

Le Bollicine

AL TAVOLO CONSUMAZIONE MINIMA OBBLIGATORIA 3,00 €



Champagne

Champagne Blanc de Blancs Diebolt Vallois s.a. € 48,00

Oro brillante con perlage molto fine e persistente. Arioso e ampio al naso presenta raffinati aromi minerali e fruttati. Al palato è fresco e croccante, grazie alle pregevoli bollicine e alla mineralità, ma al contempo avvolgente e seducente. Puro e pulito chiude con un finale rinfrescante e succoso.

Diapason - Blanc de Blancs Grand Cru Pascal Doquet s.a. € 85,00

Alla vista, il vino si presenta color giallo paglierino brillante, perlage fine. L'olfatto esprime un bouquet elegante di frutta a bacca gialla, con richiami di frutta secca e tostata. Il sorso è fresco, minerale e pulito. Si distende con equilibrio e buona persistenza, chiudendo su note floreali. Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru "Diapason" di Pascal Doquet deriva da parcelle di chardonnay piantate attorno al comune Grand Cru di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

Franciacorta

Franciacorta Dosaggio Zero Andrea Arici € 30,50

Giallo paglierino luminoso. Si percepiscono profumi di fiori bianchi, agrumi, crosta di pane e torrefazione con spiccata mineralità. Il Sapore in bocca è asciutto, salato (la sua principale caratteristica). Strutturato e persistente con spalla acida ben definita e affilata

Franciacorta Dosaggio Zero Riserva 2011 Andrea Arici 2011 € 59,00

Giallo paglierino intenso e brillante; profumi di fiori gialli freschi, agrumi, timo, miele ed eleganti note di pasticceria accompagnate da una mineralità di pietra bagnata. Il sapore in bocca è meravigliosamente sapido e cremoso al contempo. La lunga evoluzione sui lieviti regala eleganza, equilibrio e persistenza, esaltando l'anima dello chardonnay

Franciacorta brut Mosnel € 32,00

Armonico accordo delle uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. Dopo quasi 24 mesi sui lieviti il Brut raggiunge il suo equilibrio ed è pronto per essere degorgiato. Il calice oro bianco ha perlage sottile e vellutato. Il profilo aromatico fine delle note floreali di sambuco e biancospino dona delicate sfumature alla freschezza del frutto, tra agrumi mediterranei e frutta bianca e gialla, con note di erbe aromatiche e mandorle. Il sorso ha gioiose proporzioni di freschezza e frutto con un finale persistente, che si tende raffinato e armonioso.

Franciacorta Rosè Mosnel € 33,00

Un rosé fragrante dove la freschezza delicata dello Chardonnay si completa con la ricchezza fruttata del Pinot Nero e la soave rotondità del Pinot Bianco. Le uve pressate sofficemente sviluppano un accordo armonico negli oltre 24 mesi di maturazione sui lieviti. Il suo colore rosa cipria dalle sfumature dorate rivela note di ribes e ciliegie appena colte, albicocche croccanti e fragoline, petali di peonia e arancia rossa, con una delicata sfumatura di mandorla fresca e zucchero filato. Il sorso è vivace e solare, dinamico nella succosa freschezza del melograno e della mela rossa, con una sottile e vitale sapidità.

Franciacorta blanc de blancs brut s.a. Az. Agr. Cavalleri € 36,00

Al naso profumi di fiori bianchi, crosta di pane e mandorle. In bocca è cremoso e vellutato, piacevole la scia fruttata che disegna il finale. (100% Chardonnay)

Franciacorta Collezione Grand Cru Az. Agr. Cavalleri 2011 € 51,00

Profumo: Agrumi, Frutta matura, fiori secchi. Gusto: Persistente, Delicato, Fresco, Buona acidità, Elegante, Vellutato, Morbido, Caldo, Minerale.

Franciacorta "Annamaria Clementi" Brut Riserva Ca' del Bosco 2011 € 109,00

All'esame organolettico si presenta con un aspetto giallo brillante e cristallino, con perlage elegante e persistente. Il profumo è ricco ed è caratterizzato da un bouquet complesso e ricco di sentori: pasta madre, spezie esotiche, fiori bianchi schiacciati, limone candito e mela Golden sono solamente quelli più evidenti. Il gusto all'assaggio regala sensazioni fruttate e polpose, è potente in freschezza e ha una lunghezza infinita.

Franciacorta Brut millesimato (60 mesi) Rizzini € 31,00

Dopo 80 mesi di sosta sui lieviti, quello che si ottiene è un Metodo Classico Millesimato Brut con un perlage fine e persistente, quasi a fare da preludio al fil rouge che collegherà tutte le fasi della degustazione. E' infatti il suo charme che colpisce, al naso, in un bouquet complesso dove sorprendentemente spicca ancora la polpa di frutta bianca. Ed infine l'eleganza ritorna, come una firma d'autore, anche al gusto. Morbidezza, suadanza e persistenza. Chardonnay 100%.

Trento DOC

Trento DOC Riserva Extra Brut "Perl  Nero" Ferrari 2012 € 64,00

Colore e perlage: Chiari riflessi color oro, impreziositi da un perlage di rara finezza. Profumo: Spettacolare complessit  olfattiva ricca di sensazioni tropicali, che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato, con note intriganti di burro d'arachidi. Gusto: Suntuoso nel gusto, incorniciato da un'affilata sapidit  e una freschezza agrumata. Il sorso   pieno e morbido. Persistente e squisitamente ammandorlato, per un finale avvolgente e maestoso.

Trento DOC Brut Riserva "Giulio Ferrari" Ferrari 2009 € 145,00

Colore e perlage: Chardonnay dai preziosi riflessi dorati su un giallo brillante. Il perlage   finissimo e persistente. Profumo: Bouquet intenso e complesso, dalla mineralit  spiccata, arricchita da sentori esotici. Alle percezioni di cioccolato bianco e nocciola seguono note balsamiche e preziose pennellate di spezie, cera d'api e miele. Gusto: Fastose suggestioni scaturiscono dal corpo cremoso e vellutato, con fragranze di miele di acacia accompagnate a note di frutta esotica. L'invecchiamento ultradecennale sui lieviti conferisce un finale di gran complessit , che colpisce per eleganza e freschezza.

Trento DOC Ros  Brut Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" Ferrari 2008 € 320,00
SU ORDINAZIONE

Colore e perlage: Splendente color salmone dai bagliori ramati che si spingono verso il corallo. Il perlage ipnotizza con bollicine fini e copiose. Profumo: Delicati sentori di confettura di rosa canina e di agrumi si intrecciano a note speziate e minerali, in un'immediata sensazione di puro e intenso piacere. Gusto: Colpisce per la vibrante intensit . La grande concentrazione   bilanciata dalla spinta fresco sapida che rende il sorso lunghissimo, disegnando un perfetto quadro gustativo.

Prosecco Valdobbiadene

Prosecco Brut DOC Az. Agr. Il Follo € 17,50

Colore giallo paglierino, con riflessi smeraldo. Corpo leggero, fresco e giovane. Al naso note di pera, mela, pesca bianca.

Prosecco Extra Dry DOC Az. Agr. Il Follo € 17,50

Giallo paglierino, con riflessi smeraldo. Corpo leggero, fresco e giovane. Al naso note di pera, mela, pesca bianca.

Cuvée Ros  Brut Az. Agr. Il Follo € 18,50

Colore rosa salmone, con riflessi violetta. Corpo leggero, fresco e giovane. Al naso note di pera, mela, pesca bianca, ciliegia, fragola.

Prosecco CRU Millesimato Brut "Villa Luigia" DOCG Az. Agr. Il Follo € 21,00

Giallo paglierino bollicina fine e persistente. Al naso note di pera, mela, pesca bianca fiori bianchi. Corpo leggero, fresco e giovane.

Prosecco CRU Millesimato Extra Dry "Villa Luigia" DOCG Az. Agr. Il Follo € 21,00

Colore giallo paglierino, con riflessi smeraldo. Corpo leggero, fresco e giovane. Al naso note di pera, mela, pesca bianca fiori bianchi.

Prosecco Brut DOCG San Giuseppe € 20,50

Il Prosecco Spumante brut   caratterizzato da un fine perlage, ha un profumo fruttato vagamente aromatico e un corpo snello. Servito fresco   un ottimo vino da aperitivi, pu  essere abbinato a dei secondi piatti a base di pesce. Servito alla temperatura di 8-10 .

Prosecco Extra Dry DOCG San Giuseppe € 20,50

Spumante che si contraddistingue per la sua semplicit  e giovinezza. Prodotto nei vigneti dell'azienda nel territorio di Valdobbiadene. Molto vivace e brioso dal perlage fine e persistente con corpo snello e profumo delicatamente fruttato.

I Vini Dolci Emilia Romagna

Passito rosso (savignon) (0,5 cl) Az. Agr. Zoli Paolo € 19,50

Nette al naso le note di fiori bianchi, tiglio e crema di limone. In bocca ha un equilibrio perfetto e un finale minerale che invoglia la beva.

Passito bianco - Zibibbo Liquoroso (0,75 cl) Angileri € 23,00

All'esame visivo si presenta con una veste dorata, molto luminosa e accesa. I profumi che si propagano al naso sono fini e leggeri, caratterizzati da note di frutta essiccata, miele e scorza d'agrumi. All'assaggio presenta una componente zuccherina piacevole, avvolgente e delicata. Chiude con un finale mediamente persistente.

Moscato d'Asti D.O.C.G. "Bel Piano" (0,75 cl) Cascina Fonda 2020 € 22,00

Profumo Netto intenso con note olfattive che ricordano l'uva Moscato e con netti sentori di fiori di acacia e di tiglio.

Sapore Delicatamente dolce, ma non stucchevole, grazie ad una buona sapidit  ed un finale aromatico che ricorda le sensazioni percepite all'olfatto.