SCOPRI I NOSTRI VINI

# CATALOGO DEI VINI

UNA RACCOLTA DEI NOSTRI PRODOTTI

LA VIA DEL VINO

# VINI BIANCHI

## MATILDE
## MOSCATO FIOR D'ARANCIA

Provenienza: Bacino del Mediterraneo
Caratteristiche visive: colore chiaro con riflessi dorati
Caratteristiche gustative: vino dolce e aromatico dal perlato fine
Caratteristiche olfattive: profumi dolci con note fruttate e floreali
Abbinamenti: pasticceria secca, salumi e formaggi, ottimo anche come aperitivo e abbinabile eventualmente con molluschi e crostacei
Prezzo: 8,00€

## CLOE
## PROSECCO DRY

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Caratteristiche visive: color paglierino
Caratteristiche gustative: presenta intense note fruttate come pesca bianca, mela verde e agrumi, è per questo anche il prosecco più dolce tra quelli prodotti.
Caratteristiche olfattive: forte sentore di note floreali e fruttate
Abbinamenti: piatti etnici piccanti, antipasti di gamberetti freschi, carpacci di pesce oppure con pasticceria secca e frutta candita
Prezzo: 9,30€

## YOUSRA
## PINOT GRIGIO FRIZZANTE

Provenienza: Borgogna, Francia
Caratteristiche visive: colore giallo paglierino
Caratteristiche gustative: gusto fresco, secco ed equilibrato
Caratteristiche olfattive: profumo intenso e fruttato
Abbinamenti: adatto a tutti gli abbinamenti classici dei vini bianchi, risotti o piatti di carni bianche, formaggi giovani e preparazioni speziate.
Prezzo. 12,90€

## TOMMASO
## RIBOLLA GIALLA

Provenienza: Friuli - Venezia Giulia
Caratteristiche visive: colore giallo paglierino
Caratteristiche gustative: gusto con nette suggestioni di erbe aromatiche e forti tracce balsamiche. I tratti distintivi sono gli aromi di glicine, tiglio e agrumi
Caratteristiche olfattive: aroma delicato e floreale, molto armonioso
Abbinamenti: è un vino che si abbina facilmente, si può accostare con il pesce, sia crudo che cotto, con carni bianche e primi
Prezzo. 9,70€

## EDOARDO
## MERLOT BIANCO

Provenienza: Friuli – Venezia Giulia
Caratteristiche visive: color bianco carta con riflessi verdolini
Caratteristiche gustative: sapore secco, sapido, persistente ed intenso, distinto da note di fiori bianchi, di pesca bianca e di tiglio.
Caratteristiche olfattive: profumo fresco, intenso, fruttato e floreale
Abbinamenti: si adatta bene alla stagione estiva, e non solo, facilmente accostabile a formaggi freschi, torte di verdure e pesce di lago
Prezzo: 12,50€

## DIANA
## PASSITO

Provenienza: Sicilia
Caratteristiche visive: colore giallo dorato tendente all'ambrato
Caratteristiche gustative: sapore dolce e aromatico
Caratteristiche olfattive: profumi caratteristici e molto intensi del miele e della frutta gialla
Abbinamenti: perfetto da abbinare con dolci non lievitati, con dolci speziati e formaggi a lunga stagionatura
Prezzo: 13,30€

## CARLOTTA
## CHARDONNAY

Provenienza: Borgogna, Francia
Caratteristiche visive: colore giallo paglierino con riflessi verdolini
Caratteristiche gustative: gusto fresco ed avvolgente, equilibrato e con una buona spinta acido-sapida.
Caratteristiche olfattive: profumi floreali e fruttati che ricordano fiori bianchi e gialli, timbri minerali di gesso e pietra focaia
Abbinamenti: piatti ad alta componente grassa per bilanciare l'acidità del vino: salmone, fritture e piatti con tendenze dolci come i crostacei.
Prezzo: 20,50€

## EMMA
## FRANCIACORTA

Provenienza: Lombardia
Caratteristiche visive: colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli o dorati
Caratteristiche gustative: sapore secco, equilibrato, corposo, elegante e sapido
Caratteristiche olfattive: profumo delicato e armonico, con sentore di crosta di pane e di lievito, ma anche di agrumi e frutta secca
Abbinamenti: ideale per primi piatti a base di pesce e frutti di mare, ottimo anche per aperitivi e dessert
Prezzo: 11,50€

## VITTORIA
## TREBBIANO

Provenienza: Toscana
Caratteristiche visive: intenso colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde
Caratteristiche gustative: sapore asciutto, sapido, armonico e mediamente acido
Caratteristiche olfattive: aroma vinoso intenso
Abbinamenti: si presenta nelle migliori delle sue forme se accostato con primi piatti a base di pesce, secondi di pesce e formaggi poco stagionati
Prezzo: 7,20€

## BEATRICE
## VERDUZZO FRIZZANTE

Provenienza: Veneto
Caratteristiche visive: colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini
Caratteristiche gustative: gusto secco, piacevolmente frizzante e fruttato
Caratteristiche olfattive: profumo fruttato con sentori di pera, mela e banana
Abbinamenti: perfetto per paste ripiene di zucca, gnocchi, formaggi stagionati e castagne
Prezzo: 12,50€

## MARTINA
## PINOT GRIGIO

Provenienza: Borgogna, Francia
Caratteristiche visive: il colore varia dal giallo paglierino al dorato all'ambrato-ramato
Caratteristiche gustative: gusto asciutto, fresco, piuttosto alcolico, equilibrato e armonico
Caratteristiche olfattive: profumo delicato, gradevolmente fruttato
Abbinamenti: ampia scelta per gli abbinamenti, che va dai primi piatti di pesce, ai secondi di carni bianche ma adatto anche per un aperitivo
Prezzo: 8,90€

## CELESTE
## PROSECCO BRUT

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Caratteristiche visive: color giallo paglierino scarico
Caratteristiche gustative: sapore intenso, acidulo e lievemente fruttato, è il prosecco meno dolce tra quelli prodotti.
Caratteristiche olfattive: sentore fruttato
Abbinamenti: primi piatti, carni bianche o pesce, verdure, formaggi freschi o di media stagionatura
Prezzo: 18,50€

## EGLE
## SAUVIGNON BLANC

Provenienza: Bordeaux, Francia
Caratteristiche visive: colore giallo verdolino
Caratteristiche gustative: gusto acido ed intenso
Caratteristiche olfattive: aromi verdi e acerbi, note di peperone, ortica e foglia di pomodoro o foglie di ribes schiacciate e pipì di gatto
Abbinamenti: ideali per piatti contenenti asparagi e per la pasta col pesto, oltre agli agrumi in generale
Prezzo: 7,80€

## GIACOMO
## TOCAI ITALICO

Provenienza: Friuli – Venezia Giulia
Caratteristiche visive: giallo paglierino scarico con riflessi verdi e dorati
Caratteristiche gustative: gusto strutturato che rimanda a sentori di pesca gialla, albicocca, erbe e peperoni dolci, con un retrogusto amarognolo.
Caratteristiche olfattive: profumo articolato e complesso, ricco di note di mandorla dolce, pietra focaia, erbe mediterranee e frutta
Abbinamenti: il migliore accostamento possibile per smorzare la forte sapidità di questo vino sono i piatti di pesce e crostacei, i piatti Thai, i piatti indiani di pollo, i fritti misti e le carni bianche
Prezzo: 12,20€

# FEDERICO
# PROSECCO EXTRA DRY

Provenienza: Friuli – Venezia Giulia
Caratteristiche visive: colore giallo paglierino pallido
Caratteristiche gustative: gusto dolce e morbido, come dolcezza il perfetto punto di incontro tra la forte nota dolce del prosecco dry e il sapore secco del prosecco brut
Caratteristiche olfattive: note fruttate di mela gialla, frutti esotici e pesca, insieme agli aromi di fiori d'acacia e glicine
Abbinamenti: ideale da sorseggiare durante un aperitivo, ma anche perfetto accompagnamento per cibi delicati come minestre di legumi, formaggi freschi e carni bianche
Prezzo: 8,30€

# VINI

# ROSSI

## ANGELA
## BAROLO

Provenienza: Piemonte
Caratteristiche visive: colore rosso granato con riflessi aranciati
Caratteristiche gustative: gusto potente, equilibrato ed elegante
Caratteristiche olfattive: profumo persistente ed intenso, con intense note fruttate, floreali e speziate
Abbinamenti: perfetto in abbinamento a carni rosse arrostite, brasati, selvaggina, ma anche con formaggi stagionati, eccezionale anche da bere fuori pasto
Prezzo: 35,50€

## NOEMI
## NEBBIOLO

Provenienza: Piemonte
Caratteristiche visive: color rosso rubino scarico tendente all'aranciato
Caratteristiche gustative: sapore secco, vellutato, corposo e talvolta vivace
Caratteristiche olfattive: delicate note fruttate e floreali
Abbinamenti: : si sposa perfettamente con primi piatti saporiti, come gnocchi al ragù, con arrosti e grigliate di carne rossa e con formaggi a media stagionatura
Prezzo: 19,40€

## ALESSANDRA
## REFOSCO

Provenienza: Friuli – Venezia Giulia
Caratteristiche visive: color rosso granato, con riflessi violacei
Caratteristiche gustative: sapore sapido, corposo, leggermente tannico e dl piacevole retrogusto amarognolo
Caratteristiche olfattive: profumo intenso, gradevole, con sentore di ciliegia, mora e prugna
Abbinamenti: perfetto con primi piatti che presentino sughi con l'uovo, come la carbonara o un risotto con uova ed asparagi
Prezzo: 8,30€

## VALENTINA
## CABERNET FRANC

Provenienza: Bordeaux, Francia
Caratteristiche visive: colore rosso rubino
Caratteristiche gustative: gusto corposo, caldo con aromi fruttati ed erbacei
Caratteristiche olfattive: profumo molto forte di frutti rossi e di sottobosco
Abbinamenti: eccellente se abbinato con selvaggina e con grigliate, ottimo per le marinature e partner perfetto per i piatti a base di tartufo
Prezzo:14,80€

## MARCO
## AMARONE

Provenienza: Veneto
Caratteristiche visive: color rosso rubino intenso
Caratteristiche gustative: gusto pieno, caldo e vellutato, amaro, con sentore di uva passa ed un retrogusto dolce
Caratteristiche olfattive: accentuate note di confettura di amarena, lamponi e frutta matura
Abbinamenti: accompagnatore perfetto per piatti invernali e speziati, per la selvaggina e le carni rosse e per i formaggi a lunga stagionatura accompagnati da mostarde e confetture.
Prezzo:20,40€

## ERIKA
## LAMBRUSCO

Provenienza: Emilia Romagna
Caratteristiche visive: color rosso rubino tenue
Caratteristiche gustative: sapore secco, corposo, asciutto e con una sostenuta acidità
Caratteristiche olfattive: delicati profumi di viola e frutta rossa
Abbinamenti: si sposa al meglio con piatti di pasta fresca, carni rosse e dessert.
Prezzo:11,90€

## GIORGIA
## BARDOLINO

Provenienza: Veneto
Caratteristiche visive: color rosso rubino brillante con riflessi violacei
Caratteristiche gustative: gusto secco, abbastanza persistente, leggermente tannico, di buona acidità e sapidità
Caratteristiche olfattive: profumo leggermente fruttato, si percepiscono note di fragole e ribes con lievi accenni di spezie come la cannella
Abbinamenti: perfetto per i primi piatti della cucina italiana, per le zuppe di legumi e per le carni bianche in tutte le diverse cotture.
Prezzo:8,40€

## ADELE
## SANGIOVESE

Provenienza: Toscana
Caratteristiche visive: colore rosso rubino intenso fino al granato
Caratteristiche gustative: sapore ricco di acidità
Caratteristiche olfattive: sentore di prugna, ciliegia intrecciati ai profumi speziati come caffè e cacao.
Abbinamenti: con carni rosse e i formaggi stagionati, un abbinamento insolito ma sorprendente è con piatti di pesce particolarmente saporiti e conditi.
Prezzo:9,90€

# ROSIS
# TEROLDEGO

Provenienza: Trentino Alto Adige
Caratteristiche visive: color rosso rubino carico
Caratteristiche gustative: sapore floreale, tannico e fruttato con forti tracce di viola e lamponi, ma anche mandorle e ciliegie
Caratteristiche olfattive: gusto secco, strutturato con sentori di rosa e piuttosto acido
Abbinamenti: ottimo per i piatti a base di carne, per le zuppe e molto utilizzato per cuocere il risotto in modo da aromatizzarlo.
Prezzo:10,70€

# VINI
# ROSATI

# ELISA
# ROSATO DI PRIMITIVO

Provenienza: Puglia
Caratteristiche visive: colore rosa di buona intensità con riflessi viola
Caratteristiche gustative: gusto elegante, fresco, corposo ed avvolgente, leggermente sapido
Caratteristiche olfattive: profumo fragrante con sentori di frutti di bosco
Abbinamenti: ideale per piatti con funghi o pomodori, per primi di pesce, per zuppe o per i crostacei.
Prezzo:13,20€