

# 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

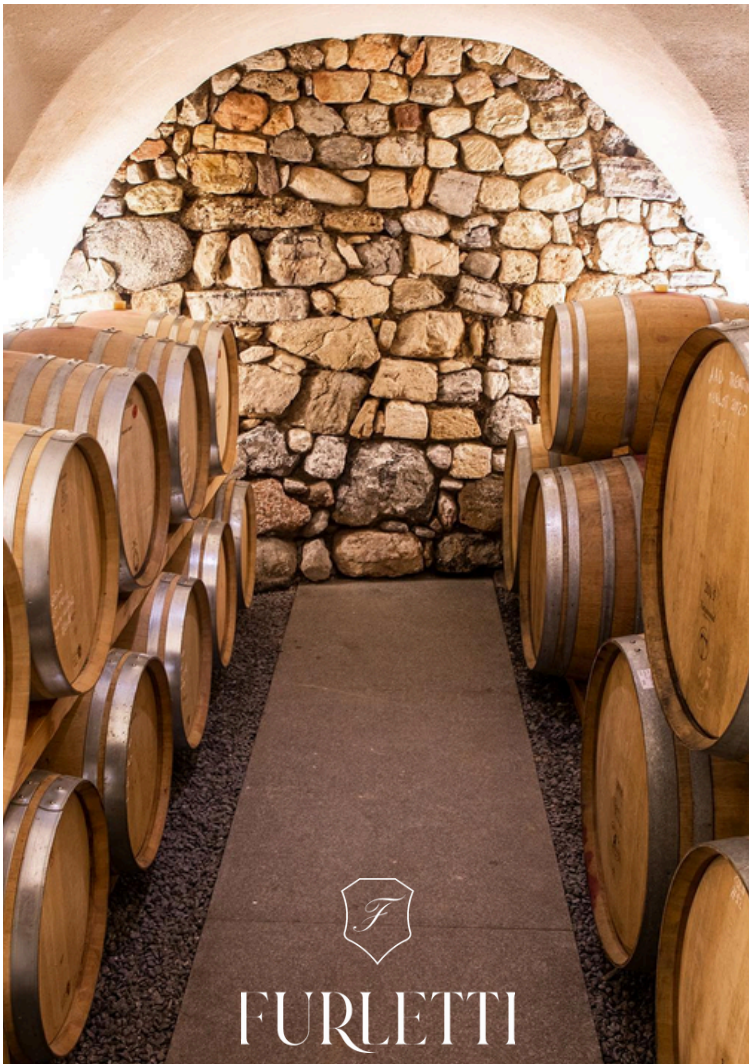
“UN PASTO SENZA VINO È  
COME UN GIORNO SENZA  
SOLE”

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

Potete acquistare da asporto tutti i vini con uno sconto di €5,00 per bottiglia



COMAI  
Riva del Garda



FURLETTI



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

*Coste di Panente* 26,00

Prosecco Superiore docg - Extra Dry - 100% Glera - Cantina Col Vetoraz

Perlage fine e persistente, al profumo richiama note floreali di rosa, agrumi, pesca bianca, pera e mela.

## 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.

*Reiff* 37,00

Extra Brut, 30 mesi sui lieviti - Chardonnay - Cantina Furletti di Varone

Giallo dorato tenue, profumo ricco di sfaccettature che dalle note agrumate e di frutti a polpa gialla portano a sentori di crosta di pane, cenni di tostatura arricchiscono ulteriormente il bouquet. La bolla si presenta fine e persistente ed il vino risulta piacevolmente equilibrato, con una spiccata eleganza minerale.

Uve coltivate a **Tenno**

*Madonna delle Vittorie* 37,00

Pas dosè, 36 mesi sui lieviti - Chardonnay - Cantina Madonna delle Vittorie di Arco

giallo paglierino con un perlage fine e persistente. Al naso delicato con sentori floreali e crosta di pane. Cremoso nell'entrata in bocca ma secco e deciso, caratterizzato da una giusta spalla acida.

*Valentini Brut* 29,00

Brut, 24 mesi sui lieviti - Chardonnay - Cantina Valentini di Weinfeld di Nogaredo

Colore giallo paglierino, riflessi dorati ed un perlage brioso. Sensazioni olfattive che richiamano fragranze fruttate e floreali, insieme ad un delicato sentore di lieviti. Sapore vivace ed armonico, secco, fresco, pieno e rotondo nella sua struttura. Ideale a tutto pasto, perfetto con antipasti di pesce.

*Piloni Zera* 35,00

Pas dosè, 36 mesi sui lieviti - Chardonnay e Pinot Bianco - Le Fontanelle di Tenno

Colore dorato e lucente, perlage brioso con trame fini. Bouquet intenso dato dalla lunga maturazione delle uve al sole del Garda. Profumi vagamente speziati, di frutta candita, agrumi mescolati alla crosta di pane.

Uve coltivate a **Tenno**

*Maso Martis* 55,00

Extra Brut, 24 mesi sui lieviti - Pinot Nero - Cantina Maso Martis

Bollicine sottili, molto persistenti brioso con trame fini. Profumo intenso, con sentori di piccola frutta rossa e nota di lievito. Gusto franco del pinot nero, robusto, equilibrio acido e salino: forte personalità.

# Vini Bianchi

## Uvaggi

L'espressione identitaria di un territorio secondo ogni cantiniere

*Busat Bianco* 27,00

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* 24,00

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**.

*Mant Mès* 23,00

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 territori 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* 27,00

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* 34,00

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.



## 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.

### Sauvignon

34,00

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

27,00

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 legate 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.

## 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.

### Gaffarelli

24,00

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

### Ramato - 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.

### Performance

28,00

Pinot Grigio - Cantina Villa Persani - Vol 12,5°

Colore giallo d'orato lucente, profumo di fiori gialli, pera e spezie dovute all'affinamento in botte d'acacia. Morbido e di grande struttura, perfetto per accompagnare primi piatti complessi o carni bianche. **Vino Biologico**

## Manzoni Bianco

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 Bianco

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. Si abbina bene a 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 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 spidità. 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

# Moscato

Il vino che si ottiene dal vitigno Moscato Giallo è di colore Giallo paglierino. Al palato è Aromatico, Fragrante 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.

# 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

28,00

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

## Raetica

28,00

Nosiola - Cantina Villa Persani - Vol 11°

Colore giallo paglierino carico. Al naso spiccano intense note minerali con ricordi di nocciola e frutta a guscio sullo sfondo. In bocca sfodera un sorso fresco e sapido, con intense sensazioni minerali di pietra focaia.

**Vino biologico**





## *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.

### *Pelz Riesling*

27,00

Riesling renano - Cantina Pelz della Val di Cembra - Vol 13°

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo molto personale che unisce note floreali e speziate a note vegetali e minerali ancora in evoluzione. Fresco e deciso al palato, piacevolmente acido e leggero di struttura.

### *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.

## *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 Rosati

## *Busat Rosè*

26,00

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

## *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.

## *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.



# Vini Rossi

## Uvaggi

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

### *Gere* 26,00

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 Ciliegino* 28,00

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* 28,00

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'Auro* 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* 47,00

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.

### *Maso Lizzone* 30,00

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.

# 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.

## *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

## *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*

29,00

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 Vandrino*

42,00

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.

## *Baticar*

39,00

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

Rosso rubino dal profumo di lampone e mirtilli rossi, lievemente speziato di vaniglia e noce moscata. Una melodia di aromi che in bocca trova il suo perfetto compimento. Palato rotondo ed avvolgente con note di frutta rossa e spezie, tannino soffice e perfettamente integrato. Finale rotondo, armonioso e persistente, che fa battere il cuore per raffinatezza ed eleganza.



## 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

### Marzemina

21,00

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

28,00

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 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

25,00

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 Carménere. 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 Piaggiolo

24,00

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

39,00

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*

31,00

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.

### *eLimarà*

30,00

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.

## 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*

27,00

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

### *Antica Vigna*

34,00

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

.Di colore rosso rubino carico, il profumo è fruttato di prugna e frutti di bosco, ricco di aromi speziati come cannella, cuoio, liquirizia; al gusto si presenta di grande corpo e morbidezza

## 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*

23,00

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.

### *Riserua Mantsch*

29,00

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*

26,00

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*

32,00

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

## *Enantia*

---

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

### *Enantia*

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.

### *Enantia Riserva 1865*

59,00

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 liquorizia; 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 - 0,75l

### *D' Eva*

24,00

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 e tiglio. 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 - 0,37l

### *Castel Beseno Superiore*

28,00

Moscato giallo - Cantina Maso Salizzoni - Vol 12,5°

Colore giallo dorato, con il tipico aroma di moscato che ricorda la rosa, il cedro, il timo e la salvia, in una armonia complessa, di notevole intensità e persistenza. All'assaggio risulta fine, aromatico, morbido e suadente.

### *Maso Federica*

30,00

Uve rosse stramature - Cantina Grigoletti di Mori - Vol 12°

Vino dal colore rosso granato intenso con sentori di frutta rossa sovrasmatura, confettura e note di mirtillo, amarena, marasca e sottobosco. Vino da meditazione maturato in barrique di ciliegio, è ideale con il cioccolato.

### *Vino Santo Trentino*

50,00

Nosiola - Cantina Pedrotti di Pietramurata - 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 tenere zuccherino e alcolico, ricco di profumi e aromi che lo rendono unico: il Vino Santo Trentino DOC.