

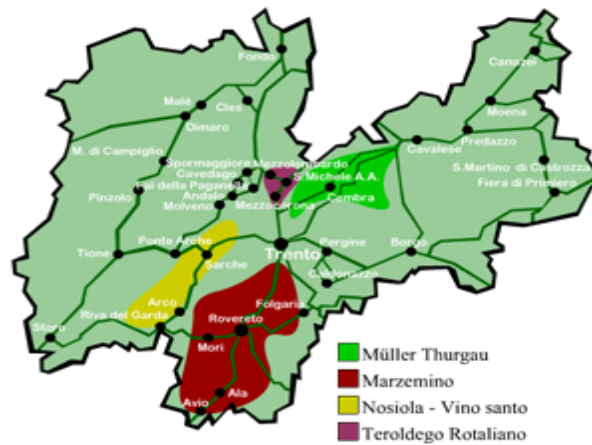


*I vini della nostra cantina*



## Sommario

Pagina	2	I formati speciali
Pagina	3	La verticale di San Leonardo
Pagina	5	I grandi formati di San Leonardo
Pagina	7	Gli spumanti dal Trentino
Pagina	8	Gli spumanti dall'Alto Adige/Südtirol
Pagina	8	Gli spumanti di altre regioni
Pagina	9	I vini bianchi dal Trentino
Pagina	12	I vini bianchi dall'Alto Adige/Südtirol
Pagina	13	I vini bianchi di altre regioni
Pagina	14	I vini bianchi dall'Europa
Pagina	15	I vini rossi dal Trentino
Pagina	22	I vini rossi dall'Alto Adige/Südtirol
Pagina	23	I vini rossi di altre regioni
Pagina	28	Gli spumanti francesi - Champagne
Pagina	29	I vini bianchi e rossi francesi
Pagina	33	Il Vino Santo Trentino
Pagina	34	Il Marsala Superiore Dolce
Pagina	35	Il vino Porto
Pagina	36	I vini dolci del Trentino
Pagina	37	I Moscati Rosa – il Merlino
Pagina	38	Il Tokaji



## Vini del Trentino

Dalle sponde del lago di Garda alle terrazze della Val di Cembra **la vite** è il componente essenziale del paesaggio trentino.

Il Trentino è caratterizzato dall'influsso di diversi climi. Ogni clima coopera insieme alla natura e alle mani dei vignaioli per offrire ottimi vini. Il **Nosiola** e il **Vino Santo** racchiudono il clima mediterraneo del lago di Garda e sfruttano il vento del Garda, l'Ora, per combattere l'umidità. Il **Marzemino** della Vallagarina nasce in questa terra di origine vulcanica. L'elemento prezioso per il **Teroldego** è l'acqua, che abbonda nel terreno alluvionale della Piana Rotaliana tra le sponde del fiume Adige e del torrente Noce. Il **Müller Thurgau** cresce sui pendii della Val di Cembra, lambendo le rosse rocce di porfido.

La cura e la perizia dei vignaioli trentini producono grandi vini di lusso, che hanno ottenuto la Denominazione di Origine Controllata, DOC. I vitigni autoctoni del Trentino sono: il Nosiola, il Marzemino e il Teroldego. Il Müller Thurgau e lo Chardonnay sono due vitigni non autoctoni che si sono adattati benissimo al territorio.

Tra i molti vitigni non autoctoni coltivati in Trentino merita di essere citato il Trentino **D.O.C. Müller Thurgau**, uno dei vitigni più rinomati delle Alpi, di cui il Trentino può dirsi patria d'elezione. In particolare, è nella Val di Cembra che esso ha trovato l'habitat ideale che gli permette di esaltare le sue principali caratteristiche: i profumi e la freschezza.

È facile intercettare sottili note di salvia, fieno, fiori di montagna e i delicati sentori fruttati della mela.

# I formati speciali

---

## I magnum

Heba Morellino di Scansano 2012	Fattoria di Magliano	€	50
Teroldego Rotaliano 2016	De Vecovi	€	51
Moratel 2015	Cesconi	€	55
Aglianico 2012	Montevetrano	€	53
Rocca Rubia Riserva 2011	Santadi	€	54
Teroldego Rotaliano Le albere 2013	Zeni Roberto	€	56
Lagrein Riserva 2015	Carlotto	€	58
Fuflus 2009	Vallarom	€	61
Terre di San Leonardo 2014	San Leonardo	€	61
Pinot Nero 2010	Vallarom	€	62
Vino Nobile di Montepulciano 2010	Il Conventino	€	64
Chianti Classico 2012	Isole Olena	€	64
Pinot Nero 2013	Carlotto	€	68
Pivier 2013	Cesconi	€	70
Pinot Nero Selezione 2015	Pojer & Sandri	€	71
Teroldego Rotaliano "Sangue di Drago" 2012	Donati	€	71
Lagrein Riserva Preapositus 2014	Novacella	€	74
Pinot Nero 2010	Dalzocchio	€	76
Istante 2012	Franz Hass	€	76
Rosso Faye 2012	Pojer & Sandri	€	81
Brunello di Montalcino 2010	Tenuta Collosorbo	€	94
Granato 2015	Foradori	€	104

## I jéroboam

Rebo 2014	Maso Salengo	€	98
Marzemino dei Ziresi 2011	Maso Salengo	€	102



## Tenuta San Leonardo

Fondata nel 1724

Proprietaria della Tenuta da oltre due secoli la nostra famiglia ha cercato di trapiantare in quest'estremo angolo del Trentino al confine con l'alto veronese lo spirito dei grandi Châteaux che hanno dato notorietà e prestigio universale ai vini di Bordeaux. Identici, oltre ai vitigni, l'estrema attenzione per ogni particolare, la ricerca tenace della qualità, la meticolosa cura dei vigneti, le pazienti pratiche di cantina, e la volontà di ottenere vini che siano diretta espressione del territorio dove operiamo e della personalità del produttore e ne sappiano comunicare lo spirito.



Carlo Guerrieri Gonzaga



San Leonardo 1982	c.p.
San Leonardo 1983	c.p.
San Leonardo 1985	c.p.
San Leonardo 1986	c.p.
San Leonardo 1987	c.p.
San Leonardo 1988	c.p.
San Leonardo 1990	€ 190
San Leonardo 1991	€ 170
San Leonardo 1993	€ 160
San Leonardo 1994	€ 150
San Leonardo 1995	€ 145
San Leonardo 1996	€ 140
San Leonardo 1997	€ 135
San Leonardo 1999	€ 130



# Tenuta San Leonardo

Fondata nel 1724



San Leonardo 2000	€	120
San Leonardo 2001	€	c.p.
San Leonardo 2003	€	c.p.
San Leonardo 2004	€	115
San Leonardo 2005	€	95
San Leonardo 2006	€	110
San Leonardo 2007	€	90
San Leonardo 2008	€	80
San Leonardo 2010	€	85
San Leonardo 2011	€	75
San Leonardo 2013	€	67
San Leonardo 2014	€	65



## Tenuta San Leonardo

Fondata nel 1724




### *1 Magnum*

---

	San Leonardo 1996	€ 280
	San Leonardo 1997	€ 270
	San Leonardo 1999	€ 260
	San Leonardo 2003	€ 200
	San Leonardo 2004	€ 230
	San Leonardo 2006	€ 220
	San Leonardo 2014	€ 130

### *1 Jèroboam*

---

	San Leonardo 1999	€ 600
	San Leonardo 2004	€ 410
	San Leonardo 2005	€ 390



### *1 Mathusalem*

---

	San Leonardo 1996	€ 900
	San Leonardo 2001	€ 800
	San Leonardo 2004	€ 770
	San Leonardo 2005	€ 750

### *1 Salmanazar*

---

	San Leonardo 2000	€ 1.100
	San Leonardo 2001	€ 1.080

# TRENTODOC

## Lo spumante metodo classico trentino

Alta qualità delle uve, un severo disciplinare di produzione, controlli rigorosi in tutte le fasi del processo sono gli ingredienti di un successo che è motivo di vanto per i produttori di Trentodoc. **Prodotto in una fascia collinare compresa fra i 200 e gli 800 metri** nasce da vigneti situati in terreni particolarmente adatti alla coltivazione della vite e in ambienti con climi caratterizzati da **forti escursioni termiche** giornaliere in grado di regalare ai vini **profumi eleganti e persistenti**. Una **complessa lavorazione** è alla base di questo grande successo: due fermentazioni, un riposo che può variare dai due ai dieci anni, la sboccatura e l'aggiunta della "**liqueur d'expédition**", ricetta segreta di ogni produttore per dare ad ogni Metodo Classico trentino il tocco d'artista.

Perdersi nei riflessi d'oro e ammirare il fitto perlage è solo il preludio: quello di TRENTODOC è un abbraccio delicato. Un gusto nuovo, con fragranze che solo la terra trentina può regalare. **Vaniglia, albicocca, frutti esotici, nocciole** e poi ancora **pane** appena sfornato, **mela golden, cioccolato bianco e gelsomino**... ecco solo alcuni dei sentori che si possono scoprire gustando TRENTODOC. Un'infinità di note, trama sottile, un capolavoro assoluto del gusto. Ogni cosa in TRENTODOC parla di allegria. E convince.

Due le tipologie: il **Bianco** – Millesimato e Riserva – e il **Rosè**. Un colore cristallino nei suoi riflessi dorati, un **perlage** fitto e persistente, la spuma dalla compattezza cremosa.

Va servito fresco, mai ghiacciato, in calici ampi, ad una temperatura fra gli 8 ed i 12 gradi, dopo averlo fatto raffreddare nel secchiello con cubetti di ghiaccio. TRENTODOC **accompagna tutto il pasto**, dall'antipasto fino al dessert (in quest'ultimo caso solo nella versione demi-sec), abbinandosi al pesce (fritture miste, crostacei, pesci bolliti, salsati, pesci cotti al forno con vino e aromi), alle carni bianche, ma anche al riso, alla pasta e con svariati condimenti – "matrimonio" insolito quanto gustoso – pure con i salumi. E' un "classico" con formaggi vaccini stagionati a pasta granulosa e con la piccola pasticceria salata. TRENTODOC rosè invece si abbina bene a zuppe di pesce, prosciutto crudo, cucina di mare, filetto di manzo alla griglia e pollame al forno.



# Gli Spumanti del Trentino

---

## Metodo Charmat - Martinotti

Chardis Brut	Cantina di Lavis	€ 23
Chardis Rosè	Cantina di Lavis	€ 24

## Metodo Classico Trentodoc

### Chardonnay

Balter Brut sboccatura 2019	Balter	€ 28
Inkino Nature 2011 sboccatura 2019	Mas dei Chini	€ 30
51.151 sboccatura 2018	Moser	€ 34
Pernilo 2013 sboccatura 2018	Bolognani	€ 37
Ferrari Maximum Brut 2018	Ferrari Spumanti	€ 40
Ferrari Perlè 2009 sboccatura 2016	Ferrari Spumanti	€ 44
Aquila Reale 2008 sboccatura 2017	Cesarini Sforza	€ 45
Ferrari Perlè Bianco 2007 sboccatura 2017	Ferrari Spumanti	€ 56
Ferrari Riserva Lunelli 2008 sboccatura 2017	Ferrari Spumanti	€ 64
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2007	Ferrari Spumanti	€ 120

### Pinot Nero

Maso Martis Rosè Bio2013 sboccatura 2018	Maso Martis	€ 41
Ferrari Perlè Nero 2010 sboccatura 2018	Ferrari Spumanti	€ 73

### Chardonnay – Pinot Nero

Andrè 2015 sboccatura 2018	Andrè	€ 27
Altinum Pas Dosè 2015 sboccatura 2019	Cantina Aldeno	€ 30
Revì Brut 2012 sboccatura 2016	Revì	€ 30
Revì Brut Rosè 2013 sboccatura 2017	Revì	€ 31
Pedrotti Brut 2012 sboccatura 2017	Pedrotti Spumanti	€ 35
Letrari Dosaggio Zero 2015 sboccatura 2019	Letrari	€ 35
Pedrotti Brut Rosè 2013 sboccatura 2017	Pedrotti Spumanti	€ 38
Rosè 11/12 sboccatura 2017	Pojer e Sandri	€ 39
Ferrari Maximum Brut Rosè sboccatura 2017	Ferrari Spumanti	€ 44
Maso Martis Ris. Brut 2013 sboccatura 2017	Maso Martis	€ 42
Riserva Mach 2012 sboccatura 2017	Istituto Agrario S. Michele	€ 42
Altemasi Graal Riser.2010 sboccatura 2018	Cavit	€ 46
Methius 2012 sboccatura 2017	Dorigati	€ 49
Ferrari Perlè Rosè 2010 sboccatura 2017	Ferrari Spumanti	€ 54
Ferrari Perlè Zero 2010 sboccatura 2017	Ferrari Spumanti	€ 63

## Gli spumanti dell'Alto Adige/Südtirol

---

### Pinot Nero, Chardonnay

Arunda Rosè sboccatura 2016  
Pas Dosè 2014 sboccatura 2018

Arunda Sektkellerei € 38  
Weingut Haderburg € 39

## Gli spumanti di altre regioni

---

### Lombardia

---

### Chardonnay

Franciacorta Brut 2014 sboccatura 2017  
Franciacorta Brut Satèn 2013 sboccatura 2017

Barone Pizzini € 35  
Barone Pizzini € 41

### Chardonnay, Pinot Nero

Rosé sboccatura 2017  
Alma Bellavista Cuvè Brut 2017

Contadi Castaldi € 37  
Bellavista € 45

## I vini Bianchi dal Trentino

---

### Vallagarina

---

#### Sauvignon

Sauvignon Blanc Vette di San Leonardo 2017      Tenuta San Leonardo    € 26

#### Riesling

Riesling 2015      Tenuta San Leonardo    € 43

#### Sauvignon-Chard.-Traminer-Manzoni-Riesling

Maso Toresella Cuvèe 2016      Cavit    € 27

Retiko 2015      Grigoletti    € 27

### Piana Rotaliana

---

#### Nosiola

Nosiola 2016 (lavorazione in anfora)      Foradori    € 39

#### Manzoni

Manzoni 2018      Foradori    € 29

---

## Valle dei Laghi

---

### Nosiola

---

Nosiola L'Ora 2014	Cantina Toblino	€ 27
Nosiola Bio 2015	Az. Agricola Salvetta	€ 28

### Kerner

---

Kerner 2017	Cantina Toblino	€ 23
-------------	-----------------	------

---

## Val di Cembra

---

### Müller Thurgau

---

Müller Thurgau 2017	Zanotelli	€ 23
Palai 2017	Pojer e Sandri	€ 26

### Chardonnay

---

Chardonnay 2017	Zanotelli	€ 23
-----------------	-----------	------

### Sauvignon

---

Sauvignon 2017	Pojer e Sandri	€ 28
----------------	----------------	------

### Traminer Aromatico

---

Traminer Aromatico 2017	Pojer e Sandri	€ 28
-------------------------	----------------	------

---

# Valle dell'Adige

---

## Nosiola

Nosiola 2017	Vignaiolo Giuseppe Fanti	€ 25
Nosiola 2016	Cesconi	€ 26

## Pinot Grigio

Pinot Grigio Heredia 2017	Cantina Sociale di Trento	€ 24
Pinot Grigio Bio 2016	Cesconi	€ 28

## Chardonnay

Chardonnay 2017	Cantina Sociale di Trento	€ 24
Chardonnay 2015	Maso Furli	€ 27
Chardonnay Bio 2016	Cesconi	€ 28
Chardonnay 2017	Lunelli	€ 29

## Sauvignon

Sauvignon 2015	Maso Furli	€ 27
Sauvignon Faedi 2018	Cantina Bellaveder	€ 28

## Traminer Aromatico

Traminer Aromatico 2017	Bellaveder	€ 26
Traminer Aromatico 2015	Maso Furli	€ 27
Traminer Aromatico Bio 2016	Cesconi	€ 28

## Manzoni Bianco

Manzoni Bianco 2014	Maso Furli	€ 27
Manzoni Bianco 2017	Vignaiolo Giuseppe Fanti	€ 28
Isidor 2016	Vignaiolo Giuseppe Fanti	€ 31

## Riesling Renano

Riesling Una Tantum 2014	Cavit	€ 33
--------------------------	-------	------

## P.Bianco-Chardonnay-P.Grigio

Olivar 2015	Cesconi	€ 33
-------------	---------	------

# I vini bianchi dell'Alto Adige/Südtirol

---

## Pinot Bianco

Pinot Bianco 2018 Colterenzio|Schreckbichl € 25

## Riesling

Riesling 2016 Falkenstein € 29

## Kerner

Kerner 2017 Castelfeder € 28

Kerner 2017 Nössing € 29

Kerner Preapositus 2017 Novacella | Neustift € 30

## Silvaner

Silvaner Preapositus 2017 Novacella | Neustift € 30

## Chardonnay

Chardonnay Lowengang 2012 Alois Lageder € 46

## Sauvignon

Sauvignon 2017 Alois Lageder € 28

Sauvignon Voglar 2016 Dipoli € 35

Sauvignon Blanc Lafda 2015 Colterenzio € 38

Sauvignon Blanc Quarz 2017 Terlan € 46

## Gewürztraminer

Gewürztraminer 2018 Colterenzio|Schreckbichl € 26

Gewürztraminer Aimè 2017 Girlan € 28

Gewürztraminer 2017 Alois Lageder € 28

Gewürztraminer 2017 Hofstätter € 30

Gewürztraminer Brenntal 2015 Kurtatsch € 37

## Riesling, Chardonnay, Sauvignon, Traminer

Manna 2016 Franz Haas € 37

## Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon blanc

Terlaner 2018 Terlan € 26

# I vini bianchi di altre regioni

---

## Abruzzo

---

### Trebbiano

Trebbiano d' Abruzzo Marina Cvetic 2015                      Masciarelli    € 38

## Campania

---

### Fiano di Avellino

*Fiano di Avellino 2017*                      *Viadaperti Traerte*    € 26

## Emilia Romagna

---

### Albana di Romagna

*Albana di Romagna Secco 2017*                      *Stefano Zavalloni*    € 23

## Friuli

---

### Ribolla Gialla

Rjgialla 2017                      La Tunella    € 26

### Ribolla Gialla, Friulano, Riesling Renano

Vinnae 2016                      Silvio Jermann    € 32

### Malvasia, Friulano, Ribolla Gialla

Lalinda 2016                      La Tunella    € 31

### Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

Vintage Tunina 2012                      Silvio Jermann    € 52

## Marche

---

### Biancame e/o Bianchetto

Brecce di Tufo 2016                      Il Conventino    € 29

# I vini bianchi dall'Europa

---

## Germania

---

### Il Riesling

---

#### La regione vinicola del Rheingau



Una microarea della Germania diventata famosa per il **Riesling** e per gli **Eiswein** – Dolci colline punteggiate di monasteri, castelli e vigneti, dove la vendemmia si spinge fino a dicembre inoltrato.

A dar vita all'antica tradizione vinicola della regione furono i **monasteri del Rheingau**, che iniziarono presto a coltivare le viti. La fama di produttrici di vini di altissima qualità delle aziende vinicole ha aperto loro le porte

di tutti i più importanti casati nobiliari. Il Rheingau deve la sua reputazione mondiale anche alla Scuola di specializzazione in viticoltura ed enologia di Geisenheim.

Il Riesling renano è particolarmente **longevo** grazie all'**elevata acidità** e al notevole **residuo zuccherino**. Per questo una bottiglia di oltre 20 anni mantiene un profumo intenso e persistente con sentori di **rosa** e un sapore vellutato, affascinante, dove si riconoscono il **tè**, il **tabacco**, il **miele** e perfino il **petrolio**. Qui ogni tre decenni le bottiglie da grande invecchiamento sono rabboccate con vino della stessa annata e ritappate con turaccioli nuovi. Se non è più disponibile vino di quell'annata, per riempire la bottiglia vengono introdotte delle biglie di vetro.

Riesling Trocken 2017	50° Grad	€ 25
Riesling Feinherb 2017	50° Grad	€ 26
Riesling Feinherb 2016	Schloss Johannisberg	€ 39



# I vini Rossi dal Trentino

---

## Vallagarina

---

### Schiava Gentile

---

Schiava Gentile Rosé 2018	Simoncelli	€ 22
---------------------------	------------	------

### Marzemino d'Isera

---

Marzemino "Vigna del Gelso" 2017	Cantina Mori Colli Zugna	€ 23
Marzemino 2016	Vilar	€ 23
Marzemino 2017	Simoncelli	€ 23
Marzemino 2017	Grigoletti	€ 24
Marzemino 2016	Salizzoni	€ 24
Marzemino 2016	Az.Agricola Bongiovanni	€ 25
Marzemino Selezione 2016	Letrari	€ 26
Marzemino Corè 2015	Cantina d'Isera	€ 27
Marzemino "Husar" 2015	De Tarczal	€ 29

### Marzemino dei Ziresi

---

Marzemino dei Ziresi 2014	Maso Salengo	€ 26
Marzemino Riserva "Poiema" 2014	Rosi Eugenio	€ 33

## ...segue Vallagarina

### Merlot

Merlot Formigher 2016	Cantina Mori Colli Zugna	€ 23
Merlot "EnOpere" Superiore 2013	Vinicola Aldeno	€ 26
Merlot Riserva "Antica Vigna di Nomi" 2015	Grigoletti	€ 29
Merlot Noal 2013	Grigolli Bruno	€ 34

### Pinot Nero

Pinot Nero "Paradis" 2015	Borgo dei Posseri	€ 32
Pinot Nero Vignalet 2015	La Cadalora	€ 34

### Teroldego

Teroldego Rotaliano "Maso Cervara" 2015	Cavit	€ 31
---	-------	------

### Enantio

Enantio Piedefranco 2015	Bongiovanni	€ 26
--------------------------	-------------	------

### Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon 2015	Vilar	€ 25
Cabernet Sauvignon 2015	Bongiovanni	€ 25
Il Ciliegino 2016	La Vigne	€ 26
Cabernet Sauvignon 2015	Balter	€ 26
Cabernet Sauvignon 2012	Grigolli Bruno	€ 34
"Fiore di Ciliegio" 2015	La Vigne	€ 50

### Cabernet Franc

Cabernet Franc 2016	Simoncelli	€ 23
Cabernet Franc 2015	De Tarczal	€ 25
Cabernet Franc 2014	Letrari	€ 27

### Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc

Cabernet Riserva 2010	Maso Salengo	€ 27
-----------------------	--------------	------

### "Rebo" nasce dall'incrocio tra Merlot e Teroldego

Rebo 2015	Maso Salengo	€ 25
-----------	--------------	------

### Cabernet -Lagrein-Teroldego-Merlot

Morela 2012	Vilàr	€ 28
-------------	-------	------

---

## ...segue Vallagarina

---

### Merlot-Carmenère

Villa Gresti 2014	Tenuta San Leonardo	€ 34
Villa Gresti 2013	Tenuta San Leonardo	€ 36
Villa Gresti 2011	Tenuta San Leonardo	€ 39

---

### Cabernet Sauvignon-Merlot

Esegesi 2013	Rosi Eugenio	€ 33
Esegesi 2012	Rosi Eugenio	€ 37
Esegesi 1998	Rosi Eugenio	€ 56

---

### Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc-Merlot

Salengo Rosso 2010	Maso Salengo	€ 25
San Zeno Riserva 2014	Az. Agricola Aldeno	€ 25
Navesel 2015	Simoncelli	€ 27
Terre di San Leonardo 2014	Tenuta di San Leonardo	€ 27
Barbanico 2015	Balter	€ 30
Gonzalier 2014	Grigoletti	€ 33
Pragiara 2012	De Tarczal	€ 33
Trilogia Rosso 2012	Grigolli Bruno	€ 35

---

### Cabernet Franc-Merlot

Fojaneghe 2012	Bossi Fedrigotti	€ 34
----------------	------------------	------

## Valle dell'Adige

### Marzemino dei Ziresi

Heredia 2016 Cantina Sociale di Trento € 25

### Pinot Nero

Pinot Nero "San Lorenz" 2017 Bellaveder € 27  
Pinot Nero "Monastero" 2015 Istituto Agrario S.Michele € 35  
Pinot Nero "Maso Montalto" 2013 Lunelli € 40

### Lagrein

Lagrein Heredia 2016 Cantina Sociale di Trento € 25  
Lagrein 2016 Bellaveder € 27  
Lagrein Riserva Capòr 2015 Sandri Arcangelo € 27

### Teroldego

Teroldego Mas Picol 2018 Bellaveder € 26  
Teroldego Rotaliano Riserva 2014 Endrizzi € 28  
Gran Masetto (da uve di Teroldego passite) 2012 Endrizzi € 58

### Merlot

Pivier 2015 Cesconi € 37

### Cabernet Franc

Rosso Monastero 2016 Istituto Agrario S.Michele € 35

### Cabernet F.-Cabernet S.-Merlot-Teroldego

Portico Rosso 2015 Vignaiolo Giuseppe Fanti € 29

### Cabernet Sauvignon-Merlot

Quattro Vicariati 2015 Cavit € 28

### Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc-Merlot

Furli Rosso 2013 Maso Furli € 33  
Gabàn 2012 Bolognani € 37

### Merlot-Cabernet S.-Teroldego-Syrah-Lagrein

Moratèl Bio 2016 Cesconi € 27

## Piana Rotaliana

### Teroldego Rotaliano

Teroldego 2015	Gaierhof	€ 24
Teroldego Rosato 2018	Cantina Redondel	€ 24
Teroldego Rotaliano 2017	Dorigati	€ 25
Teroldego Rotaliano 2017	De Vigili	€ 25
Teroldego Rotaliano Riserva 2015	Cantina Rotaliana	€ 26
Teroldego Rotaliano Riserva 2013	Cantine Mezzacorona	€ 26
Teroldego “Le Cervare” 2014	Zanini	€ 26
Teroldego Rotaliano 2017	Zeni Roberto	€ 26
Teroldego Rotaliano “Ulzbach” 2017	De Vescovi	€ 26
Teroldego Maso Scari 2015	Barone De Cles	€ 28
Teroldego Rotaliano 2016	Foradori	€ 29
Teroldego Dannato 2013	Cantina Redondel	€ 29
Teroldego Rotaliano “Sangue di Drago” 2016	Donati Marco	€ 34
Teroldego Rotaliano “Diedri” 2016	Dorigati	€ 34
Teroldego Rotaliano “Due Vigneti” 2015	Cipriano Fedrizzi	€ 34
Teroldego Rotaliano “Vigilius” 2016	De Vescovi	€ 37
Teroldego Morei 2016	Foradori	€ 38
Teroldego Sgarzon 2016	Foradori	€ 38
Teroldego Rotaliano Ottavio 2016	De Vigili	€ 40
Teroldego Rotaliano “Beato Me” 2009	Cantina Redondel	€ 42
Teroldego Rotaliano “Clesurae” 2011	Cantina Rotaliana	€ 44
Teroldego Rotaliano “Pini” 2015	Zeni Roberto	€ 44
Teroldego Rotaliano 2013	Dorigati	€ 50
Granato Bio 2016	Foradori	€ 58
Granato Bio 2015	Foradori	€ 59
Granato Bio 2013	Foradori	€ 60

“Rebo” nasce dall’incrocio tra Merlot e Teroldego

Rebo 2016	Dorigati	€ 25
-----------	----------	------

---

## ...segue Piana Rotaliana

---

### Pinot Nero

Pinot Nero "Centa" 2017	Donati Marco	€ 24
Pinot Nero 2016	Gaierhof	€ 25

---

### Merlot

Merlot 2015	Donati Marco	€ 26
-------------	--------------	------

---

### Lagrein

Lagrein 2016	Gaierhof	€ 24
Lagrein Kretzer Rosè 2018	Dorigati	€ 25
Lagrein Rubino 2017	Donati Marco	€ 26

---

### Cabernet Sauvignon

Grenèr Riserva 2012	Dorigati	€ 34
---------------------	----------	------

---

## Val di Non

---

### Groppello Vitigno autoctono recuperato

Groppello di Revò El Zeremia 2017	Zadra Augusto	€ 29
-----------------------------------	---------------	------

## Val di Cembra

### Pinot Nero

Pinot Nero 2017	Zanotelli	€ 25
Pinot Nero 2016	Nicolodi Alfio	€ 26
Pinot Nero 2017	Pojer e Sandri	€ 28
Pinot Nero 2015	Pelz	€ 32
Pinot Nero Selezione 2015	Pojer e Sandri	€ 39

### Lagrein

Lagrein delle Venezie 2016	Zanotelli	€ 24
----------------------------	-----------	------

### Lagrein – Teroldego

Ritratto Rosso 2013	Cantina di Lavis	€ 38
Rosso Faye 2012	Pojer e Sandri	€ 45

## Valle dei Laghi

### Lagrein

Lagrein 2017	Cantina Toblino	€ 23
--------------	-----------------	------

### Rebo

Rebo 2016	Cantina Toblino	€ 23
-----------	-----------------	------

### Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon

Cabernet Bio 2016	Cantina Toblino	€ 23
-------------------	-----------------	------

## I vini rossi dell'Alto Adige/Südtirol

---

### Pinot Nero

Pinot Nero 2018	Colterenzio   Schreckbichl	€ 26
Pinot Nero 2018	Terlan	€ 26
Pinot Nero 2017	Alois Lageder	€ 28
Pinot Nero "Patricia" 2016	Girland	€ 29
Pinot Nero Glener 2017	Castelfeder	€ 31
Pinot Nero Glen 2015	Kurtatsch	€ 33
Pinot Nero 2017	Franz Haas	€ 37
Pinot Nero Mazon 2014	Gottardi	€ 37
Pinot Nero 2015	Carlotto	€ 38
Pinot Nero Krafuss 2015	Alois Lageder	€ 52

### Lagrein

Lagrein 2017	Castelfeder	€ 26
Lagrein 2017	Alois Lageder	€ 28
Lagrein Turmhof 2017	Tiefenbrunner	€ 29
Lagrein Riserva 2016	Carlotto	€ 30
Lagrein Riserva Gries 2016	Terlan	€ 32
Lagrein Frauenrigl 2015	Kurtatsch	€ 34
Lagrein Riserva Preapositus 2014	Novacella   Neustift	€ 39

### Lagrein e Merlot

Laurin 2015	Girland	€ 27
-------------	---------	------

### Cab. Sauv., Petit Verdot, Cab. Franc, Merlot

Cornelius 2016	Colterenzio	€ 37
Istante 2016	Franz Haas	€ 40



# I vini rossi di altre regioni

---

## Abruzzo

---

### Montepulciano

Montepulciano d' Abruzzo 2015	Masciarelli	€	24
Montepulciano d' Abruzzo Marina Cvetic 2014	Masciarelli	€	38

## Calabria

---

### Nerello, Malvasia Nera, Gaglioppo

Scilla 2014	Criserà	€	41
-------------	---------	---	----

## Campania

---

### Aglianico

Aglianico 2013	Viadaperti Traerti	€	25
----------------	--------------------	---	----

## Emilia Romagna

---

### Sangiovese

Sangiovese di Romagna 2015	Stefano Zavalloni	€	23
----------------------------	-------------------	---	----

## Friuli

---

### Refosco dal Peduncolo Rosso

Refosco dal P.R. 2016	La Tunella	€	26
-----------------------	------------	---	----

### Franconia, Pinot Nero

Blau Blau 2014	Silvio Jermann	€	32
----------------	----------------	---	----

### Pinot Nero

Pinot Nero 2013	Bressan	€	45
-----------------	---------	---	----

---

## Lazio

---

### Merlot

Montiano 2013

Falesco € 48

---

## Liguria

---

### Rossese

*Rossese di Dolceacqua* 2014

*Maixei* € 28

---

## Lombardia

---

### Sfursat

5 Stelle Sfursat 2015

Nino Negri € 67

---

## Marche

---

### Sangiovese, Alicante

Cardo Rosso 2014

Il Conventino € 27

Cardomagno 2013

Il Conventino € 32

---

## Molise

---

### Tintilia

Tintilia 2016

Di Majo Norante € 26

### Montepulciano

Montepulciano (Decimo) 2013

Claudio Cipressi € 29

## Piemonte

### Pinot Nero

Langhe Pinot Nero 2017 Gian Luca Colombo € 32

### Barbera

Barbera 2016 Prunotto € 29

Barbera 2015 Cantina Paitin € 30

### Barbaresco

Barbaresco 2015 Produttori di Barbaresco € 35

Barbaresco 2011 Angelo Gaja € 175

### Barolo (Nebbiolo)

Barolo Serralunga 2015 Principiano € 40

Barolo "Mirau" 2013 Negretti € 42

Barolo 2014 Burlotto € 43

Barolo 2007 Casina Bric € 54

Barolo Bricco Boschis 2015 Cantina Cavallotto € 62

## Puglia

### Primitivo di Salento

Primitivo di Salento 2017 Torcicoda € 28

Primitivo di Salento "ARTAS" 2016 Castello Monaci € 31

### Negroamaro

Negroamaro Salento 125 2016 Feudi Salentini € 24

## Sardegna

### Carignano, Cabernet, Merlot

Barrua 2011 Agripunica € 48

### Cannonau, Carignano, Bovale Malvasia

Turriga 2013 Argiolas € 79

## Sicilia

---

### Merlot

Merlot 2012	Planeta	€	34
-------------	---------	---	----

### Nero d'Avola

Plumbago 2015	Planeta	€	25
Santa Cecilia 2010	Planeta	€	32

### Cerasuolo di Vittoria (Nero d'Avola, Frappato)

Cerasuolo di Vittoria 2015	Planeta	€	25
----------------------------	---------	---	----

## Toscana

---

### Sangiovese

Heba Morellino di Scansano 2015	Fattoria di Magliano	€	26
Chianti Classico 2016	San Fabiano Calcinaia	€	29
Chianti Classico 2014	Isole e Olena	€	34

### Sangiovese Grosso

Rosso di Montalcino 2015	Capanna	€	28
Rosso di Montalcino 2014	Ciacci Piccolomini	€	29

### Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino 2010	Tenuta di Collosorbo	€	44
Brunello di Montalcino Castelgiocondo 2009	Marchesi de' Frescobaldi	€	51
Brunello di Montalcino 2012	Ciacci Piccolomini	€	51
Brunello di M. "Pian delle Vigne" 2014	Antinori	€	52
Brunello di Montalcino 2013	Biondi e Santi	€	120

### Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Caber. Franc

Le Difese 2016	Tenuta San Guido	€	30
Tignanello 2016	Antinori	€	80
Sassicaia 2016	Tenuta San Guido	€	220
Solaia 2007	Antinori	€	240

### Cabernet Sauvignon, Merlot

Guidoalberto 2016	Tenuta San Guido	€	45
Le Serre Nuove 2014	Tenuta dell'Ornellaia	€	51

---

## **...segue Toscana**

---

### Prugnolo Gentile, Colorino, Carnaiolo, Merlot

Nobile di Montepulciano 2015	La Braccasca Antinori	€	29
Nobile di Montepulciano 2012	Poliziano	€	34

---

### Sangiovese, Merlot

Luce 2008	Marchesi di Frescobaldi	€	117
-----------	-------------------------	---	-----

---

### Sangiovese, Merlot, Syrah

Pèppoli 2016	Antinori	€	28
--------------	----------	---	----

---

### Cabernet Sauv., Merlot, Syrah

Bruciato 2017	Guado al Tasso	€	32
---------------	----------------	---	----

---

### Sangiovese, Cabernet Sauv., Merlot

Le Volte 2014	Tenuta Ornellaia	€	31
---------------	------------------	---	----

---

## **Val d'Aosta**

---

---

### Petit Rouge

Torrette 2013	La source	€	27
---------------	-----------	---	----

---

## **Veneto**

---

---

### Rondinella, Corvina, Molinara

Amarone 2009	Allegrini	€	78
Amarone 2000	Dal Forno	€	550
Amarone 1997	Dal Forno	€	600

---

## **Umbria**

---

---

### Sagrantino

Sagrantino 2011	Falesco	€	51
-----------------	---------	---	----

## Gli spumanti francesi

---

### Champagne

---

**Champagne:** è la regione simbolo delle bollicine, frutto di un metodo di spumantizzazione (**Champenois**) attribuito a **Dom Pérignon**, maestro cantiniere dell'Abbazia di Hautvilliers, anche se tale argomento è tutt'ora oggetto di accese dispute, soprattutto in Italia.

I vitigni utilizzati per questo prezioso nettare sono lo **Chardonnay**, unico a bacca bianca, il **Pinot Noir** e il **Pinot Meunier** (letteralmente "mugnaio", il meno nobile dei tre).

A seconda della percentuale utilizzata in ciascuna maison per creare la cuvée, lo Champagne assumerà delle caratteristiche differenti e riconoscibili.

---

#### Chardonnay, Pinot Nero

Champagne Corte Noir  
Brut Veuve Cliquot

Jean Deville € 42  
Brut Veuve Cliquot € 67

# I vini bianchi e rossi francesi

---

## Alsazia

---

L'Alsazia è una regione che si trova in Europa nella **parte nord-orientale della Francia**, al confine con la Germania. Produce **principalmente vini bianchi** di cui il più rappresentativo e celebre è senz'altro quello prodotto con uve **Gewürztraminer**. I vini dell'Alsazia costituiscono un'eccezione all'interno del sistema di qualità dei vini francesi perché l'Alsazia è l'unica zona dove è consentita l'indicazione nell'etichetta, per motivi tradizionali, del nome dell'uva con cui si producono i vini. La produzione di vini rossi e rosati è scarsa.

Tedeschi sono i nomi, i vitigni, le tradizioni enologiche dei vini prodotti in questa regione della Francia.

Lo stile alsaziano aggiunge una certa struttura e supporto alcolico alla profumata eleganza dei ceppi centro-europei. La cultura d'oltre Reno rimane nella tendenza al monovitigno, col nome ben evidente in etichetta, e nello scarso o nullo uso del legno. I vini secchi, destinati alla tavola, sono più diffusi che nella vicina zona tedesca. Le rare e straordinarie "**Selection des Grains Nobles**" provengono da acini attaccati dalla **botrys**, ovvero una muffa nobile, (si chiamano: vini bottrizzati) e costituiscono un eccellente complemento al fois gras alsaziano.

---

### Gewürztraminer

● Sylvaner « Peau Rouge » 2017	Domaine Josmeyer	€ 30
● Alsace Riesling "Le Kottabe" 2016	Domaine Josmeyer	€ 38

## Bordeaux

---

Ancora oggi rappresenta il punto di riferimento della grande enologia mondiale. Si divide in 10 zone vinicole principali : Blayais, Bourgeois, Entre-deux-mers, Graves, Libournais, Médoc, Pessac-Léognan, Premières Côtes de Bordeaux, Sauternais-Cérons-Barsac e Ste-Foy-Bordeaux, ognuna soggetta ad una diversa classificazione.

I vitigni utilizzati sono quelli che compongono il famoso taglio “**bordolese**”: **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot** (in alcuni casi con piccole aggiunte di Petit Verdot), in dosi variabili da zona a zona. Pomerol e Saint-Émilion formano la zona del Libournais. Nel Pomerol nascono i più grandi Merlot francesi, mentre a Saint-Émilion è prevalente il Cabernet Franc. La regione dove nasce l’A.O.C. Graves, si trova a sud di Bordeaux e si estende per circa sessanta chilometri. Qui si producono bianchi e rossi pregevoli da uve Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle, Merlot e Cabernet Sauvignon sotto la A.O.C. “Graves”. Infine, nel Sauternais, dove un microclima unico al mondo favorisce lo sviluppo della **Botrytis cinerea**, nascono alcuni dei più grandi vini dolci al mondo. Il Sémillon trova qui le condizioni ideali, dato che è facilmente attaccabile dalla **muffa nobile**, per produrre i vini dolci di Sauternes, accompagnato dal Sauvignon Blanc e, in alcune zone da piccole percentuali di Muscadelle. La classificazione del 1855 ha diviso i Grand Cru del Sauternes in tre categorie: Premier Grand Crus o Premier Crus Supérieur, Premier Crus e Deuxième Crus. I comuni che ne costituiscono le appellations sono Barsac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont e Sauternes. Quest’ultimo con Barsac producono i migliori vini della regione.

● (Cab. Sauv.,Merlot) 2008	Beau – Rivage	€ 32
● Château Clarke 2011	Baron de Rothschild	€ 43
● Sauternes 2015	Château Liot	€ 29
● Sauternes 2009	Château Lafaurie-Peyraguey	€ 45



## Bourgogne

---

Altra grande regione vinicola della Francia, assai diversa da Bordeaux, con i suoi territori frammentati, divisi in piccolissimi appezzamenti fra i numerosi produttori. La zona più importante è rappresentata dalla Côte d'Or (divisa in Côte de Nuits e Côte de Beaune), dove si produce una vastissima gamma di vini da **uve Chardonnay e Pinot Noir**. Nella Côte de Nuits i principali comuni che hanno diritto alla A.O.C. sono **Fixin** (vini rossi dal colore carico e con bouquet molto intenso), **Gevrey-Chambertin** (il comune più importante, dal quale provengono vini rossi rubini, corposi, morbidi, con caratteristico aroma di liquirizia), **Morey-Saint-Denis** (vini rossi di gran corpo e colore profondo, dai tipici sentori di fragola e violetta), **Chambolle-Musigny** (sempre vini rossi, ma vellutati e con aroma di violetta leggermente vanigliata), **Vougeot** (vini delicati, dal bouquet particolare e distinguibile), **Vosne-Romanée** (qui si producono vini rossi famosissimi, rari e molto costosi, fra cui Romanée-Conti, La Tâche, Romanée Saint Vivant), **Nuits-Saint-Georges** (rossi eccellenti, robusti, dal colore intenso e bouquet particolarmente ricco). La Côte de Beaune prende il nome dall'omonima cittadina, cuore della Bourgogne; alcuni tra i più famosi "villaggi" sono: **Aloxe-Corton**, **Savigny-les-Beaune** (dove si producono quasi 40 Premier Crus, per la maggior parte rossi), **Pommard** (vini straordinariamente fini e corposi), **Volnay** (vini rossi, poco colorati e con aroma di lampone selvatico), **Mersault** (vini bianchi di grande personalità dal bouquet molto ricco) e **Chassagne-Montrachet** (vini bianchi dal colore dorato con evidenti riflessi verdognoli, morbidi e con un bouquet particolarmente ricco). Nello **Yonne**, si produce il famoso Chablis, vino di grande eleganza e piacevolezza, mentre nel Mâconnais, con lo Chardonnay si produce l'eccellente Pouilly-Fuissé.

● Chablis 2016	Domaine Denis Race	€ 32
● Pinot Nero 2014	Demaines Devillard LeRenard	€ 46
● Première cru Pernard Vergelesses 2013	Les Vergelesses	€ 60
● Pinot Nero 2014	Domaine Paul Pillot Chassagne Montrachet	€ 64

---

## Côtes du Rhône

Questa regione è caratterizzata da una grande varietà di vitigni e di stili di vinificazione. Qui prevale nettamente la produzione dei **vini rossi**. Le profonde differenze territoriali che si delineano da zona a zona, rendono estremamente **vario il carattere dei vini** che vengono prodotti; da quelli poco strutturati, di facile beva ai grandi vini, complessi e ricchi, capaci di competere con i migliori prodotti bordolesi.

La zona nord della valle del Rodano è a prevalenza collinare; in quest'area il **Syrah** può raggiungere livelli di concentrazione, potenza e morbidezza straordinari, in particolare nel caso del Côte Rôtie e dell'Hermitage. A sud, invece, il terreno degrada fino a divenire pianeggiante e qui sono coltivate molte varietà, in particolare la **Grenache** ed, ultimamente il **Mourvedre**, che concorre alla produzione del famoso **Châteauneuf-du-Pape**.

● Chateaneuf du Pape 2016  
Appellation Chateaneuf du Pape Contrôlée

Ogier € 56

---

## Il Vino Santo trentino

Il Vino Santo Trentino si ricava esclusivamente dal vitigno autoctono Nosiola (coltivato su circa centodieci ettari che rappresentano l'1,5% della produzione di uva trentina), che ha trovato la sua zona di elezione nella **Valle dei Laghi**. Per ottenerlo si utilizzano esclusivamente i **grappoli spargoli** (quelli con pochi acini ben distanti tra loro), provenienti da **vecchi vigneti** posti in pochi e distinti appezzamenti, i soli che permettono il **lunghissimo appassimento** (solo il dieci per cento dei vigneti di Nosiola della Valle dei Laghi è ritenuto idoneo dai produttori per l'appassimento, quindi poco più di dieci ettari complessivi in tutto per i cinque produttori esistenti!). I grappoli ben maturi, raccolti tardivamente, sono stesi su graticci detti "**arele**" e collocati sulle soffitte. La costante **ventilazione** è garantita tutto l'anno dalla cosiddetta "Ora del Garda", la costante brezza del lago di Garda. L'appassimento si protrae per oltre cinque o sei mesi, fino alla **Settimana Santa** (di qui il nome). In questo periodo gli acini vengono attaccati dalla muffa nobile, **botrytis cinerea**, che si sviluppa esclusivamente all'interno dell'acino, accentuandone la disidratazione. L'azione combinata del tempo e del vento provoca un calo dell'80% e oltre del peso, il che significa che da 100 chili di uva Nosiola fresca si ottengono appena 15 - 18 litri di mosto. Terminata la pigiatura, il **mosto** è travasato in piccole **botti di rovere**, dove inizia la fermentazione naturale che, per l'elevatissima concentrazione degli zuccheri, procede molto lentamente, per almeno sei - otto anni. **Dopo l'imbottigliamento ricomincia la vita di questo vino**, che si protrae oltre i cinquant'anni.

Poli Giovanni 0,375	2004	€ 44
Pravis 0,375	2006	€ 44
Poli Francesco 0,375	2004	€ 45
Cantina di Toblino 0,50	2003	€ 46
Pisoni 0,375	2001	€ 48
Gino Pedrotti 0,375	1995	€ 48
Salvetta	2009	€ 55
Arele Cavit	2000	€ 61

# Il Marsala Superiore Dolce

## Curatolo Arini

Tutto ha inizio nel 1875, quando un giovane Vito Curatolo Arini costruì la sua cantina al centro dei suoi vigneti a **Marsala**. Egli aveva un sogno: diffondere il Marsala nel mondo.

Curatolo Arini è stato uno dei primi ad esportare negli Stati Uniti, Sud America ed in Europa, in concorrenza con i più grandi esportatori di Marsala del momento. I numerosi riconoscimenti ricevuti da Vito per questi sforzi sono la testimonianza delle sue capacità imprenditoriali e la qualità del prodotto Curatolo Arini. Ogni nuova generazione ha aggiunto un nuovo capitolo alla storia, continuando questa tradizione vitivinicola. Sono **il più antico produttore di Marsala a conduzione familiare in Sicilia**.

Il **Marsala Superiore Dolce** è frutto di un **selezionato blend di vini**, Grillo, Cataratto e Inzolia. Color topazio con intensi riflessi ambrati, questo vino profuma di **datteri** e **frutta secca**. I vigneti si trovano nella regione costiera di Marsala dove le uve hanno una maggiore propensione alla naturale **ossidazione** ed un livello più alto di **zuccheri**, che dona eleganza e ricchezza al nostro vino.

**Vinificazione:** L'uva viene sottoposta a pigiatura a rulli e si lascia lentamente fermentare ad una temperatura controllata di 20 – 25° C. Al vino base, che si presenta in un colore giallo paglierino, viene aggiunto alcol da vino, mistella (mosto fresco addizionato di alcol da vino) e mosto cotto (mosto fresco concentrato a fuoco diretto). Questa complessa miscela, insieme con il contenuto finale di alcol e il desiderato livello di zucchero, dona il tradizionale aroma del "Marsala".

€ 30

## Il vino Porto

---

Il porto è un **vino liquoroso** originario del **Portogallo** (vinho do porto). Viene prodotto utilizzando esclusivamente uve provenienti dalla regione del Douro, che si trova a circa 100 chilometri a est della città di Porto nel nord del Paese, e la produzione si concentra a Vila Nova de Gaia.

La storia della produzione vinicola della regione è antichissima e la Valle del Douro è così particolare che è diventata nel 2001 Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco.

La principale caratteristica di questo vino è che si ottiene dalla **fermentazione incompleta del mosto**. Fermando questo processo, con l'aggiunta di una piccola quantità di **acquavite** (che si ottiene dalla distillazione delle vinacce), gli zuccheri non si trasformano più in alcool etilico rendendo così il vino più **dolce**. Inoltre, l'aggiunta di alcool aumenta di molto la gradazione alcolica.

Late Bottled Vintage 2013	Churchill's	€ 35
10 Years Old Tawny Port	Graham'S	€ 45

---

## I vini dolci del Trentino

### Traminer Aromatico, Sauvignon Riesling, Chardonnay

Mandolaia 0,375	Cantina di Lavis	2016	€ 30
-----------------	------------------	------	------

### Chardonnay

Sole d'autunno 0,375	Maso Martis	2015	€ 33
----------------------	-------------	------	------

### Traminer, Sauvignon, Riesling Renano, Chardonnay e Muller Thurgau

Prepositura 0,375	Ist.Agr. S. Michele a A.	2015	€ 31
-------------------	--------------------------	------	------

### Vendemmia tardiva Goldtraminer

Soliva 0,500	Pravis	2012	€ 35
--------------	--------	------	------

### Chardonnay, Traminer Aromatico, Moscato Giallo

San Martin 0,375	Grigoletti	2013	€ 27
------------------	------------	------	------

### Chardonnay, Sauvignon, Riesling Renano, Gewurztraminer, Kerner.

Essenzia 0,375	Pojer & Sandri	2015	€ 35
----------------	----------------	------	------

---

## 1 Moscati Rosa

---

Zeni 0,375	2017	€ 35
Maso Martis 0,375	2016	€ 40

---

## 1l Merlino 16/02

---

Questo prodotto nasce da **mosto parzialmente fermentato di uve Lagrein**, aggiunto di brandy a sua volta ottenuto da due varietà di uva locali: la **schiaava** e il **lagarino**. E' il primo vino di questo genere ottenuto in Italia.

**Procedimento:** l'uva Lagrein viene raccolta molto matura (alcool potenziale 13,5°), viene poi messa per 1 – 2 notti in cella frigo per abbassarne la temperatura. Dopo una diraspatura gli acini, non pigiati, vengono passati per gravità nel serbatoio (niente pompe), dove sostano per una **macerazione a freddo** per 5/ 6 giorni per aumentare l'**estrazione aromatica**, dopodiché parte la fermentazione che viene interrotta a 4 – 5° gradi di alcol svolto con l'aggiunta di un **brandy** invecchiato più di 10 anni. Importante in questa fase miscelare il distillato in modo che non vi sia bruciatura – ustione del vino.

La temperatura del distillato viene portata a –10 – 15 gradi sottozero e l'aggiunta è fatta in rimontaggio, la gradazione viene portata vicino ai 20° alcool e in questa maniera si “fotografa” la situazione tal quale, i lieviti e i batteri si bloccano, lo zucchero presente rimane infermentescibile (100/120 gr per litro), la carica aromatica fruttata resta tale. Dopo qualche giorno, il prodotto viene messo in fusti dove prima c'era il nostro brandy chiamato “**Divino**”.

**Colore:** un colore viola intensissimo

**Profumo:** grande profumo varietale: piccoli frutti, soprattutto ciliegia marasca, mora, ribes che si integra a note speziate: vaniglia, caffè' e cacao.

**Sapore:** caldo, dolce, molto strutturato e di grande armonia. **Note:** un vino da cioccolata, da dolci a base di cioccolato o caffè, ottimo sulle fragole. Ideale da conversazione serale o leggendo un libro.

€ 34

## Il Tokaji

---

Il tokaji è un **vino ungherese** e (in piccola parte) slovacco molto noto in tutto il mondo. L'omonima zona di produzione si trova nei dintorni della città di Tokaj (Ungheria) nell'est del paese danubiano. Nella regione di Tokaj, Tokaj-Hegyalja, si producono diversi vini, sia secchi, sia dolci o abboccati.

La variante più nota di tokaji è il tokaji aszú, un vino da dessert.

La **preparazione** di questo tokaji si basa su un procedimento di alterazione delle uve, che vengono lasciate attaccate dalla **muffa nobile**. L'uva viene raccolta da ottobre fino a dicembre/gennaio. Unite ad altre uve non attaccate da questa muffa, vengono lasciate a macerare. Dalla poltiglia di uve viene raccolta la cosiddetta **essenza tokaji**, base dell'inconfondibile sapore di questo grande vino.

Il tokaj autentico non si deve confondere con il tokay d'Alsazia (sinonimo di pinot grigio) e men che mai con il tocai friulano prodotto nel Friuli dall'omonimo vitigno, che dal 31 marzo 2007 ha dovuto cambiare nome, a seguito a quanto decretato dall'Unione Europea a causa dell'eccessiva somiglianza dei due nomi per due prodotti vinicoli differenti.

Tokaji Szamorodni 1996 250ml	Kereskedohaz	€	27
Tokaji Aszu 3 Puttonyos 1993 250 ml	Kereskedohaz		34





## La storia di Bacco

Bacco, originariamente **dio della fertilità**, è famoso come **dio del vino**. Figlio di Giove e di Semele, il fanciullo nasce dalla coscia del padre che ivi lo aveva cucito dopo averne involontariamente ucciso la madre. Affidato alla cura delle Ninfe, viene allevato anche dai Satiri e dal saggio Sileno.

Il diffondersi del culto di Bacco in Grecia corrisponde alla contemporanea diffusione della coltivazione della vite. Alle feste in onore del dio partecipavano le Baccanti, dette anche Menadi.

In molte rappresentazioni Bacco è raffigurato in compagnia delle sue accolite intente in **danze sfrenate**, con un **tamburello** o dei **cembali** nelle mani e in preda all'**ebbrezza**. Nel corteo di Bacco oltre alle Menadi appaiono spesso i Satiri, che a volte si accompagnano con il flauto, e Sileno in groppa all'asino. Spesso in questi rumorosi cortei si può scorgere anche la figura di Arianna, consolata da Bacco dopo essere stata abbandonata da Teseo e divenuta in seguito sua sposa.

**Bacco e Arianna** sono spesso ritratti insieme con il loro seguito su un carro trainato da tigri, leopardi o capri. Questo tipo di raffigurazione è detta "**Trionfo di Bacco**". Mentre i primi animali si riferiscono probabilmente alla diffusione del culto di Dioniso in Asia, i secondi si rifanno alle origini del dio, adorato sotto forma di capro o di toro.

