

Il nostro consiglio d'aperitivo:

Aperitivo all'ananas & cocco

Il nostro consiglio di vino in bottiglia:

Vino bianco:

Pinot Grigio - Cantina Köfererhof, Bressanone S 2016

A colori, questo vino bianco si presenta in un discreto colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Odore intenso di erbe secche e spezie forti, agrumi secondari, aromi complessi.

Vino rosso:

Vino Nobile di Montepulciano - Avignonesi, Toscana TS 2015 (Prugnolo Gentile, Mammolo, Canaiolo Nero)

Per il classico della casa dalla vendemmia 2010 vengono utilizzate solo uve Sangiovese. Provengono dai due strati Le Capezzine e I Poggetti. L'invecchiamento dura 18 mesi, metà in botti di rovere di secondo o terzo livello e in grandi botti di rovere. Prima che il vino sia messo in vendita, dura almeno 6 mesi in bottiglia. Aroma di frutti rossi e frutti di bosco, note di ciliegie dolci, rosmarino e legno tenero. Sapore fruttato al palato, aromatico con spezie leggere, corposo.

Vino speciale:

Amarone - Bertani, Veneto TS 2000

Rosso granato intenso, dall'ungchia aranciata. Al naso esprime note balsamiche di frutti rossi sotto spirito, ciliegia e prugna in particolare, affiancate da sentori di terra bagnata, di spezie dolci affumicate, di goudron e di tartufo nero. Al palato è morbido e suadente, caratterizzato da una certa acidità e da una trama tannica appena accennata ma ben definita. Chiude con un finale di grande nobiltà gustativa, lungo e complesso.

Vini al calice di alta qualità:

Vini bianchi:

Pinot Bianco - Lieselehof, Caldaro K 2017

Questo Pinot Bianco è espressivo, filante con profumi di frutta ricchi splendidamente integrati, vino bianco stagionato. Finale lungo.

Lugana S. Cristina - Zenato, Veneto S 2017 (Trebbiano di Lugana)

Giallo-verde molto delicato. Al naso molto frutta gialla, pesca gialla matura, albicocche, litchi, anche qualche noce moscata. Al palato si diffonde pieno e morbido, terminando con frutta speziata e gialla.

Mantonico Bianco - Statti, Calabria S 2014

Il palato è lo Statti Mantonico corposo, leggermente nocciolato con fini aromi tostati, vaniglia e brioche con una fusione delicata e tannini maturi.

Vermentino della Sardegna - Su'entu, Sardegna S 2016

Di colore giallo paglierino con striature verdastre. Molto aromatico nell'aroma di fiori gialli e frutta matura, leggermente speziato. Nel gusto ricco e solido, elastico, rinfrescante.

Vino rosé:

Rose Cipressetto - Santa Cristina, Toscana S 2017

È vino rosato fresco e fruttato, ma complesso ed elegante.

Vini rossi:

Schiava Val Venostana - Rebhof, Castelbello S 2017

Note sottili di ciliegia. In bocca uno stile semplice con tannini fini-amari.

Dolcetto d'Alba - Tenuta Massolino, Piemonte K 2017

Caldo nell'apertura si apre poi con una varietà di sapori, prevalentemente fruttato-vinoso, che sono dovuti ad un vino ricco e concentrato.

Chianti classico Nozzole - Tenuta di Nozzole, Toscana S 2016 (Sangiovese)

Si presenta alla vista con un bel rosso rubino. Aromi intensi di frutti rossi maturi e ciliegia spiritata, uniti a violette e delicate speziature dolci, compongono il quadro olfattivo

Pan Riserva - Bosco, Abruzzo (B) S 2012 (Cabernet, Montepulciano d' Abruzzo)

La nobile goccia si presenta in un profondo colore rosso rubino. Al naso terroso, fruttato con note di prugne, amarene e spezie dolci. Molto forte al palato con un bel finale.

Vino dolce:

Moscato d' Asti - Tenuta Massolino, Piemonte S 2017

Nel bicchiere giallo paglierino brillante, con un Perlung buono, fine e sostenibile. Questo vino mantiene una pressione limitata, come richiede la tradizione. Intrigante al naso, di grande freschezza e intensità, con potenti componenti di frutta e un pizzico di salvia.