

Vini Rossi d'Italia

ANTINORI

(Toscana)

Chianti Ris. Badia a Passignano 2001 0,75

Tradizionale nella sua complessità, rotondità e raffinatezza, ma moderno nel gusto fruttato, nella sua accessibilità e sofficità tannica.

Ottima espressione sia olfattiva che gustativa.

Il Bruciato 2002 0,75

Alla vista, il vino si presenta rosso rubino di buona intensità.

Ha un bouquet molto fruttato, di frutta a bacca rossa, a cui si legano i sentori derivati dall'affinamento in legno. Ha buona struttura e lunghezza, "equilibrio".

Tignanello 2001 0,75

Il vino presenta una buona complessità aromatica legata all'espressione varietale del Sangiovese e alle note di legno derivanti dall'affinamento.

Al palato si presenta pieno e persistente con tannini dolci e morbidi.

BATASIOLO

(Piemonte)

Barolo 2000 0,75

Questo vino ottenuto da uve nebbiolo e dal colore rosso rubino, si distingue con una spiccata tannicità e con l'affinamento in barrique.

Barbera d'Alba Bricco di Vergne 2006 0,75

Barolo Cerequio 1999 0,75

Barolo Corda Briccolina 1998 0,75

Barbera d'Alba Bricco di Vergne 2006 0,75

Barbera d'Alba Sovrana 2005 0,75

La zona di produzione di questo vino si estende dalle colline delle Langhe situate nella zona della zona del Barolo. Il vino dopo l'affinamento in barrique di 8-10 mesi è pronto ad esprimere il meglio di sé.

CA' BIANCA

(Piemonte)

Anté Barbera d'Asti 2005 0,75

Dal colore rosso rubino luminoso, il vino si esprime con sensazioni fruttate come "lampone".

Barolo Ris 95 1995 0,75

Colore rosso granato, il vino presenta sentori di spezie, seguite da note di Iquirizia, violetta, menta, tabacco il tutto amalgamato da una piacevole tipicità. Al gusto si esprime con eleganza ed equilibrio.

Chersì Barbera Superiore 2003 0,75

Dolcetto d'Aqui Doc 2006 0,75

Teis Barbera d'Asti 2005 0,75

Si avvertono piacevoli note di frutta rossa come il lampone, la ciliegia. Al gusto si presenta con una bilanciata acidità.

CASTELLO MONACI

(Puglia)

Aiace Salice Sal.Ris.Doc 2003 0,75

Artas Primitivo 2004 0,75

Colore rosso rubino intenso. Al naso emergono intense note eteree come tabacco, cuoio, con un finale di fiori appassiti. Il vino effettua una maturazione in barrique di 12 mesi

Campure Meridio Salento 2006 0,75

Campure Metrano Salento 2006 0,75

Medos Malvasia Nera Salento 2006 0,75

Negroamaro Salento IGT 2005 0,75

CASTIGLION DEL BOSCO

(Toscana)

Brunello Campo del Drago 2000 0,75

Rosso Dainero 2004 0,75

Rosso di Montalcino 2004 0,75

COLLE PICCHIONI

(Lazio)

Vigna del Vassallo 2001 0,75

Colore rosso rubino brillante, con un bouquet di grande eleganza e personalità.

ELENA WALCH

(Alto Adige)

Lagrein Doc 2006 0,75

Questo vino ottenuto da un uva delle più importanti varetà a bacca rossa altoatesina si presenta con profumi come la mora di rovo, pieno e vellutato, leggermente tannico.

FALESCO

(Lazio - Umbria)

Marciliano Umbria IGT 2004 0,75

Profondo nel colore rosso rubino, con profumi complessi e caldi, more mature al quale segue un gusto avvolgente e speziato con tannini decisi ed eleganti. Perfetto con cacciagione.

Montiano Lazio IGT 2004 0,75

Colore dal magnifico rubino profondo, con profumi a larghissimo spettro aromatico, in cui si fondano deliziose note di vaniglia, piccoli frutti rossi e spezie dolci. Al palato appare aristocratico, morbido.

E' vino da bere in ampi ballon a 18 gradi di temperatura, abbinato a piatti di carne della grande cucina e formaggi molto stagionati

Tellus Lazio IGT 2006 0,75

La morbidezza del Merlot e la freschezza del Syrah, donano al vino un impatto gustativo di piccoli frutti rossi di bosco. Ottimo l'accostamento con primi piatti

e piatti di carni, da provare anche con alcuni piatti a base di pesce.

Vitiano Umbria IGT 2005 0,75

Espressione di un rosso dall' esplosiva e succulenta fragranza aromatica.

Vino che si presenta con magnifica veste nel suo color rubino intenso e profondo. Si abbina molto bene con nostri antipasti e primi piatti.

FEUDI SAN GREGORIO (Campania)

Taurasi Selve di Luoti 1999 0,75

Dal colore rosso rubino con riflessi granati, si avvertono profumi come la visciola, la cannella...

FONTANA CANDIDA (Lazio)

Kron Lazio IGT 2004 0,75

Splendido rubino denso, caldo e compatto. Note di amarena e cacao tostato si avvertono al primo impatto... il tutto avvolto da una morbidezza tannica.

Vino di gran classe.

Siroe Rosso Lazio IGT 2006 0,75

Togale Lazio IGT 2006 0,75

Togale Lazio IGT 2006 0,375

FORMENTINI (Friuli)

Cabernet Franc Collio 2005 0,75

Merlot del Collio 2005 0,75

Tajut Collio 2005 0,75

GALTAROSSA (Veneto)

Amarone della Valpolicella Doc 2003 0,75

Questo vino dall'elegante vigore e da un corpo inconfondibile di etereo

e spezie, unico nel suo genere, consigliato non solo con formaggi stagionati ma anche come vino da meditazione.

Amarone della Valpolicella Doc 2003 0,375

Corte Colomba Valp. Classico 2003 0,75

Questo vino affinato 12 mesi in fusti di rovere francese da 8 quintali e 6 mesi in bottiglia si esprime con una potenza e una consistenza davvero notevole.

Dall'aspetto austero questo Valpolicella si avvicina molto al suo fratello maggiore l'Amarone. Si accompagna con formaggi mediamente stagionati.

GROTTA DEL SOLE (Campania)

Gragnano della Pen. Sorrentina 2006 0,75

LA CARRAIA (Umbria)

Fobiano 2001 0,75

Da uve Merlot e Cabernet Sauvignon, questo vino si esprime in una delle annate migliori.

LUIGI BIGI (Umbria)

Sartiano Umbria IGT 2004 0,75

Il vino da uve Sangiovese, Merlot e Pinot Nero, si esprime con intensità e persistenza olfattiva con note di tostatura di rovere seguite da sfumature vegetali.

MACHIARELLI (Toscana)

Il Principe Rosso di Toscana 2004 0,75

Vino vinificato in acciaio, con fermentazione in barrique, in cui affina per 7 mesi, si esprime con una struttura di elegante morbidezza. Tannico.

Vigna Fontalle Chianti Cl. Ris. 2001 0,75

Dal colore rosso rubino brillante, questo vino tende a distinguersi dagli altri

Chianti per la sua nota aromatica, con ricordi di spezie e di mandorla tostata; finale lungo e persistente, il vino si sposa con i nostri piatti di carne più elaborati...

MASTROBERARDINO

(Campania)

Taurasi Radici

2000

0,75

Nella storia bimillenaria dell'Aglianico il Taurasi è il vino delle "vigne opime". Radici prodotto per la prima volta nel 1986, costituisce il risultato di una lunga ricerca di concentrazione aromatica rappresentando così il vero interprete della viticoltura irpinia.

MELINI

(Toscana)

I Coltri Toscana IGT

2005

0,75

Colore rosso rubino con sfumature porpora. Questo vino rimane fragrante, con suadenti profumi a frutta rossa, piacevole, fresco ed ottimo da bere con i nostri antipasti o primi piatti.

Granaio Ch.Class.Doc

2005

0,75

Dal colore rosso rubino vivo, con profumo intenso e complesso, si avvertono note come i frutti di bosco e l'uva matura, questo vino si sposa con tutti i nostri piatti a base di carne.

Granaio Ch.Class.Doc

2005

0,375

La Selvanella Chianti Ris.

1999

0,75

Questo vino dal colore rosso rubino scuro, con eleganti riflessi granati, possiede un sapore ampio, caldo e sapido. Si sposa bene con le nostre carni rosse e i nostri formaggi stagionati.

La Selvanella Chianti Cl.Ris.

2003

1,5

seguito Melini

(Toscana)

La Selvanella Chianti Cl.Ris.

2003

0,75

NINO NEGRI

(Lombardia)

Le Tense Sassella Valt.Sup. 2004 0,75

Colore rosso rubino compatto con riflessi granati, si apre con sensazioni di frutta matura quasi appassita e poi chiude con note tostate. Perfetto con piatti i nostri piatti di carne.

Mazer Valtellina Sup.Doc 2003 0,75

Colore rosso rubino compatto. L'eleganti note di frutta, spezie tostate, cuoio, il tutto avvolto da una pregevole struttura e da una equilibrata tannicità.

Sfursat Valtellina 2003 0,75

Colore rosso rubino tendente al granato, al naso si esprime con note tostate e speziate.

Sfursat Valtellina 5 Stelle 2001 0,75

Vigna Sassorosso Grumello 2003 0,75

Colore rosso rubino compatto con riflessi granati.

Vigneto Fracia Valt.Sup. 2003 0,75

OBERTO (Piemonte)

Barolo Vigneto Albarella 2000 0,75

Un Barolo di grande carattere da godere molto più avanti. Vinificato in vasche di acciaio, matura in barrique per 26 mesi. Vino di grande massa estrattiva, potente e tannico.

ODDERO (Piemonte)

Barolo Vigna Rionda 1999 0,75

Un Barolo da lungo invecchiamento, di suberba esecuzione. Vinificato in vasche di acciaio e in parte barrique, sosta in maturazione per 25 mesi in botti di rovere di Allier, con lungo affinamento in bottiglia per 12 mesi.

POGGIO LE VOLPI (Lazio)

BaccaRossa IGT Lazio 2004 0,75

Vino da tenere a mente per la sua vivace colorazione violacea e per una polpa di prugna e tabacco scuro. Da uve Merlot e Montepulcino il vino rimane fitto.

RAPITALA'

(Sicilia)

Campo Reale - Nero d'Avola 2006 0,75

Campo Reale - Nero d'Avola 2006 0,375

Hugonis - Cabernet Sauv. e Nero d'Avola 2001 0,75

Colore rosso profondo, ampie e complesse le sensazioni olfattive con sensazioni varietali, il corpo di rilevante struttura; al gusto rimane lungo, supportato da importanti tannini. Maturazione in fusti di rovere francesi con affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Nadir Shiraz 2005 0,75

Questo vino dal profumo avvolgente, con sentori di frutta matura e spezie, che solo il Syrah regala, si presenta armonico, unico nel suo genere. Si abbina con carni rosse, selvaggina e arrostiti.

Nuhar Pinot Nero 2005 0,75

Colore rosso rubino lucido, apre al naso con forti profumi di frutta secca e sciropata.

Solinero 2004 0,75

Colore rubino intenso e profondo, con finissimi profumi di frutta rossa matura e di spezie, con un gusto potente, ha tannini dolci ed eleganti.

SANTI

(Veneto)

Amarone della Valpolicella 2003 0,75

Questo vino dall'elegante vigore e da un corpo inconfondibile di etereo e spezie, unico nel suo genere, consigliato non solo con formaggi stagionati ma anche come vino da meditazione.

Ca' Bordenis Bardolino Classico 2006 0,75

Colore rosso rubino intenso. Vino di spettacolare acidità e freschezza.

Ca' Bordenis Bardolino Classico 2006 0,375

Le Caleselle Valpolicella Classico 2006 0,75

Le Caleselle Valpolicella Classico 2005 0,375

Proemio Amarone della Valpolicella 2003 0,75

Vino rosso rubino carico con profumi intensi come le more e i mirtilli, ricorda la china, le spezie tostate, il tutto bilanciato da una morbidezza tannica.

Maturazione in barrique per 24 mesi.

Ok con i nostri formaggi stagionati o come vino da meditazione

Solane Valpolicella Classico 2004 0,75

Colore rosso rubino tendente al granato. Il vino si esprime con una frutta rossa molto matura, quasi appassita, segue un finale di liquirizia e di vaniglia.

In bocca domina la tannicità. Si abbina co i nostri arrostiti.

Solane Valpolicella Classico 2004 0,375

TERRE DEGLI SVEVI (Basilicata)

Re Manfredi Aglianico del Vulture 2003 0,75

Vino di consistente estratto, al naso si esprime austero con un aroma in cui prevalgono i frutti neri maturi e spezie dolci; chiude un elegante nota mentolata.

Questo vino sosta per un anno in barrique di media tostatura.

OK con carni rosse speziate e anche con selvaggina.

UMANI RONCHI (Marche)

Cumaro Rosso Conero 2000 0,75