

## **Benvenuti alla carta dei vini del Borgo Casale**

Ogni bottiglia che troverete è un invito a viaggiare attraverso i sensi, una storia raccontata in mille sfumature di colore, profumo e gusto. Come la nostra terra, ricca di tradizioni e bellezza, ogni vino selezionato è un pezzo di un mondo che si intreccia con la nostra passione per l'eccellenza.

Nel calice, il cuore della natura si svela: i bianchi delicati si intrecciano con l'eleganza dei rossi strutturati, mentre le bollicine vivaci portano un soffio di freschezza, perfetto per ogni celebrazione. Ogni sorso è un abbraccio avvolgente, pensato per accompagnare i momenti più preziosi, da una cena intima a una festa indimenticabile.

In questa carta dei vini, non troverete solo un elenco di etichette,  
ma una raccolta di esperienze sensoriali, curate per completare l'atmosfera di Borgo Casale.

***Ogni vino è un viaggio, ogni vino è un'emozione da condividere.***

## **GRANDI VINI D'ITALIA**

*Vini che raccontano storie antiche, terre nobili e pazienze lunghe. In ogni sorso, la memoria di un'annata, l'identità di un cru, l'emozione di un gesto senza tempo.*

---

### **Barolo "Bussia" DOCG**

Prunotto | 2016 – €120

Elegante e potente, con sentori di frutti rossi maturi, rose appassite e un accenno di cuoio.

Perfetto con piatti di selvaggina come il cinghiale in umido o arrosti di carne rossa.

---

### **Barbaresco "Gallina" DOCG**

Oddero | 2021 – €75

Rosso rubino con riflessi granati. Elegante al naso, con profumi di frutta rossa matura, spezie e viole. Tannino fine e avvolgente, lungo e persistente.

Ideale con arrosti, piatti al tartufo, selvaggina e formaggi stagionati.

---

### **Barolo DOCG**

Boroli | 2020 – €69

Rosso rubino brillante. Profumi intensi di ciliegie sciroppate, prugna, arancia e balsamico. In bocca è rotondo, vellutato, con finale lungo.

Accompagna brasati, tagliata di manzo, primi al ragù o al tartufo.

---

### **Brunello di Montalcino Riserva "Ripe al Convento" DOCG**

Frescobaldi | 1997 – €160

Complesso e corposo, con note di frutti scuri, cuoio e spezie.

Perfetto con cacciagione, brasati e formaggi stagionati.

---

### **Chianti Classico Gran Selezione DOCG Bio**

Nittardi | 2020 – €58

Rosso scuro intenso, con profumi di frutti neri, gariga e spezie. Tannini fini, grande struttura e freschezza.

Ideale con la cucina creativa toscana, selvaggina e carni importanti.

---

### **Amarone della Valpolicella "Sant'Urbano" DOCG Bio**

Speri | 2019 – €80

Rosso granato intenso. Profumo etereo di frutta appassita, gusto caldo, avvolgente, asciutto.

Perfetto con piatti robusti, brasati e formaggi stagionati.

---

### **Binomio Montepulciano d'Abruzzo DOC**

Binomio | 2021 – €50

Rosso granato. Profumi di frutta matura, humus, coriandolo, tabacco e cuoio. In bocca è fresco e ricco, con tannini raffinati e chiusura lunga.

Ideale con arrosti, cacciagione, primi saporiti e formaggi stagionati.

## **BOLLICINE D'AUTORE**

*Ci sono momenti che iniziano con un suono: il tintinnio del bicchiere, il sussurro del perlage.*

*In queste etichette abbiamo raccolto il piacere di celebrare, brindare, accogliere.*

*Sono le nostre bollicine d'autore.*

---

### **Champagne**

#### **Dom Pérignon Brut Vintage**

Moët & Chandon | 2012 – €240

Strutturato ed elegante, con note di agrumi canditi, mandorla tostata e brioche.

Perfetto con filetto di manzo, tartare di cervo o formaggi stagionati.

#### **Krug Grand Cuvée 170ème**

Krug – €260

Complesso e avvolgente, con sentori di miele, nocciole, frutta esotica e spezie.

Ideale con brasati di cinghiale o anatra arrosto.

#### **Belle Epoque**

Perrier Jouët | 2014 – €240

Fresco e delicato, con note di fiori bianchi, frutta a polpa gialla e mandorla dolce.

Abbinamento ideale con tagliata di manzo o primi ai funghi porcini.

---

### **Metodo Classico Italiano**

#### **Alta Langa Blanc de Blancs DOCG**

Borgo Maragliano – €39

Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Note di frutta a polpa bianca, crosta di pane e sentori minerali.

Perfetto come aperitivo raffinato o con antipasti delicati, crudi di mare e carni bianche leggere.

#### **Cuvée Blanche Trento DOC Brut**

Letrari – €38

Chardonnay in purezza, 18 mesi sui lieviti. Profumi di verbena, mela verde, cedro e un tocco d'alloro.

Sorprendente con antipasti di pesce o prosciutto crudo di qualità.

#### **Cepages Oltrepò Pavese Brut DOCG**

Conte Vistarino – €35

Perlage fine, profumo elegante con freschezza floreale e note balsamiche.

Fresco e armonico, ottimo con antipasti, piatti delicati di pesce o come brindisi a tutto pasto.

#### **Tenuta di Caseo Metodo Classico Brut "410"**

Tommasi – €33

Perlage fine, profumi di agrumi, mela verde e crosta di pane. Fresco, minerale e persistente.

Ideale per aperitivi eleganti, formaggi freschi e primi leggeri.

## I ROSSI DEL BORGO

*Sono vini che parlano il linguaggio della terra, del fuoco, dei piatti ricchi che sanno di casa e memoria.*

*Hanno corpo, carattere e cuore: sono i compagni ideali della nostra cucina.*

---

### **Monte Aribaldo Dolcetto d'Alba DOC**

Marchesi di Gresy | 2022 – €22

Rosso porpora intenso. Note di ciliegia e mora, con sfumature erbacee. Secco, fresco, con vena tannica e buona struttura.

Ottimo con salumi, formaggi di media stagionatura, ragù e carni bianche arrosto.

---

### **Poggio delle Amarene Barbera**

Luigi Boveri | 2021 – €27

Rosso granato. Profumi di frutta rossa matura e un tocco erbaceo. Sorso caldo, avvolgente, equilibrato.

Perfetto con arrostiti, stracotti e selvaggina da piuma.

---

### **Langhe DOC Nebbiolo 1661**

Achille Boroli | 2023 – €27

Rosso brillante. Naso fresco e fruttato, con frutti di bosco. Tannini vellutati, armonia e equilibrio.

Ideale con carni grigliate, primi al ragù o al tartufo, salumi e formaggi stagionati.

---

### **Lagrein IGT Vallagarina**

De Tarczal | 2022 – €25

Rosso rubino profondo. Profumi di mora, mirtillo, lampone. Sorso vellutato, armonico e persistente.

Perfetto con carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

---

### **Cabernet Sauvignon DOC**

Hofstätter | 2022 – €29

Ricco e corposo, con sentori di frutti scuri, spezie dolci e accenni di legno.

Ideale con carni arrosto o brasati.

---

### **Primitivo IGT “Rifugio”**

Conti Zecca | 2023 – €22

Rubino intenso. Aromi di frutti rossi e spezie, sorso morbido, tannini maturi e struttura piena.

Perfetto con agnello al forno, selvaggina in umido e primi ricchi della tradizione mediterranea.

---

### **Negroamaro Riserva “Liranu”**

Conti Zecca | 2022 – €25

Rosso rubino profondo. Note di frutti neri, spezie, tabacco e balsamico. Sorso pieno e caldo, tannini levigati.

Ideale con arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

---

### **Rosso Parma DOC**

Oinoe | 2022 – €33

Fresco e fruttato, sentori di ciliegia e prugna. Leggera acidità a sostegno del sorso.

Ottimo con salumi, formaggi e piatti tipici emiliani come la torta frita.

## **SUGGERIMENTI IN BIANCO**

*Freschi, sottili, profumati. I nostri bianchi sono sussurri di agrumi e fiori, carezze minerali, emozioni leggere che accendono i sensi e accompagnano con grazia ogni piatto.*

---

### **Bianchi italiani**

#### **Timorasso Derthona**

La Colombera | 2022 – €29

Complesso e minerale, con note di frutta bianca, erbe aromatiche e leggera sapidità.  
Perfetto con carni bianche e pesci ricchi come il branzino al forno.

---

#### **Gewürztraminer IGT Vallagarina**

De Tarczal | 2024 – €27

Giallo dorato. Profumi intensi e speziati di fiori d'arancio, chiodi di garofano. Sorso pieno e aromatico.  
Ideale con crostacei, cucina orientale, speck altoatesino e formaggi a crosta lavata.

---

#### **Grillo Siciliano**

Mandarossa | 2023 – €28

Fruttato e aromatico, con note di limone, fiori bianchi e una delicata sapidità.  
Perfetto con piatti di pesce o cous cous di mare.

---

#### **Giancu Vermentino di Sardegna DOC**

U Tabarka Carloforte | 2023 – €25

Sapido e persistente, con note di agrumi, fiori bianchi e frutti tropicali.  
Ideale con pesce, carni bianche, insalate di mare e formaggi freschi.

---

#### **Virgo 2.0**

Oinoe | 2022 – €23

Sauvignon Blanc in purezza. Fresco e fruttato, con note di pompelmo, peperone verde e lieve nota erbacea.  
Ottimo con verdure grigliate e pesce al forno.

---

#### **Chardonnay Ikario**

Oinoe | 2022 – €24

Morbido e strutturato, con aromi di mela verde, pera e leggere note burrose.  
Ideale con risotti ai funghi e primi con sughi bianchi.

---

### **Friulano “San Pietro”**

I Clivi | 2022 – €28

Fresco e sapido, con note di mandorla, fiori bianchi e mineralità delicata.  
Perfetto con antipasti di mare e pesce grigliato.

---

### **Ribolla Gialla**

Ronco dei Tassi | 2023 – €28

Fresca e fruttata, con note di mela verde, agrumi e un accenno di mandorla.  
Ottima con piatti vegetariani o pesce al vapore.

---

### **Bolgheri Bianco “Costa di Giulia”**

Michele Satta | 2023 – €33

Fresco e fruttato, con note di pesca, agrumi e lieve mineralità.  
Ottimo con risotti di mare o pesce in salsa bianca.

---

### **Bianchi francesi**

#### **Chassagne-Montrachet 1er Cru “Morgeot”**

Heitz Lochardet | 2017 – €100

Elegante e complesso, con frutta matura, burro e mineralità.  
Ideale con astice alla griglia o foie gras.

---

#### **Chassagne-Montrachet**

Bachey-Legros | 2019 – €70

Armonioso e corposo, con note di mela verde, burro e nocciola.  
Perfetto con pesce al forno o carni bianche.

---

#### **Sancerre “Chambrates”**

Domaine Vacheron | 2018 – €55

Fresco e minerale, con agrumi, erbe aromatiche e pietra focaia.  
Ottimo con pesce crudo o insalata di mare.

---

#### **Bourgogne**

Pierre Boisson | 2021 – €55

Elegante e sapido, con frutta bianca, fiori di campo e sfumature burrose.  
Perfetto con pesce, crostacei o carni bianche.

## CHAMPAGNE E BOLLICINE ESTERE

### CHAMPAGNE

#### **CHAMPAGNE BRUT VINTAGE 2012 – DOM PERIGNON – €240**

*(Pinot Noir, Chardonnay)*

Strutturato ed elegante, con note di agrumi canditi, mandorla tostata e brioche.

Perfetto con filetto di manzo, tartare di cervo o formaggi stagionati.

#### **KRUG CHAMPAGNE Grand Cuvée 170ème – KRUG – €260**

*(51% Pinot Nero, 38% Chardonnay, 11% Pinot Meunier)*

Complesso e avvolgente, con sentori di miele, nocciole, frutta esotica e spezie.

Ideale per piatti strutturati come brasato di cinghiale o anatra arrosto.

#### **BELLE EPOQUE 2014 – PERRIER JOUET – €240**

*(50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier)*

Fresco e delicato, con note di fiori bianchi, frutta a polpa gialla e mandorla dolce.

Abbinamento ideale con tagliata di manzo o primi con funghi porcini.

#### **BLANC DE BLANC EXTRA BRUT “LATITUDE” – LARMANDIER-BERNIER – €80**

*(100% Chardonnay)*

Elegante e minerale, con sentori di agrumi, mela verde e crosta di pane.

Perfetto con carpaccio di cervo o tartare di manzo.

#### **BLANC DE BLANCS – RUINART – 2004 – €150**

*(100% Chardonnay)*

Fresco e fruttato, con note di mela, pesca e mandorla. Ideale per antipasti leggeri e carni bianche.

#### **CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIME – LOUIS ROEDERER – 2012 – €115**

*(30% Chardonnay, 70% Pinot Noir)*

Ricco e strutturato, con note di frutti rossi, agrumi canditi e spezie dolci.

Perfetto con selvaggina da piuma e carni rosse.

#### **CHAMPAGNE BRUT SPECIAL CUVÉE – BOLLINGER – €98**

*(60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier)*

Avvolgente e potente, con note di mela cotogna, brioche e frutta secca. Si abbina splendidamente con filetto di manzo o anatra laccata.

#### **CHAMPAGNE BRUT CLASSIC – DEUTZ – €70**

*(34% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier)*

Fresco e armonico, con note di pera, fiori bianchi e crosta di pane.

Perfetto come aperitivo o con primi di carne.

---

## **CRÉMANT**

**CRÉMANT D'ALSACE BRUT NATURE** – BARMES-BUECHER – 2021 – €45

*(8% Pinot Bianco, 41% Pinot Grigio, 34% Auxerrois, 13% Chardonnay, 2% Pinot Nero, 2% Riesling)*

Fresco e aromatico, con sentori di mela verde, agrumi e note floreali.

Ideale con antipasti leggeri e salumi.

**CRÉMANT D'ALSACE BRUT** – ALLIMANT-LAUGNER – €40

*(Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling)*

Fruttato e minerale, con note di pesca, fiori bianchi e agrumi.

Ottimo con carni bianche e tartare di manzo.

## **BOLLICINE ITALIANE**

### **TRENTINO**

**BRUT DE TARCZAL TRENTO DOC** – Az. Agr. DE TARCZAL – 2020 – €38

*(100 %Chardonnay – 48 mesi sui lieviti)*

Giallo paglierino brillante con perlage fine. Profumo fruttato e fragrante. Al palato secco, sapido, fine e armonico.

Perfetto come aperitivo, ideale con antipasti e piatti delicati a base di pesce. Ottimo a tutto pasto.

**CUVEE BLANCHE LETRARI TRENTO DOC BRUT** – LETRARI – €35

*(100 %Chardonnay – 18 mesi sui lieviti)*

Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. Delicata trama floreale di verbena e spicchi di mela verde, con tracce aromatiche di cedro e un curioso tocco d'alloro. Al palato rievocano timbri gustativi di fresca sapidità. Sorprende per l'eleganza del sorso preciso, dritto, ben integrato nella consueta cremosità.

Perfetto come aperitivo, ideale con antipasti e piatti delicati a base di pesce. Interessante anche con un buon prosciutto crudo.

### **PIEMONTE**

**ALTA LANGA BLANC DE BLANCS DOCG** – BORGO MARAGLIANO – €39

*(100 %Chardonnay – 32 mesi sui lieviti)*

Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Al naso è elegante e complesso, con note fragranti di frutta a polpa bianca, crosta di pane e delicati sentori minerali. Il sorso è secco, fresco, sapido, armonico e di grande equilibrio.

Ideale come aperitivo raffinato, si esalta con antipasti delicati, piatti a base di verdure, crudi di mare e carni bianche in preparazioni leggere.

### **LOMBARDIA**

**FRANCIACORTA – TENUTA MONTENISA** – MARCHESI ANTINORI – €55

*(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)*

Strutturato e avvolgente, con sentori di pesca, agrumi e nocciola.

Ideale per arrosti di selvaggina o anatra.

**TENUTA DI CASEO METODO CLASSICO BRUT 410** – TOMMASI - €33

*(100% Chardonnay)*

Perlage fine e persistente, profumi di agrumi, mela verde e crosta di pane. Fresco e minerale, con finale lungo. Perfetto per aperitivi, formaggi freschi e primi delicati.

**CEPAGES OLTREPO' PAVESE BRUT DOCG** – CONTE VISTARINO – €35

*(85% Pinot nero, 15% Chardonnay – almeno 30 mesi sui lieviti)*

Giallo paglierino con riflessi luminosi. Perlage fine e persistente. Profumo elegante, ampio, delicato con freschezza floreale e note balsamiche. Fresco di agrumi con buona acidità che compensa un medio residuo zuccherino.

Perfetto come aperitivo, ideale con antipasti e piatti delicati a base di pesce. Ottimo a tutto pasto.

## **EMILIA ROMAGNA**

**CERIOLI X BRUT – Metodo Classico – OINOE – 2015 – €33**

*(60% Pinot Bianco, 40% Chardonnay)*

Fresco e floreale, con note di mela, pera e agrumi. Perfetto per antipasti leggeri e prosciutto crudo.

**EXTRA BRUT – Metodo Classico – BASSOLI – 2015 – €36**

*(100% Pinot Nero)*

Elegante e complesso, con note di frutti rossi, crosta di pane e spezie delicate.

Ottimo con tagliata di manzo o carne alla griglia.

## **VENETO**

**LUPO MANNARO EXD – PROSECCO DOC EXTRA DRY – DUCA DI DOLLE – €20**

*(100% Glera)*

Leggero e fruttato, con note di mela verde, pera e fiori bianchi.

Ottimo come aperitivo o con antipasti leggeri.

---

## VINI BIANCHI

### EMILIA ROMAGNA

**2.0 VIRGO** – OINOE – 2022 – €23

*(100% Sauvignon Blanc)*

Fresco e fruttato, con note di pompelmo, peperone verde e una lieve punta erbacea.

Ottimo con piatti a base di verdure grigliate o pesce al forno.

**IKARIO** – OINOE – 2022 – €24

*(100% Chardonnay)*

Morbidamente strutturato, con aromi di mela verde, pera e lievi note di burro.

Ideale con piatti di pasta con sughi bianchi o risotti ai funghi.

---

### PIEMONTE

**TIMORASSO DERTHONA** – LA COLOMBERA – 2022 – €29

*(100% Timorasso)*

Complesso e minerale, con note di frutta bianca, erbe aromatiche e una leggera sapidità.

Perfetto con piatti di carne bianca e pesce ricco, come il branzino al forno.

---

### TRENTINO

**VETTE DI SAN LEONARDO** – SAN LEONARDO – 2021 – €23

*(100% Sauvignon Blanc)*

Elegante e minerale, con note di pompelmo, mela verde e una leggera nota di erbe.

Ideale con piatti a base di pesce o formaggi freschi.

**GEWÜRZTRAMINER IGT VALLAGARINA** – Az. Agr. DE TARCZAL – 2024 – €27

*(100% Gewürztraminer – Acciaio 6-8 mesi)*

Giallo paglierino dai riflessi dorati. Profumo intenso, speziato e persistente, con note di chiodi di garofano e fiori d'arancio. Al palato è pieno, asciutto e gradevolmente aromatico.

Ideale con crostacei alla griglia, crudi o bolliti, piatti della cucina orientale e speck altoatesino.

Ottimo a fine pasto con formaggi a crosta lavata.

---

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

**FRIULANO SAN PIETRO** – I CLIVI – 2022 – €28

*(100% Friulano)*

Fresco e sapido, con note di mandorla, fiori bianchi e una delicata mineralità.

Perfetto con antipasti di mare e piatti di pesce grigliato.

**RIBOLLA GIALLA** – RONCO DEI TASSI – 2023 – €28

*(100% Ribolla Gialla)*

Fresco e fruttato, con note di mela verde, agrumi e un accenno di mandorla.

Ottimo con pesce al vapore o piatti vegetariani.

---

## **TOSCANA**

**BOLGHERI BIANCO COSTA DI GIULIA** – MICHELE SATTA – 2023 – €33

*(60% Vermentino, 40% Sauvignon)*

Fresco e fruttato, con note di pesca, agrumi e una lieve mineralità.

Ottimo con risotti di mare o piatti di pesce in salsa bianca.

**CHARDONNAY FABRIZIO BIANCHI** – CASTELLO DI MONSANTO – 2021 – €23

*(100% Chardonnay)*

Fruttato e morbido, con sentori di mela, pera e lievi note burrose.

Perfetto con piatti di pasta cremosa o pesce alla griglia.

---

## **UMBRIA**

**CERVARO DELLA SALA** – ANTINORI – 2018 – €90

*(80% Chardonnay, 20% Grecchetto)*

Complesso e strutturato, con note di frutta matura, burro e una leggera mineralità.

Ideale con piatti di pesce ricchi, come risotto alla pescatora.

---

## **SICILIA**

**GRILLO SICILIANO** – MANDRAROSSA – 2023 – €28

*(100% Grillo)*

Fruttato e aromatico, con note di limone, fiori bianchi e una delicata sapidità.

Perfetto con piatti di pesce o cous cous di pesce.

---

## **SARDEGNA**

**GIANCU VERMENTINO DI SARDEGNA DOC** – U TABARKA CARLO FORTE – 2023 – €25

*(100% Vermentino)*

Sapido, persistente, con note di agrumi e frutti tropicali, fiori bianchi e un delicato tocco minerale.

Ideale con piatti di pesce, carni bianche, insalate di mare o formaggi freschi.

---

## **FRANCIA**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT** – DOMAINE HEITZ LOCHARDET – 2017 – €100

*(100% Chardonnay)*

Elegante e complesso, con note di frutta matura, burro e minerali.

Ideale con piatti raffinati come astice alla griglia o foie gras.

**CHASSAGNE MONTRACHET** – BACHEY-LEGROS – 2019 – €70

*(100% Chardonnay)*

Armonioso e corposo, con sentori di mela verde, burro e una leggera nota di nocciola.

Perfetto con pesce al forno o piatti di carne bianca.

**SANCERRE "CHAMBRATES"** – DOMAINE VACHERON – 2018 – €55

*(100% Sauvignon Blanc)*

Fresco e minerale, con note di agrumi, erbe aromatiche e un accenno di pietra focaia.

Ottimo con piatti di pesce crudo o insalata di mare.

**BOURGOGNE** – Pierre Boisson – 2021 - €55

*(100% Chardonnay)* Elegante e minerale, con note di frutta bianca, fiori di campo e leggere sfumature burrose. Fresco e sapido, si abbina a carni bianche, pesce e crostacei.

## VINI ROSSI

### PIEMONTE

**MONTE ARIBALDO DOLCETTO D'ALBA DOC** – 2022 – MARCHESI DI GRESY – €22  
(100% Dolcetto – affinamento di 5 mesi in cemento o acciaio. )

Rosso porpora intenso. Al naso offre note fruttate di ciliegia e mora, con sfumature leggermente erbacee. In bocca è secco, fresco, con una piacevole vena tannica e buona struttura.

Ottimo con salumi e formaggi di media stagionatura, primi piatti con ragù e carni bianche arrosto o alla griglia.

**POGGIO DELLE AMARENE BARBERA** – 2021 – LUIGI BOVERI – €27

(100% Barbera – affinamento in botti di cemento vetrificato per circa 12 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi )

Rosso granato carico. Profumo fine e persistente di frutta rossa matura e una piacevole nota erbacea nel finale. Al sorso è caldo e avvolgente, ben equilibrato tra tannino e acidità.

Si abbina bene con stracotti, arrosti, selvaggina da piuma.

**LANGHE DOC NEBBIOLO 1661** – 2023 – ACHILLE BOROLI – €27

(100% Nebbiolo – Affinamento in botti grandi di rovere per 3/4 mesi. )

Rosso brillante. Profumo fresco e fruttato, con note di frutti di bosco. Al sorso i tannini sono vellutati, armonici ed equilibrati.

Perfetto con carni rosse alla griglia, arrosti, brasati e selvaggina. Si esalta con primi piatti importanti, come tagliatelle al ragù di cinghiale o risotti al tartufo. Ottimo anche con formaggi stagionati e salumi nobili.

**PRUNOTTO BAROLO "BUSSIA" DOCG** – 2016 – PRUNOTTO – €120

(100% Nebbiolo)

Elegante e potente, con sentori di frutti rossi maturi, rose appassite e un accenno di cuoio.

Perfetto con piatti di selvaggina come il cinghiale in umido o arrosti di carne rossa.

**BAROLO DOCG** – 2020 – BOROLI – €69

(100% Nebbiolo )

Rosso rubino intenso e brillante. Al naso sprigiona note complesse di ciliegie sciropate, prugna matura, scorza d'arancia e sfumature balsamiche. Al palato è rotondo e avvolgente, con tannini vellutati e un finale lungo e seducente.

Un Barolo classico, elegante, dalla grande bevibilità e prospettiva.

Perfetto con brasati, selvaggina, tagliata di manzo, formaggi stagionati e primi piatti al tartufo.

**BAROLO DOCG ROCHE DELL'ANNUNZIATA RISERVA** – 2013 – ROCHE COSTAMAGNA – €110

(100% Nebbiolo )

Strutturato e complesso, con note di ciliegia, tabacco e liquirizia.

Ottimo con brasati di carne o piatti al tartufo.

**BARBARESCO DOCG GALLINA – 2021 – ODDERO – €75**

*(100% Nebbiolo - affinamento in rovere per 24 mesi.)*

Rosso rubino con sfumature granate. Elegante e complesso al naso, con profumi di frutta rossa matura, spezie e viola. Al palato è armonico, con tannini fini e avvolgenti, e una verticalità che ne esalta la profondità.

Espressione autentica del cru Gallina, su suoli marnosi e sabbiosi: un Barbaresco di grande raffinatezza e persistenza.

---

**VENETO**

**VALPOLLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC BIO – 2022 – SPERI – €30**

*(Corvina Veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara e autoctone 10% - ripassato sulle vinacce dell'Amarone una volta, 12 mesi in botti di rovere slovene. Affinamento in bottiglia 6 mesi)*

Di colore rosso intenso con sentori di frutta rossa, spezie e cacao. In bocca è caldo e morbido, ben bilanciato da un tannino rotondo.

Vino molto versatile, ideale con piatti a base di carne e formaggi.

**AMARONE DELLA VALPOLLICELLA CLASSICO SANT'URBANO DOCG BIO – 2019 – SPERI – €80**

*(Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5% - 24 mesi in tonneau di rovere francese da 500 l.; a seguire 18 mesi in botti medio-grandi di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.)*

Rosso granato intenso, ha un profumo etereo di frutta appassita. Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto. Vino importante e di rara eleganza, si presta bene all'invecchiamento.

Perfetto con piatti robusti di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati.

**AMARONE DELLA VALPOLLICELLA CLASSICO SANT'URBANO DOCG BIO – 2017 – SPERI – €88**

*(Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5% - 24 mesi in tonneau di rovere francese da 500 l.; a seguire 18 mesi in botti medio-grandi di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.)*

Rosso granato intenso, ha un profumo etereo di frutta appassita. Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto. Vino importante e di rara eleganza, si presta bene all'invecchiamento.

Perfetto con piatti robusti di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati.

**VALPOLLICELLA CLASSICO BIO – 2024 – SPERI – €23**

*(Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% - Permanenza in acciaio e cemento vetrificato per 4 mesi)*

Colore rosso rubino con riflessi violacei e profumi vinosi intensi di viola e ciliegia. Vino di medio corpo, fruttato, da bere giovane.

Ideale come accompagnamento di antipasti, zuppe, pasta, e tipici piatti mediterranei.

**FRATTA 375ML – 2006 – MACULAN – €35 – l'eccellenza in edizione limitata: un capolavoro!**

*(80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot)*

Elegante e strutturato, con sentori di frutti rossi, pepe nero, cacao e tabacco.

Perfetto con carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

---

**TRENTINO – ALTO ADIGE**

**BARTHENAU VIGNA S.URBANO** – 2007 – HOFSTATTER – €85

*(60% Cabernet Sauvignon, 40% Petit Verdot)*

Corposo e strutturato, con note di frutti di bosco, tabacco e una leggera speziatura.

Perfetto con piatti di carne rossa o selvaggina.

**LAGREIN IGT VALLAGARINA** – 2022 – Az. Agr. DE TARCZAL – €25

*(100% Lagrein – media macerazione in acciaio e affinamento in 50% Tonneau 50% acciaio per 12 mesi )*

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Lampone, mirtillo, mora. Vellutato, armonico, persistente.

Perfetto con selvaggina, carni rosse e formaggi di media stagionatura

**PINOT NERO IGT VIGNETU DELLE DOLOMITI** – 2022 – Az. Agr. DE TARCZAL – €30

*(100% Pinot Nero – in tino di rovere con breve macerazione poi affinamento legno piccolo per 12 mesi)*

Rubino tenue, profumi di frutta rossa e spezie, al sorso amarena e marasca.

Carni bianche, pollame, formaggi di media stagionatura e zuppe.

**PINOT NERO RISERVA JURA** – 2021 – NALS MARGREID – €53

*(100% Pinot Nero)*

Elegante e fine, con note di frutti rossi, fiori secchi e una leggera speziatura.

Perfetto con piatti di carne bianca o risotti ai funghi.

**CABERNET SAUVIGNON DOC** – 2022 – HOFSTATTER – €29

*(100% Cabernet Sauvignon)*

Ricco e corposo, con sentori di frutti scuri, spezie dolci e un accenno di legno.

Ottimo con piatti di carne arrosto o brasati.

**TEROLDEGO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI**– 2021 – Az. Agr. DE TARCZAL – €23

*(100% Teroldego – lunga macerazione, affinamento 50% Tonneau 50% acciaio per 12 mesi )*

Rosso rubino e riflessi violacei, profumi di mirtillo, mora e lampone, al sorso secco armonico con tannini vellutati, ben strutturato.

Ottimo con primi piatti ricchi con sunghi di carne come lasagne, arrostiti, grigliate e formaggi stagionati

**TEROLDEGO PRADI** – 2022 – PISONI – €22

*(100% Teroldego)*

Fresco e fruttato, con sentori di mirtillo, pepe nero e una nota vegetale. Ottimo con piatti di pasta o carni bianche.

---

## **LOMBARDIA**

**SFORZATO DI VALTELLINA DOCG SOLSTIZIO** – 2015 – BALGERA – €75

*(100% Nebbiolo)*

Elegante e strutturato, con note di frutti scuri, tabacco e una leggera speziatura. Perfetto con piatti di carne grigliata o formaggi stagionati.

**SANGUE DI GIUDA OLTREPO PAVESE DOC** – 2022 – VERDI – €20

*(Croatina 60%, Barbera 25%, Uva Rara 15%)*

Fruttato e morbido, con sentori di ciliegia, fragola e una leggera dolcezza.

Ottimo con piatti di carne bianca o antipasti.

---

## **EMILIA ROMAGNA**

**VECCHIO MORO LAMBRUSCO IGT** – Az. Agr. Moro - RINALDINI – €20

*(Lambrusco Maestri e Ancellotta)*

Rosso carico impenetrabile e dalla spuma cremosa. All'olfatto si percepiscono sentori della mora e di prugna matura. La bocca è dolcemente piena del vinoso nettare, con un finale dai vellutati tannini, che seduce e sorprende per la grande pulizia ed equilibrio.

Perfetto con piatti della tradizione emiliana e con aperitivi con salame e torta frita.

**ROSSO PARMA DOC** – 2022 – OINOE – €33

*(Barbera 75%, Bonarda 25%)*

Fresco e fruttato, con sentori di ciliegia, prugna e una leggera acidità.

Ottimo con piatti tipici emiliani come torta frita, salumi e formaggi stagionati.

**BREZZA DI MONTE BIO** – 2022 – OINOE – €29

*(100% Merlot)*

Morbido e vellutato, con sentori di prugna, mirtillo e spezie dolci.

Ottimo con risotti ai funghi, piatti di carne bianca o formaggi semi-stagionati.

---

## **TOSCANA**

**ROSSO DI MONTALCINO DOC** – 2023 – CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONE – €30

*(100% Sangiovese - In recipienti di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata tramite camicie di raffreddamento e piastre ad immersione.)*

Rosso Rubino, profumi di frutta fresca a bacca rossa si completa con leggere note floreali e speziate. Caldo, abbastanza morbido, strutturato ed equilibrato con tannini piacevolmente pronunciati.

Adatto ad accompagnare zuppe toscane, primi piatti con sughi a base di carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.

**BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO "RIPE AL CONVENTO" DOCG RISERVA**

– 1997 – FRESCOBALDI – €160

*(100% Sangiovese)*

Complesso e corposo, con note di frutti scuri, cuoio e spezie.

Perfetto con piatti di selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

**D'ALCEO – 2001 – CASTELLO DI RAMPOLLA – €130**

*(85% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot)*

Strutturato e potente, con sentori di frutti neri, tabacco e spezie.

Ottimo con carni rosse grigliate, arrostiti e piatti ricchi di sapore.

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – 2019 – PIAN DELLE VIGNE – €75**

*(100% Sangiovese)*

Elegante e raffinato, con sentori di ciliegia, spezie e tabacco.

Perfetto con piatti di carne arrostita, pasta al ragù o formaggi stagionati.

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – 2019 – CASISANO – €58**

*(100% Sangiovese grosso)*

Intenso e strutturato, con aromi di ciliegia, prugna, tabacco e spezie.

Morbido e persistente, ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

**BOLGHERI ROSSO ADEO – 2022 – CAMPO ALLA SUGHERA – €45**

*(60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot – affinamento 12 mesi in barrique e 6 in bottiglia)*

Rosso rubino concentrato, al naso frutta rossa come ciliegia, felce, petali di rosa, mallo di noce e pepe verde. Al sorso è pieno e caldo, tannino misurato e buon equilibrio e freschezza.

Risotto con carne o funghi, carne arrostita e grigliata, carne rossa in umido e formaggi erborinati.

**PIASTRAIA BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC – 2021 – MICHELE SATTA – €75**

*(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot)*

Ricco e complesso, con sentori di frutti scuri, spezie dolci e una leggera nota di legno.

Ottimo con piatti di carne rossa o selvaggina.

**ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC SABAZIO – 2021 – LA BRACCESCA – ANTINORI – €20**

*(Prugnolo gentile (Sangiovese) 85%, Merlot 15%)*

Fresco e fruttato, con note di ciliegia, prugna e una leggera acidità.

Ottimo con piatti di pasta o carne bianca.

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG – 2020 – LA COLOMBARBARIA – €37**

*(100% Sangiovese)*

Elegante e corposo, con sentori di frutta rossa, spezie e una leggera mineralità.

Perfetto con arrostiti e formaggi stagionati.

**BELCANTO CHIANTI CLASSICO DOCG BIO – 2022 - NITTARDI - €25**

*(90% Sangiovese, 10% altre varietà autoctone: Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera, Cilieggiolo, Mammolo, Foglia Tonda e Pugnitello – affinamento 12 mesi in tonneaux infine alcuni mesi in bottiglia)*

Colore viola-rosso, succosi sentori di ciliegia e lampone al naso con leggere note di macchia mediterranea e note floreali. Di medio corpo con tannini croccanti al palato e un finale fresco e lungo. Si abbina bene agli antipasti e primi della creativa cucina toscana.

**GRAN SELEZIONE CHIANTI CLASSICO DOCG BIO – 2020 - NITTARDI - €58**

*( 100% Sangiovese – 24 mesi in tonneaux di legno Austriaco e Francese (circa 20% è nuovo), 6 mesi in cemento, 12 mesi in bottiglia)*

Rosso scuro intenso. Al naso emergono note di mirtillo, ciliegia scura, mora matura e gariga, con eleganti sfumature speziate. Al palato mostra tannini fini, grande freschezza e struttura, con un finale lungo e persistente.

Ideale con piatti creativi della tradizione toscana, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo potenziale evolutivo nei prossimi vent'anni.

**POGGIO CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE POGGIO 2019 – CASTELLO DI MONSANTO - €80**  
*(Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10% – affinamento in botti di rovere per 30 mesi, 2 anni in bottiglia)*

Rosso rubino intenso. Al naso amarena e viola con accenni di legno e spezie. Al sorso bouquet ampio e complesso, intenso e di gran carattere, agile e sal finale lungo e caldo.

Perfetto con piatti ricchi come carne arrosto e grigliata, carne rossa in umido, selvaggina e formaggi stagionati.

---

**ABRUZZO**

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC – 2022 – LA VALENTINA – €20**

*(100% Montepulciano d'Abruzzo - Per circa 18 mesi l'80% del vino in acciaio ed il restante 20% parte in botte di rovere da 25 hl e parte in barriques di secondo passaggio. Vengono effettuati più imbottigliamenti a partire da 15 mesi dopo la vendemmia.)*

Rosso rubino intenso. Al naso esprime note di frutti rossi maturi, prugna, ciliegia e leggere sfumature speziate. Al palato è pieno, morbido, con tannini ben integrati e un finale persistente e armonico.

Ideale con carni alla griglia, arrostiti, primi piatti strutturati e formaggi stagionati.

**BINOMIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC – 2021 – BINOMIO – €50**

*(100% Montepulciano d'Abruzzo - Affinamento per un periodo di 15 mesi, scelta delle barrique, travaso, nessun collaggio e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.)*

Rosso granato, Al naso esprime note di frutti rossi maturi, prugna, ciliegia e leggere sfumature speziate. Al naso affiorano suggestioni di sottobosco, come le foglie, l'humus e i funghi, accompagnate da aromi di coriandolo e pepe nero. Seguono sfumature di tabacco, fino a virare su accenni di cuoio e pellame. Al palato si presenta fresco e ricco, con raffinata tessitura tannica. Lunga e definita la chiusura.

Ideale con arrostiti, carni rosse alla griglia, primi piatti saporiti e formaggi stagionati.

---

## **PUGLIA**

**NEAMA NEGROAMARO SALENTO IGP** – 2019 – PRODUTTORI DI MANDURIA – €20

*(100% Negroamaro)*

Vellutato e fruttato, con sentori di ciliegia, mirtillo e una leggera acidità. Ottimo con piatti di pasta, carni bianche o formaggi freschi.

**LIRANU NEGRAMARO RISERVA**– 2022 – CONTI ZECCA – €25

*(100% Negroamaro - affinamento in barrique e botti grandi)*

Rosso rubino profondo con riflessi granati. Al naso è intenso e avvolgente, con sentori di frutti neri maturi, spezie dolci, tabacco e accenni balsamici. Il sorso è pieno, caldo e morbido, con tannini levigati e un finale lungo e armonico.

Ideale con carni arrosto, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

**RIFUGIO PRIMITIVO IGT** – 2023 – CONTI ZECCA – €22

*(100% Primitivo - Maturazione in botti di rovere e vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.)*

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi e spezie, morbido con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato.

Perfetto con carni rosse grigliate, agnello al forno, selvaggina in umido e formaggi stagionati. Ideale anche con primi piatti ricchi e saporiti della tradizione mediterranea.

---

## **CAMPANIA**

**DON ANSELMO DOC** – 2017 – PATERNOSTER – €70

*(100% Aglianico)*

Elegante e complesso, con sentori di frutti scuri, pepe nero e una leggera tostatura.

Perfetto con piatti di carne rossa e arrostiti.

**DON ANSELMO DOC** – 2013 – PATERNOSTER – €70

*(100% Aglianico)*

Ricco e corposo, con note di frutta matura, spezie e una leggera tostatura.

Ottimo con brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

**TAURASI RISERVA DOSG VIGNA OLMO** – 2015 – DI MEO – €69

*(100% Aglianico)*

Intenso e complesso, con sentori di prugna, tabacco e pepe nero.

Perfetto con piatti di carne rossa, brasati e selvaggina.

---

## **SARDEGNA**

**CANNONAU DOC** – 2023 – CHERCHI – €53

*(100% Cannonau)*

Fruttato e morbido, con sentori di ciliegia, lampone e una leggera speziatura.

Ottimo con piatti di carne alla griglia e formaggi freschi.

---

## SICILIA

### **ROSSOJBLEO' BIO**– 2023 – GULFI– €26

*(100% Nero D'Avola – affinamento 8 mesi in acciaio)*

Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso delicato, fruttato e floreale, frutti e fiori rossi, scorsa d'arancia e macchia mediterranea. Al sorso morbido, sottile, fresco, fragrante e beverino. Ideale con affettati e salumi, pasta al sugo di carne, risotto ai funghi e carne arrosto o grigliata.

### **CERASUOLO DI VITTORIA DOCG** – 2019 – GRACI – €45

*(70% Nero D'Avola, 30% Frappato - Dopo la malolattica, viene travasato in piccole botti da 500 e 225 litri di più passaggi, dove rimane per circa un anno. Affinamento in bottiglia per qualche mese.)*

Rosso ciliegia con sfumature granate. Profumi di frutta rossa, mascara con sfumature floreale, al sorso è pieno, armonico ed elegante.

Perfetto con carni bianche, tonno e piatti di pesce.

### **ETNA ROSSO DOC** – 2019 – GRACI – €45

*(100% Nerello Mascalese)*

Elegante e minerale, con note di frutti rossi, pepe nero e una leggera affumicatura.

Ottimo con piatti di carne bianca

---

## FRANCIA

### **CHATEAUNEUF DU PAPE VIEILLES VIGNES** – 2014 – MAS SAINT LOUIS – €75

*(Grenache Noir, Syrah, Mourvedre, Bourbulenc, Cinsault)*

Corposo e complesso, con sentori di frutti scuri, spezie e una leggera affumicatura. Perfetto con piatti di carne rossa e formaggi stagionati.

### **CHATEAU PABUS BORDEAUX SUPERIEUR** – 2016 – ROBERT S. DOW – €65

*(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec)*

Elegante e strutturato, con note di frutti neri, spezie dolci e una leggera tostatura. Perfetto con piatti di carne rossa, arrostiti e formaggi stagionati.

## **BOTTIGLIE DA 375ML**

### **VALPOLLICELLA CLASSICO BIO 375ML – 2024 – SPERI – €15**

*(Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% - Permanenza in acciaio e cemento vetrificato per 4 mesi)*

Colore rosso rubino con riflessi violacei e profumi vinosi intensi di viola e ciliegia. Vino di medio corpo, fruttato, da bere giovane.

Ideale come accompagnamento di antipasti, zuppe, pasta, e tipici piatti mediterranei. Giovane.

### **BOLGHERI ROSSO ADEO 375ML – 2023 – CAMPO ALLA SUGHERA – €25**

*(60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot – affinamento 12 mesi in barrique e 6 in bottiglia)*

Rosso rubino concentrato, al naso frutta rossa come ciliegia, felce, petali di rosa, mallo di noce e pepe verde. Al sorso è pieno e caldo, tannino misurato e buon equilibrio e freschezza.

Risotto con carne o funghi, carne arrosto e grigliata, carne rossa in umido e formaggi erborinati.

### **FRATTA 375ML – 2006 – MACULAN – €35 – l'eccellenza in edizione limitata: un capolavoro!**

*(80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot)*

Elegante e strutturato, con sentori di frutti rossi, pepe nero, cacao e tabacco.

Perfetto con carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

## VINI DOLCI

### **BAROLO CHINATO - VAJRA – €70**

*(Nebbiolo, spezie)*

Ricco e avvolgente, con aromi di ciliegia, scorza d'arancia, china e spezie.

Perfetto come digestivo, da abbinare a cioccolato fondente o formaggi erborinati.

---

### **PRIVILEGIO 500 ML – 2002 – FEUDI DI S. GREGORIO – €45**

*(100% Fiano)*

Fresco e avvolgente, con aromi di frutta candita, agrumi e un delicato tocco di mandorla.

Ottimo con dolci a base di frutta secca o con una selezione di formaggi stagionati.

