Vins blancs – Vini bianchi – White wines

RIESLING 2021

€28,00

Kellerei Eisacktal - Cantina Valle Isarco

ZONA DI PRODUZIONE: **Alto Adige / Südtirol - Alto Adige**

UVE: riesling

CARATTERISTICA: Paglierino brillante con riflessi verdognoli, al naso esprime note floreali, molto avvolgenti, e sentori lievemente speziati. In bocca è pieno, equilibrato, teso, caratterizzato da continui richiami minerali. Buona persistenza.

NOTA DI DEGUSTAZIONE: Ottimo come aperitivo, il Riesling ben si abbina ad antipasti di mare, torte salate, frittatine di verdure e risotti leggeri.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

Gewürztraminer 2022

€32,00

Cantina Girlan

ZONA DI PRODUZIONE: Trentino – Alto Adige

UVE: Gewürztraminer 100%

CARATTERISTICA: Questo Gewürztraminer è caratterizzato da un colore giallo, con riflessi verdognoli. Al naso si apre con un elegante bouquet aromatico, arricchito fa piacevoli note speziate di rosa. Al palato risulta piacevolmente pieno, con una struttura notevole.

NOTA DI DEGUSTAZIONE: Un vino bianco dal carattere forte che si abbina perfettamente a piatti aromatici come i crostacei, i formaggi speziati e i dolci, ma anche a piatti speziati e agrodolci.

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

Taburno Sannio Greco

€23,00

TORRE VARANO

ZONA DI PRODUZIONE: Campania

UVE: Greco 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Vendemmia nella seconda decade di ottobre con raccolta manuale. Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio inox: A temperatura controllata. Affinamento in bottiglia per almeno un mese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino, al naso si evidenziano sentori fruttati di albicocca, pesca e pera. Gusto morbido, minerale, strutturato ed elegante.

GRADO ALCOLICO.: 13% vol.

FRASCATI Superiore DOC
CONTE ZANDOTTI

€18,00

ZONA DI PRODUZIONE: Frascati
UVE: 70% Malvasia Puntinata del Lazio, 10% Trebbiano Toscano, 10% Bombino, 10% Greco
Colore: Giallo dorato con riflessi verdastri
Profumo: Tipico di fruttati, sentori di ananas matura, pesca bianca e pera, floreale, nello stesso tempo, di ginestra ed artemisia
Sapore: Al gusto è fresco, moderatamente caldo (riferito all'alcool)
ABBINAMENTO CON I CIBI: Il Frascati si accompagna perfettamente ad antipasti, minestre, primi piatti, secondi piatti di pesce e carni bianche, formaggi di media stagionatura, oltre ad essere utilizzato come ottimo aperitivo. **GR.:** 12,5% vol.

PECORINO Trabocchetto
TERRE DI CHIETI IGP – ABRUZZO

€23,00

UVE: Pecorino 100%
VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Vinificazione in acciaio con controllo della temperatura di fermentazione con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio.
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Brillante, giallo paglierino scarico. Olfatto floreale, in evidenza sentori di fiori bianchi ed aggrumati. Gusto sapido, fresco, equilibrato, di ottimo corpo. **GR.:** 12,5% vol.

Vermentino di Sardegna
Cantina di Calasetta DOC 2022

€25,00

ZONA DI PRODUZIONE: Cantina di Calasetta
UVE: Vermentino 100%
CARATTERISTICA: Vino bianco dal colore giallo paglierino. Questo Vermentino molto fruttato del Sud-Sardegna ha un colore strogel cupo con grandi riflessi. . Al palato è ampio, sapido e con la giusta verve di freschezza.
VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: pigiatura e pressatura soffice, utilizzando la tecnica della semi-riduzione (assenza e/o basso contenuto in ossigeno) a cui segue una decantazione statica a freddo per 24 ore. **GR.:** 13% vol.

PINOT GRIGIO DOC – Collio

Azienda Agricola FERRUCCIO SGUBIN

€30,00

ZONA DI PRODUZIONE: Dolegna del Collio
UVE: Pinot Grigio 100%
VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 18° C. Affinamento in botti di acciaio con permanenza sui livieti fino a primavera.
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino con sottile riflesso ramato. Note floreali in apertura, poi sensazioni fruttate. Al gusto si caratterizza per una buona freschezza, è gentile e pieno. **GR.:** 13% vol.

FRIULANO DOC LUSÖR

Cantina Forchir

€24,00

ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Venezia Giulia
UVE : friulano
VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Macerazione pellicolare, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata 18° C. Affinamento in botti di acciaio con permanenza sui lieviti fino a primavera.
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo Paglierino con riflessi Dorati. Le classiche note varietali sono accompagnate da sensazioni delicate di erbe aromatiche. Al gusto spicca la grande pulizia con notevoli sensazioni di freschezza.
GR.: 12,5% vol.

Sauvignon Soresere

Il Sauvignon "Soresere" Forchir

€25,00

ZONA DI PRODUZIONE:
Area produzione: GRAVE DEL FRIULI
UVE: Sauvignon 100%
VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata 18° C. Affinamento in botti di acciaio con permanenza sui lieviti fino a primavera.
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino di bella lucentezza. Al naso rispetta le caratteristiche tipicamente varietali. Gusto vivace e buona persistenza aromatica. **GRADO ALCOLICO.:** 12% vol.

TREBBIANO D'ABRUZZO Lume
Azienda Vinicola TALAMONTI

€17,00

ZONE DI PRODUZIONE: Trebbiano d'Abruzzo
UVE: Trebbiano d'Abruzzo 100%
VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: In seguito ad una fermentazione a temperatura controllata il vino conclude il suo ciclo riposando in acciaio per due mesi prima di essere imbottigliato.
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Un vino bianco luminoso e rinfrescante con un'esplosione di mela, pesche bianche e note citrine. Servire fresco come aperitivo o con temperatura a base di verdure. **GR.:** 12% vol.

CERASUOLO D'ABRUZZO Lamina Rosato
Cantina COLLE MORO

€21,00

ZONE DI PRODUZIONE: Abruzzo
UVE: Montepulciano d'Abruzzo 100%
VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Diraspa pigiatura soffice a cui segue una breve macerazione pellicolare a bassa temperatura in presenza di gas inerte seguita poi da una pressatura soffice ed una pulizia statica del mosto. Affinamento in serbatoi di acciaio inox.
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rosso ciliegia più o meno carico, vivace, brillante. Al naso è delicatamente vinoso, fruttato con sentore di piccoli frutti rossi e petali di fiori rossi. Gusto fresco, sapido, rotondo e armonico con una delicata vena di amaro. **GR.:** 13% vol.

Vins- Vine- wine

Botiglia €15, 00

Rosso

Nero d'Avola Sicilia GR: 13% vol.

Bianco

Vermentino Sicilia GR: 12,5% vol.

Rosato

Borgobruno Toscana GR: 12,5% vol.

Bordeaux Rouge des Vignobles Daniel MOUTY

DOMAINE DES GRANDS ORMES

BORDEAUX – ROUGE

€23,00

Cépages : 60 % Merlot-30 % Cabernet Sauvignon-10 % Malbec.
Terroir : Sol Alluvions et graves.
Vinification : Fermentation en cuve inox avec thermorégulation. Elevage en barriques de 2 ans pendant 8 à 10 mois.
Aromatique : Sous une robe grenat à reflets tuilés apparaît un nez floral élégant qui s'enrichit à l'aération de notes épicées. Un vin franc et savoureux, qui tient bien en bouche. Alcool 13°c
Accord mets-vin : A marier avec des viandes rouges et blanches et plateau de fromages.

CHÂTEAU RAMBAUD

BORDEAUX – ROUGE

€26,00

Cépages : 80 % Merlot-20 % Cabernet Sauvignon.
Terroir : Sol argilo-calcaire.
Vinification : Fermentation en cuve inox avec thermorégulation, puis vieillissement en fûts de chêne dont 40 % neufs pendant 14 mois.
Aromatique : Ce Bordeaux grenat profond aux nuances animales et poivrées s'embellit de légères touches grillées et torréfiées. Ample et assez moelleux, la bouche bénéficie de tanins de qualité qui étayent sa finale doucement vanillée. Alcool 13°c
Accord mets-vin : A marier avec des viandes rouges et blanches et plateau de fromages.

EXTRAIT DE RAMBAUD

BORDEAU – ROUGE

€29,00

Cépages : Merlot 100 %
Terroir : Argile en surface sur calcaire à Astéries. Coteau et plateau
Vinification : Sélection de la plus belle parcelle du Château Rambaud, et de la plus haute qualité de baies sur table de tri vibrante. Extraction lent du fruit par macération. Fermentation en cuve inox thermo-régulée. Elevage 12 mois en barriques, 50% neuves, 50% d'un vin.
Alcool 13°c
Accord mets-vin : A marier avec des viandes rouges et blanches et plateau de fromages.

Saint-Émilion Grand Cru – Vignobles Daniel MOUTY

CHÂTEAU DU BARRY 2020

SAINT-EMILION GRAND CRU AOP – ROUGE

€38,00

Cépages : Merlot 80%, Cabernet Franc 20%.
Terroir : Sol composé de graves profondes.
Vinification: Fermentation en cuves inox avec contrôle de température et élevage en fûts de chêne dont 60% neufs pendant 16 mois.
En conversion Bio
Aromatique : Noir, aux arômes de fruits cuits, concentré, suave. En bouche il est ample et chaleureux, avec des tanins soyeux.
Alcool 14°c
Accord mets-vin : A déguster avec une viande en sauce, une viande rouge, une belle charcuterie ou un beau plateau de fromages

CHÂTEAU VIEUX CLOS 2020

SAINT-EMILION GRAND CRU AOP – ROUGE

€40,00

Médaille d'Or Concours de Lyon 2023 - meilleur échantillon du jury

Cépages : 80 % Merlot-20 % Cabernet Franc.
Terroir : Argilo-Calcaire.
Vinification : En conversion Bio Important tri manuel du raisin. Pré-fermentation à froid, puis fermentation en cuve inox thermo-régulée. Elevage 16 mois. En conversion Bio

Aromatique : Beau, rubis, sombre et profond, dont le bouquet élégant mêle fruits noirs et bon bois grillé. La bouche harmonieuse, souple, ronde et charnue persiste longuement en finale sur des arômes fruités et vanillés. Alcool 14,5°c

Accord mets-vin : A marier avec une charcuterie, une viande en sauce ou une viande rouge et plateau de fromages.

Pomerol des Vignobles Daniel MOUTY

CHÂTEAU GRAND BEAUSÉJOUR

POMEROL– ROUGE

€65,00

Cépages : 100% Merlot.
Terroir : Sol de graves profondes.
Vinification : la vinification se fait en barriques neuves de 400 litres. La macération dure de 20 à 25 jours selon l'année, avec piégeage par rotation des barriques. La fermentation malolactique se fait dans les barriques.
Aromatique : Un boisé remarquable, des tanins somptueux et soyeux, une saveur alliant le fruit, la truffe, les épices, le merrain. Une parfaite définition de la Complétude. Alcool 14°c
Accord mets-vin : A marier avec une charcuterie, viande rouge et plateau de fromages.

Vins rouges italiens - Vini rossi italiani

Italian red wines

Chianti DOCG 2020

Cantina Fattoria dei Barbi

€20,00

ZONA DI PRODUZIONE: Le zone collinari del comune di Vinci ed alcuni comuni limitrofi. (Toscana)
UVE: Sangiovese 85%, Merlot 10% e altre uve rosse 5%.
VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: L'uva matura è stata lasciata sulle fecce per circa 8-10 giorni. La fermentazione è avvenuta ad una temperatura controllata di 27-28°C.
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Limpido, colore rosso porpora. Sentori speziati e fruttati di pepe nero, ciliegia, frutta fresca rossa. Al palato è fragrante e corposo supportato da tannini morbidi. E' equilibrato ed intenso con un'ottima persistenza e un retrogusto fruttato. **GR.:** 14 % vol.

Chianti Classico DOCG Castelgreve 2020

Cantina Castelli Del Grevepesa

€24,00

ZONA DI PRODUZIONE: Area collinare situata tra Firenze e Siena.
UVE: Sangiovese 90% - Merlot 10%
VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Macerazione sulle bucce e fermentazione per circa 10-12 giorni, durante la quale sono stati effettuati frequenti ma moderati rimontaggi. Per migliorare la qualità del colore e dei tannini, il mosto è stato fermentato ad una temperatura controllata di 28-29°C. Una parte del vino è stata lasciata ad affinare in botti nuove di Allier e di Cher, l'altra in botti usate.
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Limpido, colore rosso porpora profondo, con archetti fitti che preannunciano una notevole struttura. Il vino ha sentori fruttati e floreali di ciliegia e violetta. Al palato è pieno, maturo e ben bilanciato. **GR.:** 14% vol.

MORELLINO DI SCANSANO

Cantina Fattoria dei Barbi

€22,00

ZONA DI PRODUZIONE: Nel cuore della zona a denominazione di origine controllata e garantita del Morellino di Scansano e principalmente nei vigneti di Montiano.
UVE: Sangiovese 85%, altre uve a bacca rossa 15%.
VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Macerazione delle bucce per 10 giorni. Rimontaggi frequenti conferiscono una forte dissoluzione degli antociani lasciando un frutto intenso e persistente. Affinamento in vasche di acciaio.
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Carne arrosto e cacciagione. E' perfetto anche con formaggi maturi, quali parmigiano e pecorino. **GR.:** 13,5% vol.

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Cantina MONTALCINO TOSCANA)

€24,00

ZONA DI PRODUZIONE: Le zone collinari del comune di Montalcin

UVE: Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 10 giorni circa. Macerazione media per trovare il giusto rapporto struttura-profumo, che devono essere sinergici. Rimontaggi delicati, fermentazione a temperatura di 26-28°C. Affinamento in botti di rovere di Slavonia per 7-8 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Alla vista si presenta di colore rosso porpora deciso, piuttosto fitto, limpido, con archetti stretti. Al naso l'impatto è intenso e persistente, di qualità fine, piuttosto avvolgente. Profumo fruttato di ciliegie e frutti a bacca piccola con more e ribes, con un finale speziato. In bocca la struttura è corposa: di buona intensità e lunga persistenza, si caratterizza per il bell'equilibrio formatosi fra alcol, tannini e acidità.

Bajo MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Azienda Vinicola TALAMONTI

€18,00

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo

UVE: Montepulciano d'Abruzzo 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Prodotto esclusivamente uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano a metà Ottobre. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale per 10 giorni in tini di acciaio a temperatura controllata. in botti francesi da 34 hl per 6 mesi. Seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Si riconoscono i profumi di ciliegia, amarena e lamponi freschi venati da un'attenta sfumatura di rovere che lo rendono più interessante anche al palato. Ideale con arrosti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

GR.: 13% vol, Servire a 18°C.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Azienda Vinicola TALAMONTI

€25,00

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo

UVE: Montepulciano d'Abruzzo 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Vendemmia tendenzialmente tardiva con una lunga macerazione in presenza di bucce in vinificatori di acciaio inox termo-regolati. Affinamento in piccole botti di rovere per circa 12 mesi dove viene portata a termine la fermentazione malo lattica. Affinamento in bottiglia per un periodo medio lungo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso con sfumature granate tendenti all'arancione sempre più presenti con il passare del tempo. Profumo intenso, persistente di frutta matura che ricorda la marasca e la prugna rossa matura con note di liquirizia e vaniglia. Gusto asciutto, sapido, caldo, persistente con tannini maturi ben equilibrati. **GR.:** 13,5% vol.

Aglianico del Taburno DOCG 2018 –

Torre Varano

€21,00

ZONA DI PRODUZIONE: Campania

UVE: Aglianico 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Vendemmia prima decade di ottobre. Fermentazione alcolica in acciaio con macerazione sulle bucce per 25-30 giorni con numerosi rimontaggi. Fermentazione malo lattica svolta totalmente in barrique di rovere francese di terzo passaggio. Affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: un rosso luminoso, offre un aroma profondamente speziato con note di frutta scura. Succulento, presenta sentori di ribes e spezie, note scure sul finale fresco. **Grado alcolico** 14 % vol.

MENDOLA NERO D'AVOLA DOC SICILIA

Cantina COLOSI

€23,00

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia

UVE: Nero d'Avola

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Le uve giunte in cantina vengono diraspate e pigiate in cui segue la macerazione a temperatura controllata, variabile nel corso di questa tra 18°C a 20°C. Dopo l'imbottigliamento il viene resta in bottiglia tra altri tre mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Coloro rosso rubino intenso con riflessi tendenti al porpora. All'olfatto esprime eleganti sensazioni di more selvatiche, ciliegie, ribes e mirtilli, insieme a note speziate di pepe e chiodi di garofano. Al gusto è morbido e presenta un equilibrato fra la componente tannica e la componente acida, che aiutano a conferirgli buona persistenza. **Grado alcolico** 14% vol.

TAURASI DOCG Donna Paolina

Cantina ALOIS

€33,00

ZONA DI PRODUZIONE: San Mangu sul Calore - Poppano (AV)

UVE: Aglianico 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Vendemmia a inizio novembre con raccolta manuale. Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata. Affinamento in barrique di rovere francese e botti di rovere di Slavonia per 30 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso. Al naso offre un bouquet ampio,complesso, intenso con caratteri che ricordano tabacco,ciliegia viola, frutti di bosco e un peculiare aroma speziato. In bocca è avvolgente, elegante e persistente con evidenti note di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero e cuoio.

Grado alcolico 14% vol.

L'Eau Vive

Les Champagnes

BRUT GRANDE RÉSERVE

Daniel DUMONT

€52,00

ASSEMBLAGE: 40 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir, 20 % Pinot Meunier
DÉGUSTATION : Nez épanoui composé d'arômes de pêche, abricot et fruits secs assortis de notes beurrées et briochées. Débutant par une attaque ample et fraîche, la bouche laisse place à une dominante fruitée et beurrée et se distingue par la souplesse et le fondant. Rondeur et longueur caractérise la finale.
ACCOMPAGNEMENT : A l'apéritif, avec poisson et fruits de mer, et éventuellement à associer avec un dessert peu sucré de type tarte et fruits de mer.
Degré d'alcool : 12°2 c

FLÛTE DECHAMPAGNE

€11,00

Joy Prosecco DOC -EXTRA DRY

Friuli Venezia Giulia – ITALIA

€18,00

ZONA DI PRODUZIONE: Area DOC Prosecco
UVE: Glera 100%
VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Raccolta delle uve a media maturazione. Selezione in cantina.
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo tenue con riflessi verdognoli. Profumo delicatamente fruttato e floreale. Il gusto è fresco, vivace e vellutato.
GRADO ALCOLICO: 11% vol.

FLÛTE DE PROSECCO

€5,00

Vin au verre- Vino al calice-Glass of wine

DOMAINE DES GRANDS ORMES
BORDEAUX – ROUGE

€5,50

Frascati Superiore DOC

Conte Zandotti

€5,00

Carasuolo d'Abruzzo Làmina

Dalle vigne

€5,00

Vin de table-Vino da tavola- Table wine

Bianco /Rosso

Caraffa 1 Lt	€14, 00
Botiglia 0,75 Lt	€11, 00
Caraffa ½ Lt	€7, 00
Caraffa ¼ Lt	€4,00
Bicchiere 18 cl	€3,00

Apéritifs-Apéritivi-Apéritifs

• Flûte de Champagne	€11,00
• Cocktail Eau Vive	€11,00
• Kir Royal	€11,00
• Aperitivo Sprizz leggermente alcolico	€ 7,00
• Campari orange	€ 7,00
• Campari tonic	€ 7,00
• Gin tonic	€ 6,00
• Martini rouge ou blanc	€ 5,00
• Ricard/Pastis	€ 5,00
• Flûte de Prosecco	€ 5,00
• Porto	€ 5,00
• Apéritif sans alcool	€ 4,00

L'EAU VIVE DANS LES CINQ CONTINENTS