

✨ **Speciale Piemonte: Dante Rivetti**

Da quasi due secoli la famiglia Rivetti coltiva i vigneti intorno a Neive, perla del Barbaresco e uno dei borghi più belli d'Italia. Dal bisnonno Giuseppe a Dante, i Rivetti hanno costruito il loro successo con dedizione, selezionando i migliori vigneti del territorio e vinificando sotto il nome di famiglia.

Oggi l'azienda è guidata da Ivan, Katia e Mara, quarta generazione, che hanno scelto una viticoltura sostenibile, rispettosa della terra e dell'espressività dei vitigni delle Langhe. Icona della produzione sono i Barbaresco Bricco di Neive, Bric Micca e Rivetti, noti per eleganza e freschezza. Le Riserve, custodite gelosamente dagli anni '80, testimoniano la passione, la resilienza e il radicamento dei Rivetti nella storia vitivinicola piemontese.

Le cantine sorgono su un'antica struttura seicentesca, e il nome "La Valletta" ricorda le origini della famiglia nella frazione omonima. Oggi, con un approccio moderno e sostenibile, l'azienda unisce qualità dei vini, ampliamento dei vigneti e ospitalità enoturistica, continuando a raccontare al mondo l'eccellenza delle Langhe.

🏆 **BARBARESCO DOCG RISERVA BRICCO DI NEIVE – 2019 – DANTE RIVETTI – 75**
(100% Nebbiolo – Affinamento per un periodo totale di circa tre anni in botti di rovere di Slavonia e una piccola parte in piccoli carati di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia di 18 mesi.)
Rosso granato con riflessi aranciati, dal bouquet avvolgente di sottobosco, liquirizia, tabacco e cuoio. Al palato è ampio, asciutto ed elegante, con tannini morbidi e lunga persistenza. Vino aristocratico, perfetto con piatti raffinati, tartufo, carni rosse e formaggi stagionati, ideale anche da meditazione. Icona della cantina, eleganza e longevità.

BAROLO DOCG L'église – 2023 – DANTE RIVETTI – 65
(100% Nebbiolo – Affinamento in legno per almeno 24 mesi seguito da un anno di riposo in bottiglia.)
Rosso granato con riflessi aranciati, profumi intensi di frutti rossi, confetture e spezie, con note di rosa canina e viola. Perfetto con paste al ragù, carni rosse, selvaggina, tartufo e formaggi stagionati.

DOLCETTO D'ALBA DOC – 2023 – DANTE RIVETTI – 22
(100% Dolcetto – Affinamento in acciaio per 6 mesi seguito da un riposo in bottiglia per qualche mese.)
Rosso violaceo dal profumo intenso di fiori e frutti freschi, con note di ciliegia selvatica e mora. Al palato è fresco, scorrevole e armonioso, con tannini delicati. Perfetto a tutto pasto.

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE VIGNA BOSCHI – 2020 – DANTE RIVETTI – 35
(100% Barbera– Affinamento in legno grande per almeno 18 mesi seguito da un anno di riposo in bottiglia)
Rosso rubino intenso, con profumi di frutta rossa e spezie. Al palato è pieno, equilibrato e vivace, con la tipica acidità della Barbera e un finale lievemente tannico. Ideale con risotti, carni grigliate o formaggi stagionati.

NEBBIOLO LANGHE DOC – 2022 – DANTE RIVETTI – 29
(100% Nebbiolo– affinamento in legno grande di rovere per un periodo di circa 18 mesi)
Rosso granato dal profumo intenso e tipico del Nebbiolo. Al palato è morbido, avvolgente e persistente, con tannini dolci. Versatile a tutto pasto, si sposa bene con carni stufate, legumi e fondute di formaggi.

CHAMPAGNE E BOLLICINE ESTERE

CHAMPAGNE BRUT VINTAGE 2012 – DOM PÉRIGNON – € 240

(Pinot Noir, Chardonnay)

L'icona dello Champagne. Profondo, raffinato e di straordinaria eleganza, conquista con una trama cremosa, grande complessità aromatica e una persistenza infinita.

🏆 LE BLACK CRÉATION – LANSON – € 65 ★ *Consigliato dalla nostra cantina.*

(51% Pinot Noir, 34% Chardonnay, 15% Meunier)

Vivace e raffinato, regala note di pera, mela e agrumi che si fondono con eleganti richiami di croissant, brioche e frutta secca. Uno Champagne fresco, armonioso e incredibilmente versatile.

KRUG GRANDE CUVÉE 170ÈME ÉDITION – KRUG – € 260

(51% Pinot Noir, 38% Chardonnay, 11% Pinot Meunier)

Un capolavoro di complessità ed equilibrio. Avvolgente e profondo, intreccia miele, nocciola, frutta esotica e spezie in un sorso di straordinaria eleganza e lunghissima persistenza.

BELLE EPOQUE 2014 – PERRIER-JOUËT – € 240

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

Lo Champagne della finezza. Delicato e luminoso, esprime profumi di fiori bianchi, frutta a polpa gialla e mandorla dolce, con un finale setoso, fresco e armonioso.

BOLLICINE ITALIANE

TRENTINO

BRUT DE TARCZAL TRENTO DOC – Az. Agr. DE TARCZAL – 2021 – 40

(100% Chardonnay – 48 mesi sui lieviti)  Grande Affinamento

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.

PAS DOSÉ BLANC DE NOIR – 2020 – Az. Agr. DE TARCZAL – 48

(100% Pinot Nero – 36 mesi sui lieviti – Residuo Zuccherino 1gr/l)

Metodo Classico di grande personalità, essenziale e verticale, capace di esprimere tutta la purezza del Pinot Nero senza alcun dosaggio. Giallo oro carico con perlage fine e persistente. Al naso, note di mela golden matura, leggera crosta di pane. Al palato, cremoso e fresco, con una piacevole mineralità. Regge tutto il pasto anche i piatti complessi e saporiti.

EMILIA ROMAGNA

ORO 99 EXTRA DRY – LUNGOPARMA - 35 – *per un brindisi speciale*

(100% Chardonnay)

Elegante, armonico e delicatamente floreale. Uno Chardonnay spumante ideale per brindisi raffinati e piatti delicati.

PIEMONTE

BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO IVAN – DANTE RIVETTI – 2016 – 37

(Pinot Nero 100% - Affinamento sui lieviti di 95 mesi)  Grande Affinamento

Giallo paglierino brillante, con profumi intensi di frutta fresca, agrumi, crosta di pane e un lieve accenno di zafferano. Perlage fine e persistente. Perfetto come aperitivo o a tutto pasto, ideale con pesce crudo.

BRUT ROSE' METODO CLASSICO MILLESIMATO IVAN – DANTE RIVETTI – 2017 – 42

(Pinot Nero 100% - Affinamento sui lieviti di 95 mesi!!!)

Rosa buccia di cipolla, con profumi intensi di piccoli frutti rossi, ciliegia e crosta di pane. Al palato è secco, fresco e lievemente agrumato, con perlage fine e persistente. Perfetto a tutto pasto o come aperitivo con salumi e formaggi stagionati.

CEPAGES OLTREPO' PAVESE BRUT DOCG – CONTE VISTARINO – 39

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

Elegante e minerale, con un perlage finissimo e una freschezza che accompagna perfettamente tutto il pasto.

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

VENETO

1930 VALDOBBIADENE DOCG Prosecco Superiore BRUT– VARASCHIN– 22

(100% Glera)

Profumi di mela verde, fiori bianchi e agrumi. Fresco, sapido e piacevolmente equilibrato.

Il palato è sapido e armonico. Ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce.

VINI BIANCHI

PIEMONTE

CHARDONNAY LA VALLETTA DOC – DANTE RIVETTI – 2022 – 36 🍷 Grande Affinamento
(100% Chardonnay - affinamento minimo per 18 mesi seguito da un riposo in bottiglia di 6 mesi!)

Giallo dorato e irresistibile, avvolge il palato con una setosa armonia tra morbidezza e freschezza. Profuma di spezie bianche, pera matura e un accenno di frutta tropicale matura. Goloso e raffinato, accompagna con eleganza antipasti, risotti, carni bianche e piatti speziati.

ARNEIS BRICCODORO DOC – DANTE RIVETTI – 2025 – 21

(100% Arneis) 🌿 Vitigno Autoctono

Vitigno autoctono del Piemonte. Giallo paglierino con note verdognole. Sapido, fresco, secco e aromatico con profumi di fiori bianchi, tiglio, pesca e pera e un richiamo alla frutta esotica. Perfetto con il pesce ma anche in grado di stupire con una treccia di mozzarella di bufala.

VENETO

SOAVE DOC – PALAZZO MAFFEI – 2024 – 20

(70% Garganega, 30% Trebbiano e Chardonnay)

Elegante e delicatamente floreale, con il tipico finale di mandorla che rende il Soave uno dei grandi classici italiani.

TRENTINO

GEWÜRZTRAMINER IGT VALLAGARINA – Az. Agr. DE TARCZAL – 2025 – 30

(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 con formaggi a crosta lavata.

🏆 **CHARDONNAY IGT “EOS”** – Az. Agr. DE TARCZAL – 2024 – 48 💎 Rarità Borgo Casale
(100% Chardonnay da vigne franco di piede – **Anfora 9 mesi**)

Giallo paglierino carico con riflessi oro. Profumo fine ma strutturato, che rivela la lunga permanenza sulle bucce. Al palato è morbido ed equilibrato, con una leggera tannicità sul finale.

Ideale con primi piatti intensi e saporiti.

🔍 **Nota:** “Franco di piede” indica una vite **non innestata**, cioè cresciuta su radici originali europee e non su portainnesto americano.

Una rarità oggi, perché la maggior parte delle vigne è innestata per protezione dalla fillossera.

Le vigne franco di piede offrono un'espressione **autentica, pura e profonda** del vitigno e del suolo in cui crescono.

FELIX CHARDONNAY IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI – Az. Agr. DE TARCZAL – 2020 – 25
(100% Chardonnay – circa un 25% in botte piccola per pochi mesi)

Felix è uno Chardonnay ottenuto da **viti a piede franco**, una rarità che ne esalta autenticità ed eleganza. Un breve affinamento in legno dona equilibrio e complessità, accompagnando delicati profumi di mela Golden matura e un sorso fresco, armonioso e persistente. Premiato per il suo eccellente rapporto qualità-prezzo.

PINOT BIANCO DOC – 2024 – Az. Agr. DE TARCZAL – 25

(100% Pinot Bianco – Affinamento in acciaio 6-8 mesi)

 Eleganza e finezza in purezza: delicato ma ricco di personalità, conquista con profumi di mela croccante, fiori bianchi e leggere sfumature minerali.

Il sorso è armonioso, fresco e di grande equilibrio.

EMILIA ROMAGNA

BIANCO REALE – LUNGOPARMA – 2023 - 48

(100% Malvasia Candia)

L'espressione contemporanea della Malvasia Candia: un bianco fuori dagli schemi, nato dall'incontro tra freschezza e maturità dell'uva, in cui troviamo **2 fermentazioni** diverse: una anticipata che regala acidità e l'altra tardiva quindi da uve stramatura per la chiusura rotonda. Da provare!

MALVASIA “VA’ PENSIERO” – LungoParma – 20  Vitigno Autoctono

Il vino delle colline parmensi: una Malvasia frizzante che racconta la convivialità emiliana: profumi intensi di fiori e frutta, bollicina delicata e una freschezza irresistibile che invita al secondo calice.

L'abbinamento perfetto? Salumi della tradizione, torta fritta e cucina parmense.

FRUILI VENEZIA GIULIA

RIBOLLA GIALLA – TENUTA CASATE – 2024 - 20

(100% Ribolla Gialla– Affinamento in acciaio 6-8 mesi)  Vitigno Autoctono

Giallo paglierino scarico, che tende al verdognolo, al naso è suadente e al sorso è asciutto e molto fresco.

Ideale con antipasti freddi, verdure, frittiture di pesci ma anche minestre e vellutate. Perfetto anche come aperitivo.

LOMBARDIA

LUGANA – CAMPOFAINO – 2024 - 24

(100% Trebbiano di Lugana)

Il colore è paglierino chiaro con lievi riflessi verdini, il profumo delicatamente uvaceo e il sapore è asciutto, con finale gradevolmente amarognolo.

LUGANA DOC – MAFFEI – 2024 - 35

(100% Turbiana)

Tipico giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso frutta tropicale, pepe bianco e fiori delicati. In chiusura una nota minerale di pietra focaia. Ideale come aperitivo e abbinato con antipasti o pesce di lago come trota, persico e lavarello. Ottimo anche con primi piatti di pasta, sia semplici che con sughi elaborati, con carni bianche, con formaggi a pasta molle come la robiola o di breve affinamento.

ABRUZZO

VILLA CHIARA TREBBIANO D'ABRUZZO DOC – BARONE DI VALFORTE – 2024 – 20

(100% Trebbiano d'Abruzzo)

Bianco paglierino profumo fresco e fruttato, sapore secco armonico e piacevolmente delicato. Tra gli abbinamenti troviamo il pesce, frutti di mare, minestre e come aperitivo.

UMBRIA

GRECCHETTO IGT UMBRIA – LUNGAROTTI – 2025 – 21

(100% Grechetto – Acciaio) 🌿 *Vitigno Autoctono*

Giallo paglierino brillante. Al naso profumi freschi di frutta bianca e fiori di campo. Al palato è secco, equilibrato, con buona sapidità e freschezza.

Ideale come aperitivo, ottimo con primi piatti delicati, verdure, carni bianche e pesce d'acqua dolce.

TORRE DI GIANO 1962 BIANCO DI TORGIANO DOC – LUNGAROTTI – 2025 – 22

(Trebbiano e Grechetto)

Vino iconico dell'Umbria che torna alle sue origini con un assemblaggio di soli Trebbiano e Grechetto, i due vitigni bianchi storici dell'Umbria, espressione autentica della denominazione Torgiano. Anche l'etichetta richiama la tradizione: il numero 62 (anno della prima vendemmia) e la bottiglia renana verde rendono omaggio alle prime annate, rinnovando il legame tra storia, territorio e identità.

CERVARO DELLA SALA – ANTINORI – 2018 – 95 **Grande Classico**

(80% Chardonnay, 20% Grechetto)

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

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

SICILIA

VERMENTINO SENTIERO DEL VENTO – DUCA DI SALAPARUTA – 2025 – 23

(100% Vermentino - Dopo la fermentazione il vino rimane a contatto con la propria feccia nobile, frutto della lisi dei lieviti di fermentazione, per almeno 4 mesi. Il vino affina poi in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione).

Giallo scarico con riflessi verdognoli. Al naso troviamo fiori di campo, timo e salvia che incontrano sfumature mentolate e marine. Il sorso è fresco e fruttato, lievemente sapido e fortemente persistente. Ideale con piatti di mare delicati, crostacei, frutti di mare crudi, primi piatti e pesce alla griglia. Ottimo anche con carni bianche.

LAVICO BIANCO IGT – DUCA DI SALAPARUTA – 2024 – 39 🌿 Vitigno Autoctono

(100% Carricante – NB: resta sui suoi lieviti lisati in affinamento per almeno 3 mesi e riposa ancora 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione)

L'anima vulcanica dell'Etna: il Carricante esprime qui tutta la sua energia, tra agrumi, erbe mediterranee e una straordinaria mineralità.

Ideale con antipasti di mare e ricci di mare, primi saporiti della cucina mediterranea. Ottimo in abbinamento a carni bianche, grigliate di verdure e pesce al forno.

KADOS GRILLO SICILIANO DOC – DUCA DI SALAPARUTA – 2025 – 23

(100% Grillo) 🌿 Vitigno Autoctono

Sapido intenso e con caratteristiche di sapidità. Giallo paglierino brillante con riflessi verdoli. Al naso sprigiona note di frutta tropicale, melone bianco e pompelmo con note balsamiche e vaniglia. Al palato è ampio e avvolgente, minerale e fresco. Si sposa con pesce e molluschi e piatti vegetariani.

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.

ALSACE SEC – DOMAINE PIERRE ADAM – 2022 – 45

(100% Riesling)

Fresco e minerale, con note di agrumi, fiori bianchi e pietra focaia.

Ideale con crudi di pesce, crostacei e piatti delicati a base di pesce.

VINI ROSSI

PIEMONTE

BAROLO DOCG – 2020 – BOROLI – 72

(100% Nebbiolo)

Rosso rubino intenso e brillante. Al naso sprigiona note complesse di ciliegie sciroppate, 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 RISERVA BRICCO DI NEIVE – 2019 – DANTE RIVETTI – 75

(100% Nebbiolo – Affinamento per un periodo totale di circa tre anni in botti di rovere di Slavonia e una piccola parte in piccoli carati di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia di 18 mesi.)

Rosso granato con riflessi aranciati, dal bouquet avvolgente di sottobosco, liquirizia, tabacco e cuoio. Al palato è ampio, asciutto ed elegante, con tannini morbidi e lunga persistenza. Vino aristocratico, perfetto con piatti raffinati, tartufo, carni rosse e formaggi stagionati, ideale anche da meditazione. Icona della cantina, eleganza e longevità.

BAROLO DOCG L'église – 2023 – DANTE RIVETTI – 65

(100% Nebbiolo – Affinamento in legno per almeno 24 mesi seguito da un anno di riposo in bottiglia.)

Rosso granata con riflessi aranciati, profumi intensi di frutti rossi, confetture e spezie, con note di rosa canina e viola. Perfetto con paste al ragù, carni rosse, selvaggina, tartufo e formaggi stagionati.

DOLCETTO D'ALBA DOC – 2023 – DANTE RIVETTI – 22

(100% Dolcetto – Affinamento in acciaio per 6 mesi seguito da un riposo in bottiglia per qualche mese.)

Rosso violaceo dal profumo intenso di fiori e frutti freschi, con note di ciliegia selvatica e mora. Al palato è fresco, scorrevole e armonioso, con tannini delicati. Perfetto a tutto pasto.

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE VIGNA BOSCHI – 2020 – DANTE RIVETTI – 35

(100% Barbera– Affinamento in legno grande per almeno 18 mesi seguito da un anno di riposo in bottiglia. Le vigne di età 70 anni: imperdibile)

Rosso rubino intenso, con profumi di frutta rossa e spezie. Al palato è pieno, equilibrato e vivace, con la tipica acidità della Barbera e un finale lievemente tannico. Ideale con risotti, carni grigliate o formaggi stagionati.

NEBBIOLO LANGHE DOC – 2022 – DANTE RIVETTI – 29

(100% Nebbiolo– affinamento in legno grande di rovere per un periodo di circa 18 mesi)

Rosso granato dal profumo intenso e tipico del Nebbiolo. Al palato è morbido, avvolgente e persistente, con tannini dolci. Versatile a tutto pasto, si sposa bene con carni stufate, legumi e fondute di formaggi.

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLLICELLA DOCG – 2021 – PALAZZO MAFFEI – 65

(Corvina, Corvinone e Rondinella)

Rosso intenso, al naso sentori tipici di ciliegia, more e note speziate. Corposo al sorso fruttato e carnoso, rotondo e morbido, con tannini evoluti. Ottima longevità ed equilibrio. È perfetto con brasati, carni rosse alla brace, speciale anche con formaggi stagionati.

VALPOLLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC – 2022 – PALAZZO MAFFEI – 25

(Corvina, Corvinone e Rondinella)

Rosso intenso con profumi di susine e prugne mature. Raffinato e speziato. Al sorso è delicato ma elegante, intensamente fruttato, finale lungo e caldo. Accompagna primi piatti elaborati, formaggi di media stagionatura, carni alla griglia e salumi mediamente stagionati.

VALPOLLICELLA CLASSICO BIO – 2024 – SPERI – 26

(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 – 28

(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 VIGNETI DELLE DOLOMITI – 2023 – Az. Agr. DE TARCZAL – 33

(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.

🏆 MARZEMINO IGT - 2021 – Az. Agr. DE TARCZAL – 49 Rarità assoluta!

(100% Marzemino – Anfora 9 mesi)

Vinificato e affinato in anfora. Macerazione con “cappello sommerso” per circa 4 mesi, seguita da 5 mesi di affinamento in anfora.

Rosso rubino brillante. Profumo pulito ed elegante, con note di piccoli frutti rossi. Al palato è leggero, fresco e di grande bevibilità, grazie alla vinificazione in anfora con tecnica del cappello sommerso. Ideale con primi e secondi piatti semplici della cucina tradizionale.

TEROLDEGO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI– 2021 – Az. Agr. DE TARCZAL – 25
(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 sughi di carne come lasagne, arrosti, grigliate e formaggi stagionati

CAMPIANO MERLOT IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI – 2020 – Az. Agr. DE TARCZAL – 24
(100% Merlot – Affinamento in Rovere 2 anni)
Vino da vitigno bordolese coltivato nelle colline trentine, versatile e armonioso. Perfetto con minestre, paste, arrosti di carni bianche e pollame; eccellente con fegatini di pollo e animelle di vitello.

EMILIA ROMAGNA

NERO NOTTE LAMBRUSCO – AZ. AGR. PARMIGIANA - 20
(*Lambrusco Maestri e Ancellotta*)
Rosso violaceo profondo con spuma vivace. Profumi intensi di mora, ciliegia e frutti di bosco. Al sorso è secco, fresco e armonico, con una piacevole acidità che invita al sorso.
Perfetto con piatti della tradizione emiliana e con aperitivi con salame e torta frita.

TOSCANA

TOSCANA IGT "GUIDALBERTO" – 2023 – TENUTA SAN GUIDO – 85
(*Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40% – 14% vol – 0.75L*)

Rosso rubino, si caratterizza per una trama olfattiva estremamente fine e variegata. Ciliegia e prugna aprono a sentori floreali, impreziositi da note di tabacco e liquirizia. In bocca è elegantissimo, con un tannino mai invadente e una freschezza insospettabile che sorregge un sorso di grande compostezza e reattività. Finale bellissimo, di rara persistenza.

Ideale con primi piatti ricchi, come i maltagliati ai funghi porcini, o pietanze importanti di carne.

ROSSO DI MONTALCINO DOC – 2023 – CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONE – 33
(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.

D'ALCEO – 2001 – CASTELLO DI RAMPOLLA – 190
(85% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot)
Strutturato e potente, con sentori di frutti neri, tabacco e spezie.
Ottimo con carni rosse grigliate, arrosti e piatti ricchi di sapore.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – 2019 – PIAN DELLE VIGNE – 82

(100% Sangiovese)

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

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

BOLGHERI ROSSO ADEO – 2022 – CAMPO ALLA SUGHERA – 48

(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.

PIASTRAIA BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC – 2021 – MICHELE SATTA – 82

(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.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG – 2020 – LA COLOMBARBIA – 41

(100% Sangiovese)

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

Perfetto con arrosti e formaggi stagionati.

GRAN SELEZIONE CHIANTI CLASSICO DOCG BIO – 2020 - NITTARDI - 62

(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.

UMBRIA

RUBESCO 1962 DOC – ROSSO DI TORGIANO – LUNGAROTTI - 2022 – 28

(Sangiovese e Canaiolo – Acciaio e legno)

Rubesco prende il nome dal latino “ruber” che significa rosso, mentre “62” si riferisce all’anno 1962, quando è stata riconosciuta la DOC Rosso di Torgiano, una delle prime denominazioni ufficiali in Umbria.

Colore rosso rubino brillante. Al naso si percepiscono aromi di frutti rossi, ciliegia, e leggere note speziate. Al palato è pieno, armonico, con tannini ben equilibrati e finale persistente.

Ideale con arrosti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

 RUBESCO RISERVA VIGNA MONTICCHIO – LUNGAROTTI – 2019 – 69

(Sangiovese, Canaiolo – Affinamento in botti grandi di rovere per 12 mesi, seguito da lungo affinamento in bottiglia)

Rosso rubino profondo. Profumo ampio ed elegante con note di frutti rossi maturi, spezie dolci, cuoio e tabacco. Al palato è strutturato, equilibrato e persistente, con tannini maturi e ottima freschezza. Perfetto con carni rosse, selvaggina e piatti umbri tradizionali. Vincitore di numero

premi prestigiosi nel mondo del vino tanto da essere in alcune classifiche sopra ai più famosi supertuscan. Da assaggiare

ROSSO DI MONTEFALCO DOC BIO – LUNGAROTTI – 2021 – 28

(Sangiovese, Sagrantino, Merlot - Biologico – Affinamento in acciaio e breve passaggio in legno)

Rosso rubino brillante. Al naso note di ciliegia, violetta e una leggera speziatura. Al palato è fresco, rotondo, con tannino ben presente ma integrato.

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

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG BIO – LUNGAROTTI – 2020 – 49

(100% Sagrantino – Biologico – Affinamento in legno per 12 mesi, poi in bottiglia)

Tra i vini più tannici e longevi d'Italia, di origini antichissime, un vino assolutamente da conoscere.

Rosso granato profondo. Al naso intense note di mora selvatica, spezie dolci, cuoio e cacao. In bocca è strutturato, austero, con tannini importanti ma eleganti e lunga persistenza.

Perfetto con brasati, selvaggina, stufati e formaggi stagionati a lunga maturazione.

SANGIOVESE IGT UMBRIA – LUNGAROTTI – 2023 – 22

(100% Sangiovese – Acciaio)

Rubino intenso. Al naso emergono sentori di frutti rossi maturi, ciliegia e prugna, con lievi note speziate. Al palato è fresco, armonico, con tannini morbidi e buona persistenza.

Perfetto con carni rosse, selvaggina leggera, formaggi stagionati e piatti della tradizione italiana.

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC – 2022 – LA VALENTINA – 22

(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 – 55

(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

LIRANU NEGRAMARO RISERVA – 2022 – CONTI ZECCA – 27

(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.

CAMPANIA

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.

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– 29

(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 – 49

(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.

LAVICO ROSSO ETNA ROSSO DOC – 2023 – DUCA DI SALAPARUTA – 28

(100% Nerello Mascalese)

Rosso scarico ma sempre elegante e luminoso, al naso frutti rossi con sentori balsamici e minerali che di fondono a spezie e vaniglia. Al palato è strutturato, sapido e di lunga persistenza, il tannino delicato e maturo. Perfetto con carni rosse alla griglia, brasati e selvaggina, formaggi di media o lunga stagionatura. Se servito fresco si può abbinare anche a piatti sapidi 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)

Il vino dei Papi che nasce da un blend per darci corpo e complessità, 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, arrosti e formaggi stagionati.

BOTTIGLIE DA 375ML

VALPOLLICELLA CLASSICO BIO 375ML – 2024 – SPERI – 16

(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.

ROSSO DI MONTALCINO DOC 375ML – 2024 – CARPAZO – 15

(100% Sangiovese)

Colore rosso rubino inteso con riflessi violacei e profumi di lampone, melagrana, viola e mammola. Caldo e asciutto, si abbina con carne rossa, primi piatti con sughi ma anche con minestre di legumi e formaggio stagionati.

BOLGHERI ROSSO ADEO 375ML – 2023 – CAMPO ALLA SUGHERA – 29

(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 IN ANFORA

Tradizione antica, eleganza contemporanea

I vini vinificati e affinati in **anfore di terracotta** rappresentano un ritorno alle origini della viticoltura: una tecnica millenaria già usata dai Greci e dai Romani, oggi riscoperta per la sua capacità di esprimere in modo puro l'identità del vitigno e del territorio.

Perché scegliere un vino in anfora?

- La **terracotta è neutra**: non rilascia aromi, lasciando spazio all'autenticità del vino.
- Favorisce una **micro-ossigenazione delicata** che ammorbidisce i tannini e migliora la struttura.
- Permette vinificazioni a **minimo intervento**, rispettando la natura del vitigno.

Una curiosità: la tecnica del “cappello sommerso”

Nel caso del Marzemino in anfora, le bucce restano immerse nel vino durante la macerazione grazie alla tecnica del **cappello sommerso**, favorendo una **estrazione delicata ma profonda**, con tannini più morbidi e una pulizia aromatica sorprendente.

CHARDONNAY IGT "EOS" 2024 – Az. Agr. DE TARCZAL – 48

(100% Chardonnay da vigne franco di piede)

Vinificato e affinato in anfora. Macerazione sulle bucce, fermentazione parzialmente spontanea. 3 mesi di affinamento a contatto con le bucce, poi altri 6 mesi in anfora.

Giallo paglierino carico con riflessi oro. Profumo fine ma strutturato, che rivela la lunga permanenza sulle bucce. Al palato è morbido ed equilibrato, con una leggera tannicità sul finale. Ideale con primi piatti intensi e saporiti.

 **Nota:** “*Franco di piede*” indica una vite **non innestata**, cioè cresciuta su radici originali europee e non su portainnesto americano.

Una rarità oggi, perché la maggior parte delle vigne è innestata per protezione dalla fillossera.

Le vigne franco di piede offrono un'espressione **autentica, pura e profonda** del vitigno e del suolo in cui crescono.

MARZEMINO IGT - 2021 – Az. Agr. DE TARCZAL – 48

(100% Marzemino – Anfora 9 mesi)

Vinificato e affinato in anfora. Macerazione con “cappello sommerso” per circa 4 mesi, seguita da 5 mesi di affinamento in anfora.

Rosso rubino brillante. Profumo pulito ed elegante, con note di piccoli frutti rossi. Al palato è leggero, fresco e di grande bevibilità, grazie alla vinificazione in anfora con tecnica del cappello sommerso. Ideale con primi e secondi piatti semplici della cucina tradizionale.

ROSATI

TRENTINO ALTO ADIGE

ROSA VALLAGARINA IGT – 2023 – AZ. AGR. DE TARCZAL – 25

(Schiava Gentile, Marzemino – Vinificazione in bianco, acciaio per 8 mesi)

Fresco, fruttato e delicato, con note di piccoli frutti rossi.

Ottimo come aperitivo o con primi piatti leggeri e vegetariani.

PIEMONTE

MAVIK LANGHE DOC ROSATO – 2025 – AZ. AGR. DE TARCZAL – 24

(100% Nebbiolo)

Unisce freschezza e carattere. Delicati profumi di piccoli frutti rossi e fiori accompagnano un sorso fine, equilibrato e piacevolmente sapido. Molto versatile, perfetto dall'aperitivo fino a piatti di pesce, carni bianche e cucina estiva.

BRUT ROSE' METODO CLASSICO MILLESIMATO IVAN – DANTE RIVETTI – 2017 – 42

(Pinot Nero 100% - Affinamento sui lieviti di 95 mesi!!!)

Rosa buccia di cipolla, con profumi intensi di piccoli frutti rossi, ciliegia e crosta di pane. Al palato è secco, fresco e lievemente agrumato, con perlage fine e persistente. Perfetto a tutto pasto o come aperitivo con salumi e formaggi stagionati.

VENETO – VILLA RINALDI

Rosé Rosa VSQ Brut – 2019 – Metodo Classico - 59

Pinot nero in purezza, colore rosa tenue e brillante. Perlage fine e continuo. Al naso richiama piccoli frutti rossi, fragoline di bosco e ribes. In bocca è fresco, elegante e seducente, con una nota agrumata che invita al sorso. Eccellente con salmone, tonno, crostacei, ma anche con formaggi freschi e carni bianche leggere.

ROSE' DI BARRICAIA – 2010 - Metodo Classico - 85

Un aristocratico spumante Metodo Classico ottenuto da uve Pinot Nero, vinificato in rosa e affinato in barriques di rovere francese. Caratterizzato da aromi di rose, frutti di bosco e note speziate, matura per oltre 36 mesi sui lieviti, offrendo un gusto raffinato ed elegante, ideale con crostacei e culatello.

EMILIA ROMAGNA

RUBINA BRUT ROSE' BIO – MONTE DELLE VIGNE – 2024 – 35

(Barbera 100% - Metodo Charmat – solo 6000 bottiglie all'anno)

Interessante spumante da uve Barbera con metodo charmat. Uve selezionate e lasciate sulle bucce per circa 40 ore, fermenta poi in 6 mesi in acciaio. Terreni calcarei argillosi, colore rosa tenue con riflessi brillanti, al naso troviamo un ribes intenso e fragrante, al sorso resta morbido, con sentori fruttati nel lungo finale.

VINI DOLCI - BOTTIGLIA

MOSCATO D'ASTI DOCG RIVETO 750 ML – 2025 - DANTE RIVETTI – 19

(100% Moscato Bianco)

Giallo paglierino internso e perlage persistente. Al naso fresco fragrante, note di frutta tropicale, frutta bianca e salvia. Dolce e aromatico che ricorda il grappolo maturo. Si sposa bene con pasticceria secca, sorbetti e gelati, con formaggi di media stagionatura, dolci lievitati da forno come il panettone.

MOSCATO D'ASTI DOCG PIASÌ Vendemmia Tardiva 500ML – 2019 - DANTE RIVETTI – 45

(100% Moscato Bianco)

Piasì nasce da una vendemmia tardiva di Moscato, che concentra aromi e dolcezza mantenendo una piacevole freschezza. Colore giallo giallo dorato, dal profumo fragrante molto intenso con note di frutta secca e agrumi canditi, dal gusto dolce, con un esplosione tipicamente aromatica e sentori liquorosi.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO DOCG 350 ML – 2021 – LUNGAROTTI – 64

*(100% Sagrantino - Fermentato in acciaio con macerazione sulle bucce di 20 giorni; seguono 18 mesi in barrique e 15 in bottiglia. Va in commercio, come da disciplinare, a 33 mesi dalla vendemmia. **Vino di lunga vita**)*

Il Sagrantino è un vitigno autoctono umbro tra i più antichi, con caratteristiche di grande complessità polifenolica: proprio per questo tradizionalmente esisteva soltanto in versione Passito e consumato durante le festività sacre (*da qui l'origine del nome*) come Natale e Pasqua. Nel medioevo era già considerato importante che si veniva puniti con la forca se si veniva trovati a tagliarne una vite. In etichetta una veduta della cantina di Montefalco e in primo piano il falco, simbolo della zona. Qui, infatti, era di tradizione la caccia al falcone, grande passione dell'imperatore Federico II di Svevia.

DULCIS – 2025 – LUNGAROTTI – 20

(Trebiano e altre varietà bianche tradizionali)

Affinato **24 mesi in piccole botti di rovere**, regala intensi profumi di fiori d'arancio, frutta candita e mandorla, accompagnati da morbide note di albicocca e fico. La sua firma è il sorprendente **finale asciutto**, che lascia il palato pulito e invita naturalmente a un altro sorso. Perfetto con la pasticceria, magnifico con formaggi erborinati e foie gras, è uno di quei vini capaci di stupire anche chi dice di non amare i vini dolci.

PRIVILEGIO 500 ML – 2002 – FEUDI DI S. GREGORIO – 50

(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.

AMBAR MOSCATO SICILIA 750ML – 2025 – FLORIO – 35

(100% Moscato Bianco e Moscato di Alessandria)

Oro brillante con riflessi topazio, al naso è intenso ed armonico, delicatamente moscato con netti sentori di salvia e fiori di acacia ed albicocca. Al sorso è morbido con sentori di miele d'acacia e fichi secchi e uva passa.

VINI FORTIFICATI A CALICE

DOW'S 2000 VINTAGE PORT – 22

(60% Vinha velha, 30% Touriga Francesa, 10% Tinta Borroca)

Rosso scuro, quasi nero con riflessi mattone. Al naso abbiamo frutti neri maturi, liquirizia, cioccolato fondente, chiodi di garofano e pepe e arancia candita. In bocca è dolce ma strutturato, tannini presenti ma levigati, di corpo, caldo e lunga persistenza. L'annata 200 è stata eccellente e Dow's è una del Big Four del Porto ed è famosa per vini più tannici e strutturati rispetto ad altri produttori. Ideal con formaggio erborinati forti, cioccolato fondente, dessert con frutta secca o puro da meditazione.

MARSALA SUPERIORE SECCO VECCHIO FLORIO – 2010 - 6

(Grillo e Cataratto)

Per 30 mesi affinato in botti di rovere. Colore ambrato e dorato con riflessi ramati. Al naso abbiamo fico dattero e uva passa, caramello, vaniglia mandorla amara, note di legno e un tocco di balsamico/salino tipico del marsala. In bocca secco, caldo e sapido. Con una buona freschezza che bilancia la dolcezza residua bassa. Retrogusto di mandorla tostata e spezie dolci. Florio è la cantina storica di Marsala fondata nel 1833. Il Vecchiflorio è la loro linea più rappresentativa, il marsala superiore secco è perfetto per chi ama i vini fortificati meno dolci rispetto ai classici marsala.

PROPOSTE AL CALICE

BARBERA D'ALBA DOC MARA – 2023 – DANTE RIVETTI – 5

(100% Barbera – Fermentazione e affinamento in acciaio per 10 mesi e in bottiglia 2 mesi)

Rosso Rubino intenso con riflessi violacei, al naso frutta matura a bacca rossa con buon equilibrio tra acidità tipica del vitigno e residuo zuccherino che donano a questo vino una facile beva, anche a temperature basse. Ottimo con salumi e formaggi, primi piatti e carne rossa anche barbecue.

SANGIOVESE IGT UMBRIA – LUNGAROTTI – 2023 – 5

(100% Sangiovese – Acciaio)

Rubino intenso. Al naso emergono sentori di frutti rossi maturi, ciliegia e prugna, con lievi note speziate. Al palato è fresco, armonico, con tannini morbidi e buona persistenza.

Perfetto con carni rosse, selvaggina leggera, formaggi stagionati e piatti della tradizione italiana.

CAMPIANO MERLOT IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI – 2020 – Az. Agr. DE TARCZAL – 6

(100% Merlot – Affinamento in Rovere 2 anni)

Vino da vitigno bordolese coltivato nelle colline trentine, versatile e armonioso. Perfetto con minestre, paste, arrosti di carni bianche e pollame; eccellente con fegatini di pollo e animelle di vitello.

1930 VALDOBBIADENE DOCG Prosecco Superiore BRUT– VARASCHIN– 5

(100% Glera)

Intenso ed elegante, spiccato sentore di mela selvatica al naso tanto da far innamorare.

Il palato è sapido e armonico. Ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce.

GRECCHETTO IGT UMBRIA – LUNGAROTTI – 2025 – 5

(100% Grechetto – Acciaio)

Giallo paglierino brillante. Al naso profumi freschi di frutta bianca e fiori di campo. Al palato è secco, equilibrato, con buona sapidità e freschezza.

Ideale come aperitivo, ottimo con primi piatti delicati, verdure, carni bianche e pesce d'acqua dolce.

ARNEIS BRICCODORO DOC – DANTE RIVETTI – 2025 – 5

(100% Arneis)

Vitigno autoctono del Piemonte. Giallo paglierino con note verdognole. Sapido, fresco, secco e aromatico con profumi di fiori bianchi, tiglio, pesca e pera e un richiamo alla frutta esotica. Perfetto con il pesce ma anche in grado di stupire con una treccia di mozzarella di bufala.

PINOT BIANCO DOC – 2023 – Az. Agr. DE TARCZAL – 6

(100% Pinot Bianco – Affinamento in acciaio 6-8 mesi)

Fresco e armonico, con profumo varietale e buona complessità.

Ideale come aperitivo, con antipasti leggeri o pesce d'acqua dolce.

VINI DOLCI - CALICE

SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO DOCG 350 ml – 2021 – LUNGAROTTI – 9

(100% Sagrantino)

Storico passito umbro di straordinaria intensità. Note di frutta rossa matura, spezie e cacao si fondono in un sorso elegante, persistente e di grande longevità.

MOSCATO D'ASTI DOCG PIASÌ Vendemmia Tardiva 500 ml – 2019 – DANTE RIVETTI – 6

(100% Moscato Bianco)

La vendemmia tardiva concentra aromi e dolcezza senza perdere freschezza. Profuma di agrumi canditi, frutta secca e miele, con un finale aromatico e avvolgente.

MOSCATO D'ASTI DOCG RIVETO – 2025 – DANTE RIVETTI – 5

(100% Moscato Bianco)

Fresco e fragrante, con profumi di frutta tropicale, pesca bianca e salvia. Dolce, aromatico e delicatamente frizzante.

AMBAR MOSCATO SICILIA – 2025 – FLORIO – 5

(Moscato Bianco e Moscato di Alessandria)

Morbido e avvolgente, con eleganti sentori di miele d'acacia, albicocca, fichi secchi e uva passa.

DULCIS – 2025 – LUNGAROTTI – 4

(Trebbiano e altre varietà bianche tradizionali)

Affinato 24 mesi in rovere, sprigiona profumi di fiori d'arancio, mandorla e frutta candita. Il sorprendente finale asciutto lascia il palato pulito e invita a un altro sorso.

I NOSTRI DIGESTIVI

ELISIR DELLA COMPAGNIA – AMARO FLORIO – 4

Storico amaro siciliano ottenuto dall'infusione di tredici erbe, radici, scorze di agrumi e spezie. Intenso, agrumato e piacevolmente balsamico.

I TESORI DELLA PIEVE – BIOFLORA – 4

Liquori artigianali dell'Appennino parmense, realizzati con frutti ed erbe spontanee. Dal Lamponcino al Bargnolino, fino al celebre Solstizio: un'autentica espressione del territorio.