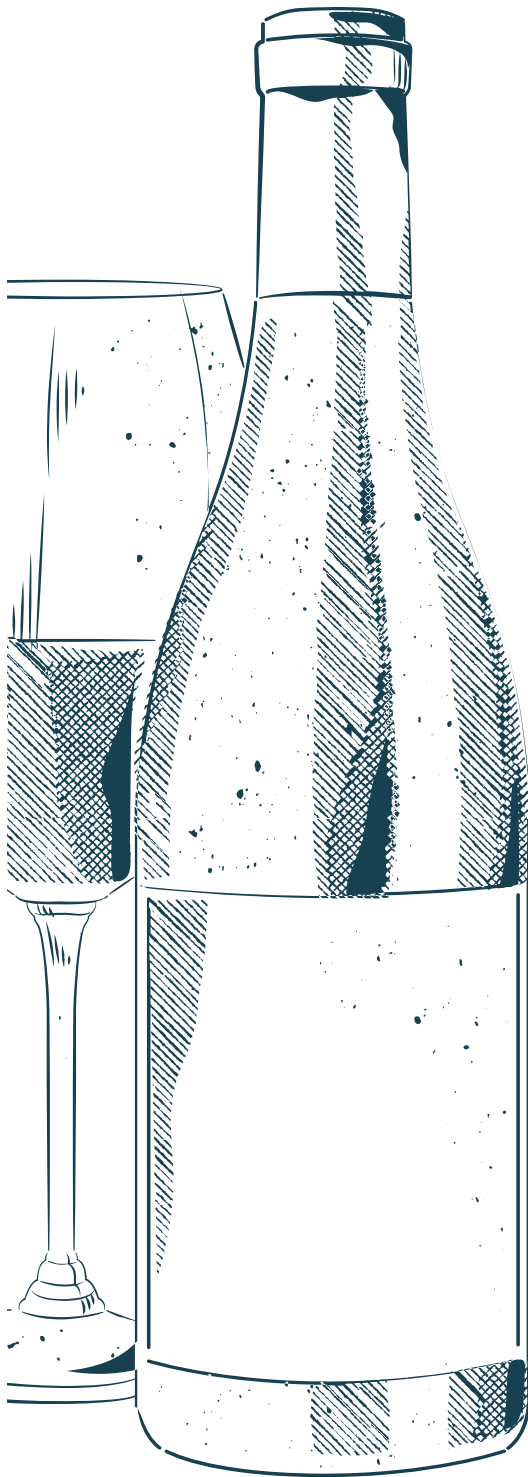


# La Cantina

I vini del nostro territorio, accuratamente selezionati dopo piacevoli degustazioni nelle cantine di produzione



“SIAMO TUTTI IMMORTALI,  
FINO AL PRIMO BACIO E  
AL SECONDO BICCHIERE DI  
VINO”

EDUARDO HUGHES GALEANO

“CHI NON AMA LE DONNE,  
IL VINO E IL CANTO, È  
SOLO UN MATTO E NON UN  
SANTO”

ARTHUR SCHOPENAUER

“UN PASTO SENZA VINO È  
COME UN GIORNO SENZA  
SOLE”

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN



*Cantina Gabriele Furletti*

# Vini Spumanti

## Metodo Charmat

Il metodo Martinotti-Charmant permette di ottenere vini frizzanti con caratteristiche note fruttate. La rifermentazione viene fatta in grandi recipienti d'acciaio chiamati autoclave con l'aggiunta di zuccheri e lieviti. I vitigni utilizzati sono principalmente aromatici come Moscato, Müller Thürgau, Glera, Malvasia, Brachetto e Lambrusco.

- Blu Riva* 20,00  
Brut - 100% Müller Thurgau - Cantina Agraria di Riva del Garda  
Metodo Martinotti a base di Müller Thurgau, note aromatiche, decisamente fresco e delicato
- Col de Mez* 22,00  
Prosecco Superiore docg - Brut - 100% Glera - Cantina sociale di Soligo  
Delicati sentori fruttati e floreali, un'acidità persistente e un corpo equilibrato
- D'Eva* 23,00  
Moscato giallo - Cantina Madonna delle Vittorie di Arco - Vol ...°  
Vinificato secondo metodo del moscato d'Asti. Aromatico, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente, note olfattive d'arancio, pesca e taglio. Sapore dolce e minerale.

## Trento DOC

Il metodo classico, o champenoise, è un processo di produzione di vino spumante tramite rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati. Il metodo classico dona un perlage molto sottile, struttura e sentori di lieviti derivanti dal maggior tempo del vino a contatto con i lieviti. In Trentino, rispettando il disciplinare, i metodi champenoise sono denominati Trento DOC.

- Carte Imperiale* 28,00  
Pas dosè, 24 mesi sui lieviti - 70% Pinot nero, 30% Chardonnay - Cantina Wallenburg  
Perlage fine e persistente. profumi di crosta di pane, con note floreali e di frutta a polpa bianca. In bocca dimostra un'ottima acidità e una buona persistenza. Ideale con antipasti leggeri di pesce, verdure e come aperitivo.
- Antares* 30,00  
Brut millesimato, 36 mesi sui lieviti - 100% Chardonnay - Cantina di Toblino  
Giallo paglierino, perlage molto fine e persistente. Al naso è fruttato con note di crosta di pane, pasticceria secca e minerali. Di struttura ma fresco e con un'ottima persistenza.
- Lagertal* 34,00  
Extra Brut, 48 mesi sui lieviti - 100% Chardonnay - Cantina Lagertal di Villa Lagarina  
Colore dorato e lucente, perlage brioso con trame fini. Bouquet fresco e intenso. Profumi vagamente speziati, di frutta candita, agrumi mescolati alla crosta di pane. Al palato estremamente fine e persistente

# Vini Bianchi

## Uvaggi

L'espressione identitaria di un territorio secondo ogni cantiniere

*Busat Bianca* 25,00  
Chardonnay, Müller Thürgau, Sauvignon – Cantina Comai di Riva del Garda – Vol 12,5°

Giallo chiaro, dai riflessi verdognoli, profumo fruttato di fiori bianchi.  
Sapore minerale e gradevolmente fresco. Vitigni di **Tenno**.

*Furlet Bianca* 25,00  
Pinot Grigio, Chardonnay, Incrocio Manzoni – Gabriele Furletti di Varone – Vol 12,5°

Giallo paglierino dalle sfumature verdoline, profumo di fiori bianchi e note di pesca con sfumature di vaniglia. Al palato morbido, fresco e gusto minerale. Le viti sono coltivate sulle colline di **Tenno**.

## Chardonnay

Il metodo classico, o champenoise, è un processo di produzione di vino spumante tramite rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati.

*Lorè* 26,00  
Chardonnay - Cantina agraria Riva del Garda - Vol 13,5°

Giallo paglierino, un'esplosione di profumi di mela, frutta esotica, fiori d'acacia e note legate al passaggio in legno di vaniglia e di nocciola. Ricco e profondo, avvolge il palato con intensità e buona struttura e una vena minerale.

*Terrazze Alte* 20,00  
Chardonnay - Le Fontanelle **Tenno** – Vol 13°

Nota minerale e fragrante. Aromi delicati di frutta a pasta gialla. Secco e piacevolmente fresco

*Chardonnay Comai* 30,00  
Chardonnay - Cantina Comai – Vol 13,5°

Colore giallo paglierino brillante e limpido. Profumo intenso, fruttato (pera, albicocca), fresco, floreale, leggero aroma di tostato. Al gusto ha buon corpo, armonico e strutturato, note fruttate e sapide.

## Pinot Grigio

L'uva prodotto da questo vitigno è di colore rosso scarico, spesso è vinificato in bianco ma se vinificato a contatto con le bucce assume il suo peculiare colore ramato. Presenta aromi complessi di sottobosco, a volte leggermente affumicati o floreali. Il pinot grigio si accompagna bene agli antipasti, in particolare agli affettati, al pesce e alle carni bianche.

*Caffarelli* 20,00  
Pinot Grigio - Cantina le Fontanelle di **Tenno** - Vol 13°

Colore giallo paglierino, profumo di frutta esotica e fiori di campo. Abbastanza fresco e sapido, emana sensazioni di calore e morbidezza

*Ramato - Ruländer* 22,00  
Pinot Grigio - Cantina Gaierhof di Roverè dela Luna - Vol 13°

Colore ramato derivante dalla macerazione sulle bucce, profumo di fiori di acacia, pera matura e frutti esotici. Al palato morbido e gradevole.



## *Nosiola*

Unico vitigno bianco autoctono coltivato da sempre sulle colline laterali della Valle dell'Adige e nella Valle dei Laghi dove è utilizzato anche per la produzione del tradizionale Vino Santo. Nosiola, deriva da nocciola, ed è proprio il sentore e la sapidità del frutto acerbo del nocciolo selvatico che emerge all'assaggio. E' ottimo assaporato come aperitivo o accompagnato a del pesce di lago.

### *Nosiola*

24,00

Nosiola - Cantina Madonna delle Vittorie - Vol 12,5°

Uve Nosiola provenienti dal vigneto a metà tra i comuni di Arco e di Nago-Torbole. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, delicate note agrumate di fiori bianchi e nocciola. In bocca si presenta fresco, sapido con un finale di leggera nocciola.

### *Nosiola*

26,00

Nosiola - Cantina Pedrotti - Vol 12,5°

Nosiola fermentata spontaneamente con macerazione sulle bucce per 30 giorni e affinamento in acciaio per 15 mesi. Una interpretazione personale ed autentica per una Nosiola in veste orange wine. Vino dal colore giallo paglierino carico e dal profumo fine, delicato, con note fruttate.

## *Sauvignon*

Il Sauvignon è un vitigno semiaromatico, e il suo riconoscimento è solitamente immediato con le sue caratteristiche note di uva spina, ortiche, muschio e pipi di gatto oltre che sambuco e foglia di pomodoro. Il Sauvignon è di colore Giallo paglierino. Al palato è sapido, floreale, erbaceo, fruttato.

### *Blanc Fumé*

25,00

Sauvignon - Maso Wallenburg di Trento - Vol 12,5°

Colore giallo carico intenso. Sentori di frutta candita, zenzero e mandarino. Al palato è caldo e sapido al primo impatto e dal retrogusto persistente. Buon abbinamento a verdure, agrumi e formaggi erborinati.

### *Sauvignon*

30,00

Sauvignon - Cantina Comai di Riva del Grda - Vol 13°

Nasce da un singolo vigneto posto a **Tenno**. Il 30% fermenta e affina in barrique, il rimanente in acciaio. Nel profumo dominano sentori agrumati e minerali, mentre sono molto più delicate le sfumature speziate e tostate dovute all'affinamento. Al palato presenta un'ottima struttura, dove emergono freschezza e sapidità.

## Moscato

Il vino che si ottiene dal vitigno Moscato bianco è di colore Giallo paglierino. Al palato è Aromatico, Fragrante e fresco. La nota aromatica primaria è molto distinguibile. In versione secca si abina molto bene con formaggi erborinati e se vinificato dolce con pasticceria secca e dolci alla frutta.

### *Pfefferer*

22,00

Moscato giallo - Cantina di Colerenzio - Vol 12,5°

Vino giallo verdolino che prende il nome dalla particolare varietà di moscato "pepato". Al naso spiccano i delicati aromi fruttati e la noce moscata. Secco e con una piacevole freschezza.

## Gewürtztraminer

Il Gewürtztraminer è un vitigno a bacca bianca del Nord-Italia. Come dice il nome, dona vini complessi e aromaticamente molto intensi, con note che vanno dalla frutta candita, ai fiori, al miele e alla cera.

Dal gusto fresco è l'ideale per aperitivo e si abbina bene a piatti di pesce e cucina speziata e formaggi erborinati.

### *La Prea*

25,00

Gewürtztraminer - Cantina Agraria Riva del Garda - Vol 13,5°

Vino dai profumi intensi ed eleganti: dall'aroma floreale di agrumi, alla frutta esotica, a sentori speziati come zenzero e noce moscata. In bocca è minerale, fruttato e persistente. La freschezza è limitata.

Le viti sono coltivate sulle colline di **Tenno**.

### *Selezione Perelise*

27,00

Gewürtztraminer - Cantina di Colterenzio - Vol 14°

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è aromatico, bouquet di rose gialle, litchi, chiodo di garofano e noce moscata. Al palato secco, morbido, pieno, un vino più spostato sulle sensazioni morbide che su quelle dure, con un finale lievemente speziato.

## Müller Thurgau

Il Müller-Thurgau è un incrocio tra vitigni di Riesling e Chasselas. In Trentino è coltivato soprattutto nella Val di Cembra, dove i suoli calcarei, l'altitudine e la forte escursione termica di questa valle favoriscono lo sviluppo di profumi e freschezza. I vini a base di Müller-Thurgau presentano spesso aromi dolci di pesca e una gamma di sapori fruttati.

### *Gach da l'ua*

22,00

Müller Thurgau Biologico - Agritur Calvola di **Tenno** - Vol 11,5°

Giallo verdolino dal profumo erbaceo e di noce moscata. Sapore fresco e semi-aromatico. Le viti sono coltivate sui prati in quota, appena sotto il rifugio San Pietro.

### *Müller Thurgau*

20,00

Müller Thurgau - Cantina Gaierhof di Roverè della Luna - Vol 12,5°

Giallo verdolino, profumo netto, fresco di erba e fiori di campo freschi. Leggero di corpo e fresco di acidità. Coltivato in val di Cembra sopra i 700 msl



## *Riesling*

Il Riesling Renano è uno dei vini bianchi più raffinati prodotti nel mondo. È un vino particolare, fine, delicato, profumato, dotato di un fascino intrigante, un'acidità notevole, ma pochi gradi. Tra gli appassionati è forse il più ricercato, il più elitario, il più pirotecnico per le sue caratteristiche organolettiche uniche, a partire dai tipici profumi di idrocarburi.

### *Praecipuus*

28,00

Riesling renano - Cantina Roeno di Brentino Belluno - Vol 12°

Colore giallo paglierino brillante, profumo inteso ed espressivo, minerale e speziato, con note di pesca e idrocarburi. Gusto fresco e minerale, leggero, elegante e molto equilibrato

### *Falkenstein*

30,00

Riesling renano - Cantina Falkenstein di Franz Pratzner della Val Venosta - Vol 13°

Colore giallo paglierino. Al naso spiccano le note di agrumi, limone e cedro, pesca bianca e albicocca e un accenno di idrocarburi. In bocca la spiccata acidità è bilanciata da un lieve residuo zuccherino. Finale elegante e profondo.

## *Incrocia Manzoni*

Il vitigno Manzoni Bianco nasce dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco ha notevoli capacità di adattamento a climi e terreni anche molto diversi tra loro, preferendo quelli collinari. Dalla sua vinificazione si ottiene un vino fine e delicato, ma di buon corpo e splendidamente equilibrato.

### *Manzoni Bianca*

32,00

Incrocia Manzoni - Cantina Gabriele Furletti di Varone - Vol 13,5°

Il vigneto si trova a **Tenno**, sulle pendici dei monti che fronteggiano il Lago di Garda. Colore giallo paglierino carico con sfumature verdognole. Profumo delicato di agrume e di erbe aromatiche come salvia e timo. Al palato è pieno, fresco e sapido con un richiamo al genitore Riesling.

## *Lugana*

Il nome del vino deriva dal paese in cui viene prodotto: posto in fondo al lago di Garda. È un vino con un colore giallo paglierino tenue e riflessi verdognoli; i profumi sono delicatamente floreali, con un accenno di note di mandorle, mentre al gusto si presenta fresco, piacevolmente agrumato e lungo.

### *Lugana I Frati*

27,00

Turbiana - Cantina Cà dei Frati - Vol 13°

Fresco, fine ed elegante. Note di fiori bianchi, sentori di albicocca e mandorla. Importante essenza sapida accompagnata da buona freschezza.

# Vini Rossi

## *Uvaggi*

L'espressione identitaria di un territorio secondo ogni cantiniere

*Busat Rosè* 25,00

Merlot e schiava - Cantina Comai Riva del Garda - Vol 11,5°

Vino rosato fresco, dai profumi che ricordano la frutta e le spezie.

Al palato è delicato, di basso grado e dalla leggera sapidità

*Gere* 25,00

Cabernet e Merlot - Cantina agraria Riva del Garda - Vol 13,5°

Caratterizzato da note fruttate di amarena e more mature e note speziate come pepe,

cacao e liquirizia. In bocca è armonico ed equilibrato, con una ricca persistenza di sapori ed aromi

*Trilogia* 36,00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot - Cantina Grigolli di Mori - Vol 13,5°

Questo Rosso Superiore racchiude tutte le caratteristiche dei tre vini che lo compongono, esaltando la finezza del Merlot, il carattere del Cabernet Franc e la nobiltà del Cabernet Sauvignon

*Il Ciliegino* 27,00

Cabernet Sauvignon e Merlot - Cantina La Vigne di Isera - Vol 14°

Vino che nasce da parziale appassimento e rifermentazione di uve di Cabernet Sauvignon (60%) e Merlot.

Matura in botti di rovere per 18-24 mesi. Di colore rubino, intenso e profondo. Profuma di frutti maturi, ciliegie, con sentori balsamici e di spezie. Al palato è tannico, il corpo denso, la beva fresca e avvolgente.

*Furlet* 27,00

Merlot e Teroldego - Cantina Gabriele Furletti di Varone - Vol 13°

Color rosso rubino, Note fruttate di mirtillo e ciliegia con sottofondo tostato. Grazie alla sua struttura tannica vellutata e agli aromi fruttati pronunciati, questo vino al palato si presenta morbido e fresco.

*L'Auro* 33,00

Cabernet Franc e Merlot - Cantina Pedrotti di Cavedine - Vol 13,5°

Cabernet Franc, fruttato ed evoluto grazie all'appassimento delle Uve per circa sei settimane. Merlot, armonico, equilibrato e persistente. I mosti fermentano in tini rovere francese e sempre nel legno l'Auro continua la sua lenta maturazione per 24 mesi. Accompagna piatti saporiti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

*Ravera* 39,00

Merlot e Cabernet Sauvignon - Cantina Comai di Riva del Garda - Vol 13,5°

Colore rosso ciliegia intenso con riflessi rosso rubino. Bouquet intenso e finemente fruttato: sentori di lampone, mora, ciliegia. Floreale, speziato con un leggero aroma di tostato. Corpo vigoroso, elegante, ricco di tannini.

*San Leonardo 2013* 120,00

Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot - Tenuta San Leonardo di Avio - Vol 13°

Fermentazione spontanea in piccole vasche di cemento per circa 15/18 giorni con svariati rimontaggi giornalieri e délestage. 24 mesi in barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio. (disponibili anche annate vecchie, prezzo ed annate su richiesta)





## *Schiava*

È leggera con tannini moderati, note di violetta e frutti di bosco freschi.  
Servita a basse temperature è apprezzata anche come aperitivo.

### *Vista Lago - Rosè*

24,00

Schiava - Cantina agraria Riva del Garda - Vol 11,5°

Rosa cerasuolo luminoso. Al naso note che spaziano dalla ciliegia e dai frutti di bosco alla mandorla fino a note più speziate di noce moscata. Struttura delicata e una grande scorrevolezza per le sue note fresche e sapide.

### *Schiava Nera*

26,00

Schiava - Cantina Gino Pedrotti di Cavedine - Vol 12°

Lunga macerazione del vino sulle bucce da cui deriva il colore rosso rubino intenso. Profumo, fruttato, con note di frutta rossa che ricorda la ciliegia e la frutta di bosco. Gusto: fresco, armonico, di buona sapidità

## *Pinot Nero*

Il Pinot Nero è un vitigno a bacca rossa originario della Borgogna, considerato tra i più eleganti e raffinati per i suoi profumi seducenti, il colore tenue ed i tannini setosi.

### *Riserva Saint Daniel*

27,00

Pinot Nero - Cantina di Colterenzio - Vol 13,5°

Rosso granato medio. AL naso è molto ampio con profumi che vanno dalla ciliegia alle bacche rosse, alle spezie. Il corpo è medio ed equilibrato, ha un finale elegante e persistente

### *Riserva Furletti*

38,00

Pinot Nero - Cantina Furletti - Vol 13°

Aromi fruttati di fragola e ciliegia, note speziate di liquirizia con cenni di tostatura.  
Al palato risulta equilibrato e con una spiccata eleganza minerale.  
Tannino vellutato con un retrogusto complesso e persistente.

## Marzemina

Vino rosso dal colore rubino vivo e brillante ed un profumo dominato da sentori di frutti di bosco, accompagnati da sfumature floreali (viola mammola). Al sapore si presenta secco, fresco e pieno, delicatamente amarognolo

### *Battistotti*

20,00

Marzemino - Cantina Battistotti di Nomi - Vol 12,5°

Rosso rubino tendente al violaceo. Al naso si esprime con sentori di mora e lampone e note di viola. Al palato si presenta di buon corpo, vellutato e persistente.

### *I Liresi*

26,00

Marzemino - Cantina Maso Salizzoni di Calliano - Vol 13°

Alla vista è rosso rubino. Profumi tipici del varietale, con piacevoli note di frutta che si alternano a sensazioni più floreali, dominati dalla viola mammola e dalla ciliegia. All'assaggio è di buon corpo, morbido ed elegante, tannino finemente integrato.

## Teroldego Rotaliano

Principe dei vini Trentini, nasce dal caratteristico terreno limo-sabbioso della della Piana Rotaliana. Colore rosso rubino intenso. Profumo gradevolmente fruttato, che ricorda le more e i lamponi. Sapore morbido, avvolgente e persistente

### *Teroldego*

22,00

Teroldego- Cantina Gaierhof di Roverè dela Luna- Vol 13°

Profumo fruttato di lampone, marasche e viola, corposo e persistente con equilibrata tannicità

### *Teroldego Riserua*

26,00

Teroldego - Cantina di Mezzolombardo - Vol 14°

Rosso rubino intenso e carico, con riflessi leggermente granata. Al naso si percepiscono note leggermente speziate e frutta rossa matura e sotto spirito. In bocca una grande struttura, tannini eleganti, equilibrato e a tutto tondo.

## Lagrein

Alla vista appare rosso rubino con riflessi rosso granata intenso. Il profumo ricorda la viola e le more. Al palato si presenta con un sapore pieno e vellutato con sfumature piacevolmente asprigne.

### *Lagrein*

24,00

Lagrein - Cantina Gaierhof di Roverè dela Luna - Vol 13°

Vitigno autoctono della regione ricco colore, sentori intensi di more e spezie, palato rotondo

### *Riserua Mantsch*

27,00

Lagrein - Cantina di Colterenzio - Vol 13,5°

Colore rosso granato scuro con riflessi violacei. Al naso emergono note di violetta, cannella e lievi sentori di vaniglia; acidità spiccata e aromi di frutti di bosco e amarena al palato.



## *Rebo*

È il risultato dell'incrocio tra Merlot e Teroldego. Le sperimentazioni iniziate nel 1948 sono state perfezionate dall'agronomo Rebo Rigotti, dal quale prende il nome l'ibridazione, presso l'Istituto agrario di San Michele all'Adige

### *Terrazza Rossa*

28,00

Rebo biologico - Cantina i Calvoleti di Calvola di **Tenno** - Vol 13,5°

Color rubino brillante, forte è il profumo di frutta, con sentori di ciliegia, prugna, ribes, mora ed una lieve nota speziata ed erbacea. Al gusto si presenta caldo, armonico e morbido, recuperando anche nel gusto tutti i profumi colti con la percezione olfattiva. Il finale ha una buona persistenza.

### *Dorigati*

25,00

Rebo - Cantina Dorigatti di Mezzocorona - Vol 12,5°

Rosso rubino carico, sentore di frutta a bacca rossa intenso con note speziate, armonico e rotondo pur presentando tannicità e corpo.

### *eLimarà*

28,00

Rebo - Cantina di Toblino - Vol 14,5°

Rosso rubino profondo. Al naso un aroma intenso e complesso, con note di frutta rossa matura sotto spirito e sfumature speziate. Al palato struttura importante, ampio, caldo e rotondo, con un finale caratterizzato da buona freschezza che lo rende piacevole ed equilibrato.

## *Cabernet*

Cabernet è un vitigno a bacca rossa con origini francesi, dà origine ad un vino rosso corposo, muscoloso, caratterizzato da sapori e aromi intensi che a volte si spingono sul vegetale. Si adatta a tanti piatti ma si sposa soprattutto con salumi e piatti di carne.

### *Vigna Piaggiola*

20,00

Cabernet - Cantina Le Fontanelle di Tenno - Vol 13°

Note erbacee e profumo speziato, caldo ed intenso, fine e vellutata con buona tannicità.  
Le uve sono coltivate tra i paesi di **Cologna** e **Tenno**

### *Masa Lizzane*

28,00

Cabernet - Cantina Agraria Riva del Garda - Vol 13°

Note di frutta rossa matura e speziate, di vaniglia, burro cacao, cioccolato dolce e caffè, ed infine una nota minerale abbastanza decisa. Gusto intenso, equilibrato ed armonico.



## *Merlot*

Il Merlot è un'uva a bacca nera originaria della Francia. I vini a base Merlot sono amati per i suoi intensi sapori di amarena, i tannini morbidi ed il retrogusto di cioccolato. Al suo meglio risulta estremamente setoso, con tannini vellutati: morbido è la parola che più spesso è associata al vitigno. Il Merlot è un vino molto gastronomico, ottimo con carni alla brace, selvaggina, anatra, piccione

### *Crea*

25,00

Merlot - Cantina Agraria Riva del Garda - Vol 13,5°

Colore rosso rubino, il bouquet varia tra frutti di bosco, prugna, cacao, liquirizia ad altri più speziati, come chiodi di garofano, pepe, e vaniglia. Al palato, un vino ben strutturato, equilibrato e persistente

### *Noal*

35,00

Merlot - Cantina Grigolli di Mori - Vol 13,5°

La massima espressione dei terrazzamenti sopra l'abitato di Mori Vecchio. Nasce quindi un vino dai tannini dolci e vellutati che si integrano bene in una struttura elegante e corposa. L'aroma è intenso ed invitante. Note di bacche mature, violetta, frutti di bosco, ciliegie e prugne.

## *Enantio*

L'Enantio, è un vitigno autoctono del Trentino-Alto Adige, coltivato soprattutto in Vallagarina, a sud di Rovereto. E' apprezzato per la sua naturale resistenza ai comuni eventi patogeni essendo, tra l'altro, sopravvissuto anche alla Fillossera.

### *Enantio*

27,00

Enantio - Cantina Valdadige di Brentino Belluno - Vol 13°

Rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo fruttato e caratteristico, leggermente speziato. Gusto di frutta a bacca rossa matura ed evoluta.

### *Enantio Riserva 1865*

38,00

Enantio - Cantina Roeno di Brentino Belluno - Vol 14°

Rosso rubino intenso, al naso è profondo e articolato su note speziate con prevalenza verso il pepe nero e il chiodo di garofano, accompagnate da frutti di bosco, tabacco e liquirizia; possente ma elegante a livello gustativo, possiede una persistenza straordinaria, sostenuta da un equilibrio in continua evoluzione tra acidità e trama tannica.

# Vini Dolci



## Dolci

### *Giallo Gaierhof*

Moscato giallo - Cantina Gaierhof di Roverè della Luna - Vol 9,5°

22,00

Molto aromatico, con intriganti sentori di uva, pera e fiori, sapore dolce ed equilibrato

### *D' Eva*

Moscato spumante - Cantina Madonna delle Vittorie di Arco - Vol 7°

23,00

Spumante ottenuto con il Metodo Asti da sole uve Moscato. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente, note olfattive d'arancio, pesca e tiglio. Sapore dolce e minerale.

## Passiti

### *Naval*

Gewürtztraminer - Cantina i Calvoletti di Tenno - Vol 11,5°

32,00

Le uve più sane di Gewürtztraminer coltivate sui terrazzamenti di Tenno, raccolte a mano e distese ad appassire per circa 3 mesi. Vino dolce e molto aromatico, note di miele e di frutta esotica con acidità piacevole

### *Vino Santo Trentino*

Nosiola - Cantina Fratelli Pisoni di Sarche - Vol 12,5°

39,00

Le uve di Nosiola, appassite per oltre 6 mesi su appositi graticci, chiamate arèle, vengono pigiate durante la Settimana Santa e dopo una lenta e lunga fermentazione, il risultato è un vino di grande morbidezza, con giusto equilibrio di tenore zuccherino e alcolico, ricco di profumi e aromi che lo rendono unico: il Vino Santo Trentino DOC.

## Passiti d'Italia

### *Moscateello Selvatico*

Moscateello Selvatico - Cantina Castello Monaci del Salento - Vol 13°

20,00

### *Occhio di Pernice*

Sangiovese, Pinot, Syrah - Cantina Fattorie Melini della Toscana - Vol 17°

25,00

# Vini d'Italia

## Veneto

---

*Ripasso della Valpolicella* 25,00

Corvina, Rondinella Merlot - Cantina Bertani - Vol 1,53°

*Amarone della Valpolicella* 80,00

Corvina, Rondinella - Cantina Bertani - Vol 15°

## Lombardia

---

*Inferno* 27,00

Chiavennasca - Cantina Nino Negri - Vol 13°

*Fracia* 35,00

Chiavennasca - Cantina Nino Negri - Vol 13,5°

*Sfursat Cinquestelle 2005* 90,00

Chiavennasca - Cantina Nino Negri - Vol 15,5°

## Toscana

---

*Rosso di Montalcino* 25,00

Sangiovese - Cantina - Vol 13°

*Brunello di Montalcino* 48,00

Sangiovese - Cantina - Vol 13,5°

## Umbria

---

*Sagrantino* 30,00

Sagrantino - Cantina Lungarotti - Vol 15°

*Rubasca Riserva* 32,00

Sangiovese - Cantina Lungarotti - Vol 14°