERRE Chateau Du Nozet	2012 75cl	12,5%	46 €
--------------	--------------------------------------------	--------------	-------	------

Vitigno: 100% Sauvignon

Caratteristiche organolettiche: Paglierino con riflessi verdolini. Vibrante e giovanissimo al naso si presenta subito con i suoi sentori floreali e fruttati. La bocca è un'intensa esplosione di frutta ben esaltata dalla vena acida e dalla struttura piena.

Abbinamenti: grigliate di pesce, formaggi

William Fevre	CHABLIS Domaine William Fevre	2012 75cl	12,5%	40,00 €
---------------	------------------------------------------------	--------------	-------	---------

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: 8-10 mesi in vasche di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino. Profumo note fruttate e speziate con sentori di frutta bianca, calce, fiori e menta gusto fresco e sapido, equilibrato e persistente.

Abbinamenti: aperitivo, ostriche, la carne bianca fredda, formaggi freschi, verdure, minestre delicate, uova

Denis Race	CHABLIS 1er CRU Domaine Denis Race	2016 75cl	12,8%	44 €
------------	-----------------------------------------------------	--------------	-------	------

Vitigno: chardonnay 100%

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore giallo paglierino, luminoso, al naso si apre su note esotiche, ananas, kiwi, un frutto maturo che lascia man mano spazio a una nota di miele e a notevoli sfumature minerali. Al palato è di corpo, morbido, fresco.

Abbinamenti: aperitivo, pesce, carne bianca fredda