

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-Charmat permette di ottenere vini spumanti con caratteristiche note fruttate. La rifermentazione viene fatta in grandi recipienti d'acciaio chiamati autoclave. I vitigni utilizzati sono principalmente aromatici come Moscato, Müller Thürgau, Glera e Malvasia.

Blu Riva 22,00

Brut - 100% Müller Thurgau - Cantina Agraria di Riva del Garda

Metodo Martinotti a base di Müller Thurgau, note aromatiche, decisamente fresco e delicato

Cal de Mez 24,00

Prosecco Superiore docg - Brut - 100% Glera - Cantina sociale di Soligo

Delicati sentori fruttati e floreali, un'acidità persistente e un corpo equilibrato

Trento DOC

Il metodo classico 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 crosta di pane derivanti dal maggior tempo del vino a contatto con i lieviti. In Trentino, rispettando il disciplinare, i metodi classici possono essere denominati Trento DOC.

Carte Imperiale 30,00

Pas dosé, 24 mesi sui lieviti - 70% Pinot nero, 30% Chardonnay - Cantina Wallenburg TN

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 31,00

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 sentori minerali. Di struttura ma fresco e con un'ottima persistenza.

Lagertal 35,00

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 Bianco 28,00

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 coltivati a **Tenno**.

Furlet Bianco 27,00

Pinot Grigio, Chardonnay, Manzoni Bianco – 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. Vitigni coltivati sulle colline di **Tenno**.

T-Cuvée 24,00

Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon – Cantina di Termeno – Vol 12,5°

Giallo paglierino carico, riflessi dorati. Un vino fresco e profumato dalle note di fiori bianchi e mela, impronta aromatica dettata dal sauvignon. Ottimo accompagnamento per i primi piatti leggeri, pesce e verdure.

Chardonnay

Vitigno originario della Borgogna che si adatta a molti territorio del mondo. Si presta molto bene alla fermentazione o all'invecchiamento in botti di rovere e lascia al produttore la libertà di imprimere al vino la propria firma.

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 23,00

Chardonnay – Le Fontanelle di **Tenno** – Vol 13°

Nota minerale e fragrante. Aromi delicati di frutta a pasta gialla. Secco e piacevolmente fresco. Il vitigno è posto sopra la frazione di Volta di No di Tenno, coltivato a pergola sui dei terrazzamenti esposti verso il lago di Garda.

Chardonnay Comai 35,00

Chardonnay – Cantina Comai di Riva del Garda – Vol 13°

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. Vitigni coltivati a Tenno.

Chardonnay Grigolli 30,00

Chardonnay – Cantina Grigolli di Mori – Vol 13,5°

Uve da un vecchio vigneto collinare, privo di impianto di irrigazione coltivato a pergola trentina. Le viti hanno un'età di 40 anni. Macerazione sulle bucce per cinque giorni. Vino di colore giallo dorato, profumo intenso, fruttato, leggermente aromatico, con ottima persistenza e degno interprete del territorio



Sauvignon

Il Sauvignon è un vitigno semiaromatico, ed è solitamente riconosciuto per le caratteristiche note di uva spina, ortiche e muschio oltre che sambuco e foglia di pomodoro. Il Sauvignon è di colore Giallo paglierino. Al palato è sapido, floreale, erbaceo e fruttato.

Blanc Fumè

27,00

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 piatti elaborati con verdure, agrumi e formaggi erborinati

Sauvignon

35,00

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.

Dàs de Nòa

28,00

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

Nasce da un singolo vigneto posto a **Tenno**. Giallo paglierino molto carico, al naso grande intensità, bouquet agrumato legato al pompelmo rosa. Note tostate di nocciola e mandorla e floreali di sambuco su uno sfondo vanigliato. Buona struttura con componente decisamente fresca legata all'acidità.

Moscato

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

Pfefferer

24,00

Moscato giallo - Cantina Colterenzio di Cornaiano - 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.

Manzoni Bianca

Il vitigno Manzoni Bianco nasce dall'incrocio tra Riesling Renano x 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

35,00

Manzoni Bianco - 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.

Gewürtztraminer

Il Gewürtztraminer è un vitigno a bacca bianca del Nord-est 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

27,00

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 con un'equilibrata freschezza.

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

Selezione Perelise

27,00

Gewürtztraminer - Cantina Colterenzio di Cornaiano - 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 in cui prevalgono le sensazioni morbide rispetto a quelle dure, con un finale lievemente speziato.

Müller Thurgau

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

Gach da l'ua

24,00

Müller Thurgau Biologico - Cantina I Calvoletti di **Tenno** - Vol 11°

Giallo verdolino dal profumo erbaceo e di noce moscata. Sapore fresco e aromatico con accentuata sapidità. Le viti sono coltivate su terreni in quota, appena sotto il rifugio San Pietro. La zona è molto ventilata, esposta e solitaria il che favorisce la coltivazione biologica delle viti.

Müller Thurgau

24,00

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

Pinot Grigio

L'uva è di colore rosso scarico, usualmente è vinificata in bianco ma se vinificata a contatto con le bucce (in rosato) 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

23,00

Pinot Grigio - Cantina le Fontanelle di **Tenno** - Vol 13,5°

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

Ramata - Ruländer

23,00

Pinot Grigio - Cantina Gaierhof di Roverè della 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 di sinistra Adige sui conoidi tra Faedo e Lavis 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

25,00

Nosiola - Cantina Madonna delle Vittorie di Arco - Vol 12°

Uve Nosiola provenienti dai vigneti 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

29,00

Nosiola - Cantina Pedrotti di Cavedine - Vol 12°

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.

Nosiola

25,00

Nosiola - Cantina Maso Poli di Lavis - Vol 12,5°

Prodotto con uve di Nosiola della val d'Adige nei pressi di Lavis (TN) che Maso Poli ama particolarmente; Colore giallo paglierino. Profumo piacevolmente floreale, sapido e fresco al palato, con un lieve retrogusto di nocciola. Amato per la sua delicata eleganza





Riesling

Il Riesling Renano è uno dei vini bianchi più raffinati prodotti nel mondo. E' un vino particolare, fine, delicato, profumato, dotato di un fascino intrigante, un'acidità notevole ed un'equilibrata gradazione alcolica. 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 che si esaltano con l'invecchiamento.

Praecipuus

31,00

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

33,00

Riesling renano - Cantina Falkenstein di Franz Pratzner di Naturno - Vol 13,5°

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.

Riesling - Collezione di Famiglia

48,00

Riesling renano - Cantina di Roeno di Brentino Belluno - Vol 12,5°

Grande espressione di Riesling, affinamento 18 mesi in legno e 36 mesi in bottiglia. Il Riesling qui è franco, chiari profumi di pesca e note di idrocarburi. L'equilibrio tra l'acidità e sapidità abbinato alla morbidezza data dal residuo zuccherino rendono armonico ed elegante questo grande vino.

Trebbiano di Lugana

Il vino prende il nome dal paese di Lugana posto a sud del lago di Garda e localmente è chiamato uva Turbiana.

E' 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

28,00

Trebbiano di Lugana - Cantina Cà dei Frati di Sirmione - 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

Espressione identitaria di un territorio secondo ogni cantiniere, ottenuti con sapienti combinazioni di diversi vini o uve

Busat Rosè 28,00

Merlot e Schiava - Cantina Comai Riva del Garda - Vol 12°

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

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

Gere 27,00

Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon - 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 39,00

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

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 Ciliegina 29,00

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 29,00

Merlot e Teroldego - Cantina Gabriele Furletti di Varone - Vol 13,5°

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'Aura 35,00

Cabernet Franc e Merlot - Cantina Pedrotti di Cavedine - Vol 14,5°

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 45,00

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

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.

Masa Lizzone 29,00

Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc - Cantina Agraria di Riva del Garda - Vol 14°

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.

Valpolicella Ripasso Valpantena

28,00

Corvina, Rondinella Merlot - Cantina Bertani di Grezzana - Vol 13,5°

Rosso porpora intenso, note di frutta scura, mora di rovo, ribes nero e ciliegia matura. Al palato è pieno, morbido e rotondo. Leggermente sapido con un finale persistente con continui richiami alla frutta matura.

San Leonardo

140,00/250,00

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 diverse annate, prezzo ed annate su richiesta)

Amarone della Valpolicella

100,00/200,00

Corvina, Rondinella - Cantina Bertani di Grezzana - Vol 15,5°

Prodotto da uve passite per circa 3 mesi. Affinato in botti grandi di rovere per 8 anni.

Colore rosso intenso, con sfumature granato. Spiccano al naso le note tipiche di prugna, di ciliegia e di marasca alle quali seguono foglia di tè, liquirizia e spezie. Al palato, sentori di frutta a bacca rossa, addolciti da morbide note di spezie, in perfetto equilibrio con acidità e tannino.

(disponibili diverse annate, prezzo ed annate su richiesta)

Schiava

Uva tradizionale prodotta nell'intera Regione. Esprime caratteri diversi in relazione ai territori di coltivazione e al sistema di produzione

Il vino ottenuto è leggero, con tannini moderati, note di violetta e frutti di bosco freschi.

Servita a basse temperature è apprezzata anche come aperitivo.

Vista Lago - Rosè

26,00

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

28,00

Schiava - Cantina Gino Pedrotti di Cavedine - Vol 12,5°

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

Merlot

Il Merlot è un'uva a bacca nera originaria della Francia. I vini a base Merlot sono amati per gli 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 e selvaggina

Erea

28,00

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

38,00

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, ciliegia e prugna.

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

30,00

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

Rosso rubino dal riflesso granato. 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 Vigna Vandrina

39,00

Pinot Nero - Cantina Furletti di Varone - Vol 13,5°

Vitigni a a spalliera con potatura a guyot sulla collina di **Tenno** a poche centinaia di metri dal nostro Ristorante. Prodotto lasciando in pianta solo i migliori 5-6 grappoli per vite che così raggiungono una perfetta maturazione. 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. Vino di classe che combina mineralità ed avvolgenza.

Marzemino

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

Marzemino

23,00

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 Ziresi

29,00

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 Piana Rotaliana su uno strato in profondità di rocce ricche di scheletro. Colore rosso rubino intenso. Profumo gradevolmente fruttato, che ricorda le more e i lamponi. Sapore morbido, avvolgente e persistente

Teroldego Rotaliano

24,00

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

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

Teroldego Rotaliano Superiore Riserva

27,00

Teroldego - Cantina Rotaliana di Mezzolombardo - Vol 13,5°

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 avvolgente

Cabernet

Cabernet è un vitigno a bacca rossa con origini bordolesi interpretato nelle varianti di Franc, Sauvignon e Carménère. 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

26,00

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc - Cantina Le Fontanelle di **Tenno** - Vol 13°

Note erbacee e profumo speziato dato da un anno di affinamento in piccole botti di rovere. Caldo ed intenso, fine e vellutata con buona tannicità. Le uve sono coltivate sui terrazzamenti affacciati sul Garda tra i paesi di **Cologna** e **Tenno**

Germano

37,00

Cabernet Sauvignon - Cantina Grigolli di Mori - Vol 13°

Cabernet Sauvignon in purezza che presenta profumi complessi, ampi e avvolgenti che ricordano frutti maturi e spezie. Al gusto è armonico, di gran corpo e struttura, giustamente tannico con eccezionale persistenza e note di frutta rossa matura e speziata, di vaniglia, burro cacao, cioccolato dolce e caffè, ed infine una nota minerale abbastanza decisa. Gusto intenso, equilibrato ed armonico.

Rebo

È il risultato dell'incrocio botanico tra le viti Merlot e Teroldego creato dall'agronomo Rebo Rigotti attorno al 1920 presso l'Istituto agrario di San Michele all'Adige. Proprio dal biologo prende il nome la nuova qualità di uva e quindi il vino.

Terrazza Rossa

32,00

Rebo biologico - Cantina i Calvoletti 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

28,00

Rebo - Cantina Dorigati di Mezzocorona - Vol 13°

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

eLimarà

31,00

Rebo - Cantina Toblino di Sarche - 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.

Lagrein

Uva coltivata in tutta la regione assumendo in relazione al territorio e al sistema di produzione profili organolettici variegati. Alla vista appare rosso rubino intenso e spesso profondo. Il profumo ricorda la viola e le more. Al palato si presenta con un sapore pieno e vellutato con sfumature piacevolmente asprigne e fruttate

Lagrein Kretzer

25,00

Lagrein - Cantina Madonna delle Vittorie di Arco - Vol 12°

Prodotto con uve Lagrein provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole e vinificate in rosato. Colore cerasuolo brillante, elegante con profumo intenso che ricorda la frutta rossa. Buona struttura, acidità e mineralità.

Lagrein

25,00

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

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo gradevolmente fruttato e intenso in armonia con le spezie. Sapore asciutto, sapido e pieno, gradevolmente vellutato, complesso e persistente.

Riserva Mantsch

30,00

Lagrein - Cantina di Colterenzio di Cornaiano - 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.



Casetta

Il suo nome tecnico è Lambrusco a foglia tonda. La Casetta, Foja Tonda in dialetto, è un'uva rossa autoctona coltivata da tempo immemorabile in Valdadige tra le province di Verona e Trento. Abbandonata negli anni 60' torna in auge grazie all'appassionato lavoro di recupero e valorizzazione della Cantina Albino Armani e la cantina Cadalora

Foja Tonda

30,00

Casetta - Albino Armani di Marano - Vol 13,5°

Vino di spiccata personalità, incanta e incuriosisce per le sue origini antiche e selvatiche, per i sentori di prugna secca, marasca, cannella e tabacco che virano poi in note di sottobosco e muschio. Bevuto giovane si sposa bene a primi piatti gustosi e a secondi piatti con carni al sugo, come i brasati e gli spezzatini. Dopo qualche anno di invecchiamento si abbina splendidamente alla cacciagione.

Majere

30,00

Casetta - Cantina La Cadalora di Ala - Vol 13°

Vino dai profumi particolarmente speziati con un ricordo di vaniglia, che si evolvono nel tempo verso il cuoio e il cioccolato. In bocca ricorda i piccoli frutti rossi e le spezie dolci con note di caffè: il sapore è caldo, pieno, e i tannini un po' ruvidi si rivelano il complemento ideale per piatti a base di carne rossa

Enantio

L'Enantio è un vitigno autoctono del Trentino, 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.

Il suo nome tecnico è lambrusco a foglia frastagliata

Enantio

28,00

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

45,00

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

D' Eva

23,00

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

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 eiglio. Sapore dolce e minerale.

Giallo Gaierhof

23,00

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

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

Passiti

Naval

34,00

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

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

50,00

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

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

27,00

Moscateello Selvatico - Cantina Castello Monaci di Salice Salentino - Vol 13°

Occhio di Pernice

29,00

Sangiovese, Pinot, Syrah - Cantina Fattorie Melini di Gaggiano nel Chianti - Vol 17°