

# CARTA DEI VINI SOTTO PIANO

RISTORANTE . BAR

L'histoire du vin, est liée à l'histoire de l'humanité. Peut-être même que la sédentarisation de l'homme est en rapport direct avec la culture de la vigne, car on ne peut récolter pour vinifier qu'après quatre années, même si l'on peut supposer que c'est un peu par accident que l'on a obtenu le premier jus de raisin fermenté. On situe les premières traces de vinification volontaire en Géorgie, dans le Caucase vers 6000 av. JC. et progressivement ensuite sur tout le pourtour méditerranéen. Aujourd'hui, on sait que le vin, dans son sens général, a marqué l'histoire, la géographie, l'économie, les religions et bien sûr la gastronomie pour devenir un art de vivre, dans une consommation sélective et modérée.

Salute!

# Veneto

## PROSECCO

**Prosecco di Valdobbiadene Brut Millesimato « Villa Sandi » 45,00**

Une jolie bulle. Nez frais et parfumé, un brut au fruité croquant, idéal à l'apéritif. Il se marie cependant parfaitement avec les entrées de poissons et de viandes blanches.

*Cépage : Glera 100%. DOCG: Prise de mousse en cuve close, dite méthode Charmat.*

## SPUMANTE DOLCE

**Fior d'Arancio « La Montecchia » 39,00**

Le compagnon idéal, en fin de repas, sur un dessert ou une salade de fruits, par son bas contenu alcoolique de 6%. Parfumé et frais, il dévoile de belles notes de muscat et fleurs d'oranger.

*Cépage : Moscato Giallo 100%. DOC: Prise de mousse en cuve close dite méthode Charmat.*

# LES CHAMPAGNES

RUINART BLANC DE BLANC BRUT	170,00
	la coupe 28,00
RUINART ROSÉ	170,00
MOËT BRUT	100,00
	la coupe 15,00
MOËT ROSÉ	120,00
	la coupe 16,00
DOM PÉRIGNON BRUT	352,00
DOM PÉRIGNON ROSÉ	605,00
DOM PÉRIGNON P2	Prix sur demande (selon la disponibilité)
DOM PÉRIGNON P3 GRAND CRU	Prix sur demande (selon la disponibilité)

## FRANCIACORTA CA DEL BOSCO

Cuvée prestige DOCG Brut « Ca del Bosco »

85,00

EXCLUSIVITÉ AMBASSADOR

*4g/L sucre, 53mg sulfite, +/- 28 Mois*

Olfactif : Nez complexe mêlant fruits frais (pomme, poire), tilleul et notes de miel d'acacia et de thé vert. Magnifique exubérance.

Gustatif : Des bulles maigres mais croquantes avec un perlage fin et persistant, ferme, minéral, concentré et se terminant sur une note d'amande séchée. Un style élégant.

*Cépages: Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15 %*

## VINTAGE COLLECTION SATÈN MELLISIMATO DOCG

« Ca del Bosco »

135,00

EXCLUSIVITÉ AMBASSADOR

*0,5g/L sucre, 51mg sulfit, 4 ans*

Olfactif : Intense avec des notes fruitées d'ananas et de pêche qui se mélangent avec du miel et de la croûte de pain.

Gustatif : doux, crémeux et très équilibré avec une fraîcheur surprenante. Un de ces vins qui font vibrer les sens.

Satèn, avec la féminité et l'élégance de la soie, est une interprétation particulière d'une Franciacorta: un heureux mariage de raisins blancs uniquement.

*Cépages : Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%*

## CUVÉE PRESTIGE ROSÉ DOCG

« Ca del Bosco »

125,00

EXCLUSIVITÉ AMBASSADOR

*3,5g/L sucre, 45mg sulfit, +/- 30 mois*

Olfactif : Des arômes délicats et vibrants de fruits des bois et de cassis émergent lentement du verre. Il montre également de subtils arômes de levure de pain cuit.

Gustatif : La texture du vin est maigre et ferme, et la douce effervescence sert à garder la bouche propre, des saveurs de framboise mûre et de cerise blanche, la bouche fine et satinée, accentuée par des notes de granité orange sanguine et de gingembre râpé.

*Cépages : Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%*

## ANNAMARIA CLEMENTI

« Ca del Bosco »

245,00

EXCLUSIVITÉ AMBASSADOR

*0g/L sucre, 55mg Sulfite, 9 ans*

Le chef-d'oeuvre de Franciacorta. En d'autres termes, pas de limites, une valeur en constante évolution. Comme

l'engagement exclusif nécessaire pour rendre cette Franciacorta dédiée à Annamaria Clementi, fondatrice de Ca 'del Bosco et mère de Maurizio Zanella.

Olfactif : Extraordinairement complexe, goût exceptionnellement plein et persistant. Abricot, fruits exotiques, baguette fraîchement sortie du four et notes chaudes et levurées avec finale minérale écrasée et herbe mentholée.

Gustatif : La richesse de la texture du vin est ce qui ressort vraiment. Il s'agit d'un effort crémeux et durable qui enveloppe le palais en couche épaisse avec une bulle élégante et une longue finale multicouche.

*Cépages : Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%*

# LES VINS BLANCS

## Alto Adige 0,750

### 1 SOFI BIANCO

35,00

« Franz Haas »

Sofi, se présente avec une jolie robe vive jaune paille . Le nez ouvre sur de jolies notes Qui évoquent le muscat, et des notes de pêche blanche et primevère jaune.

La bouche rafraichissante, au beau fruits croquant, séduit par son élégance et sapidité, Et se prolonge sur une finale très agréable.

*Cépage : Müller Thurgau*

### 2 CHARDONNAY CARDELLINO

55,00

« Elena Walch »

Olfactif : Parfum Riche et assez complexe, avec des notes de fruits exotiques, de miel et d'épices douces.

Gustatif : Doux, intense, élégant, frais et minéral, avec une bonne persistance

*Cépage : Chardonnay 100 %: DOC*

## Trentino

### 3 PINOT GRIGIO

35,00

« franz Haas »

Belle robe jaune paille intense . Nez florale et frais d' acacia, sauge et foin . Bouche avec une belle finesse et élégance, belles notes fruitées et se prolonge avec une jolie persistance.

*Cépage : Pinot Grigio*

### 4 CHARDONNAY DELLE DOLOMITI

40,00

« Pojer & Sandri »

Jolie robe jaune paille. Nez frais et séduisant de pomme golden, banane et ananas en jeunesse, en murissant il dévoilera aussi de fines notes de musc et pierre à fusil. Poissons et entrées.

*Cépage : Chardonnay 100%: IGT*

## 5 CHARDONNAY BIANCO FAYE

85,00

« Pojer & Sandri »

Robe jaune paille intense. Nez complexe de pâte d'amande, noisette et vanille. En bouche il est sec et franc, avec une suavité, bien équilibrée par sa grande fraîcheur. Compagnon de poissons nobles et crustacés, il pourra s'encanailler avec des pâtes au homard et truffe mais aussi viandes blanches. Fermentation en barrique.

*Cépages : Chardonnay 95%, Pinot Bianco 5% : IGT*

## 6 SAUVIGNON VIGNA CASTEL RINGBERG

60,00

« Elena Walch »

Olfactif : Aromatique aux notes de groseilles mûres, de sureau et de délicates notes herbacées. Gustatif : La structure élégante et une acidité équilibrée se combinent avec finesse.

*Cépage : Sauvignon 100%: DOC*

## 7 MANNA

65,00

« Franz Haas »

Robe jaune éclatant. Son bouquet complexe et stratifié de notes de sureau, pistache et pétale de rose, séduit. La bouche surprend par sa complexité et concentration, combinée à une grande élégance ronde et suave et une finale minérale. Il accompagnera poissons nobles et crustacés, mais aussi des plats épicés.

*Cépages : Riesling, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, Kerner, Chardonnay et Sauvignon fermentation en barrique. IGT*

## 8 QUARZ SAUVIGNON

130,00

« Terlan »

Olfactif : exotique et captivant, avec de multiples notes fruitées de mangue, papaye, citron vert et pamplemousse rouge, mais aussi des arômes d'herbes telles que la citronnelle, la mélisse, la menthe, et minéraux de silex.

Gustatif : Un jeu intéressant, perçu en bouche entre les arômes fruités et les notes délicatement minérales, qui se confondent pour donner une saveur harmonieuse qui devient ferme et persistante dans l'arrière-goût.

*Cépage : Sauvignon Blanc 100%: DOC*

## Lombardia

### 9 CA DEL BOSCO CORTE DEL LUPO

75,00

#### Exclusivité Ambassador

Olfactif : Riche et complexe, note de pomme, poire et melon, touche d'agrumes et miel.  
Gustatif : unique dans le goût, longue persistance, minéralité et salinité.

Cépage : Chardonnay 80%, Pinot Blanc 20%

## Piemonte

### 10 ROSSJ BASS

175,00

#### « Angelo Gaja »

Le Rossj Bass est une belle expression classique de Chardonnay du Piémont. Intense et souple, avec du corps et une belle profondeur. Finale persistante, veloutée et fraîche.

Cépage : Chardonnay 100%: DOC : Fermentation en cuve et affinage en Barrique 6 mois.

## Friuli Collio

### 11 MONGRIS PINOT GRIGIO COLLIO

45,00

#### « Marco Felluga »

Robe jaune doré aux reflets légèrement cuivrés. Nez intense de fleurs d'acacias, genêts, de pomme et poire. Bouche juteuse, au beau fruité élégant et équilibré. Finale très persistante.

Cépage : Pinot Grigio 100%: DOC

### 12 SAUVIGNON COLLIO

65,00

#### « Russiz Superiore »

Un grand sauvignon, maintes fois primé. Robe jaune paille et éclat vert. Nez profond et ample de sauge, fleurs blanches, d'abricots et agrumes, avec le temps les notes minérales s'imposent. Grande longueur et persistance.

15% fermenté en Tonneaux, le restant en cuves inox et 8 mois sur lies avant assemblage.

Cépages : Sauvignon 100 % : DOC



## Veneto

### 13 BIANCO SECCO

110,00

« Giuseppe Quintarelli »

Nez mur et intense, bonne acidité et structure importante, du caractère, un vin non standardisé.

Cépages: Garganega, Trebbiano, Sauvignon, Chardonnay, Saorin

## Marche

### 14 PECORINO

35,00

« Umani Ronchi »

Olfactif : il s'ouvre sur des notes de fleurs sauvages, de fruits à pulpe blanche et d'agrumes, qui sont ensuite suivies de nuances d'herbes aromatiques.

Gustatif : en accord avec le nez, minérale et de grande sapidité, fraîcheur et persistance.

Cépage : Pecorino 100 : IGT

## Toscana

### 15 I SISTRI CHARDONNAY

60,00

« Fattoria di Fèlsina »

Un Chardonnay, au nez fin et élégant, délicatement noisetté, bouche soyeuse mais qui sait rester fraîche et croquante.

Cépage : Chardonnay 100%: IGT : Fermentation et élevage en Barrique Cépage

### 16 SOLO SOLE

50,00

« Poggio al Tesoro »

Olfactif : Bouquet de fleurs blanches, jasmin et mélisse. Fraîcheur d'herbes provençales.

Gustatif : Notes d'agrumes délicates, texture crémeuse avec une belle salinité et une pointe d'acidité.

Cépage : Vermentino 100%: IGT

### 17 GRATTAMACCO BIANCO

95,00

« Podere Grattamacco »

Nez de romarin, résine, sel marin, lime et pamplemousse rose. Bouche riche, à la luxuriante consistance crémeuse, mais qui sait rester frais et juteux, belle finale, élégante avec une grande persistance.

Cépage : Vermentino 100%: IGT

# Abruzzo

## 18 VILLA GEMMA BIANCO

40,00

« Masciarelli »

Robe jaune paille. Le nez fin et élégant, de notes de fleurs blanches et fruits à chair blanche. En bouche il est sec, avec un beau fruité élégant et une belle fraîcheur qui vient équilibrer la finale ronde et persistante.

*Cépages : Trebbiano 80%, Cococciola 15%, Chardonnay 5% : IGT*

## 19 MARINA CVETIC CHARDONNAY

80,00

« Masciarelli »

Un grand Chardonnay ample et corpulent à la robe jaune dorée brillante. Nez intense de fruits mûrs exotiques ananas, mangue et papaye et d'épices nobles. Bouche crémeuse et ample, riche de notes fruitées et épicées, la finale de grande structure ne le prive pas d'élégance.

*Cépage : Chardonnay 100%. : IGT : Fermentation en Barrique, élevage 18 mois en Barrique*

## 20 GRECO DI TUFO

40,00

« Macchialupa »

Le Greco comme son nom l'indique est originaire de la Grèce antique, il est devenu malgré sa petite production l'un des vins blancs le plus appréciés et recherché d'Italie. Il se présente avec une belle robe jaune paille. Le nez séduit par son fruité chaud où l'on aperçoit des notes d'abricots. Bouche avec un joli corps suivi d'une belle fraîcheur. Belle finale persistante.

*Cépage : Greco 100%*

# Puglia

## 21 SALENDE VERMENTINO

45,00

« Tenute Rubino »

Un séducteur avec ses notes fruitées et de fleurs blanches. Bouche fraîchement équilibrée, belle intensité du fruit. Finesse et persistance en finale.

*Cépage : Vermentino 100%*

## Sicilia

### 22 RAHJAH ZIBIBBO SECCO

35,00

« Gorgi Tondi »

Robe jaune paille. Nez intense, de notes de fleurs d'amandes et brise marine, suivi de délicates notes d'agrumes. Bouche harmonieuse, avec un charme rare dû à sa souplesse et rondeur, et jolie salinité et fraîcheur. Délicieuse et belle persistance.

*Cépage : Zibibbo 100%*

### 23 JALÉ CHARDONNAY

55,00

« Cusumano »

Olfactif : Le bouquet ample et fruité (fruits blancs) est agréablement accompagné de notes boisées, de beurre et de noisette. Texture ronde, soyeuse et enveloppante.

Gustatif : Belle réserve de Chardonnay du domaine, rond, ensoleillé et généreux tout en gardant une belle énergie et de la minéralité.

*Cépage : Chardonnay 100%*

## Sicilia Etna

### 24 ETNA BIANCO – ALTA MORA

65,00

« Cusumano »

Olfactif : La citronnelle fraîche, l'écorce de l'orange la pomme jaune et des notes fumé, des fruits blancs et du silex, avec de légères notes de poivre blanc.

Gustatif : il est doux et frais, avec une longue persistance, minéralité et salinité

*Cépage : Carricante*

# LES VINS ROSÉS

## 25 ROSA DEI VENTI BIO

35,00

« Gorgi Tondi »

Nez intense de notes florales et de fruits rouges, agrémenté de notes épicées.

*Cépage : Nerello Mascalese 100% : IGT Sicilia*

## 26 CERASUOLO D'ABRUZZO VILLA GEMMA

40,00

« Masciarelli »

Un rosé intense et parfumé, doté d'une belle structure, fruitée et épicée. Belle persistance.

*Cépage : Montepulciano 100%: DOC Abruzzo*

# LES VINS ROUGES

## Alto Adige

### 27 SOFI ROSSO

35,00

« Franz Haas »

Le Sofi Rosso est un assemblage du cépage local Lagrein et d'un e petite part de Merlot. Vinifié séparément et assemblé ensuite en les laissant quelques mois avant embouteillage . Il se présente avec une robe rouge grenat intense , avec des notes de fruits rouges mures et violette, et d'agréables fragrances épicées . Bouche de bon corps , mur et frais et sans aspérité . Finale équilibrée entre fruits et épices.

*Cépage : Merlot, Lagrein*

### 28 PINOT NERO

75,00

« Franz Haas »

Réputé pour ses beaux Pinot Noirs, Franz Haas nous séduit d'emblée avec ce Pinot Noir au fruit croquant et à l'élégance irrésistible. Bouche soyeuse et suave, de fruits et épices. Belle persistance.

*Cépage : Pinot Nero 100% : DOC*

## Piemonte

### 29 DOLCETTO D'ALBA

45,00

« Fratelli Alessandria »

Le Dolcetto de Fratelli Alessandria, Baroliste réputé, possède une belle vigueur et structure. Un vin nature, sans fard ni bois, pour ceux qui aiment le fruit.

*Cépage : Dolcetto 100% : DOC*

### 30 BARBERA D'ALBA SUPERIORE PRIORA

65,00

« Fratelli Alessandria »

Nez complexe de notes de fruits noirs et d'épices. Bouche à la belle matière structurée, ronde avec du fruit et une belle complexité. Finale persistante et gourmande.

*Cépage : Barbera 100% : DOC : Élevage Tonneaux de 500 litres chêne Français et Foudre de 20 à 40 hl.*

### 31 BAROLO

110,00

#### « Fratelli Alessandria »

Le Barolo de Fratelli Alessandria, exprime avec justesse les qualités de finesse du cépage Nebbiolo. Ample et profond, il garde toute l'élégance du Nebbiolo à travers son nez magnifique de fruits mûrs et d'épices. Finale persistante et sans lourdeur.

*Cépage : Nebbiolo 100% : DOCG : Élevage en Foudres de 30 et 40 hl de 28 à 30 mois, suivi de 12 mois de bouteille.*

### 32 BAROLO CRU GRAMOLERE

155,00

#### « Fratelli Alessandria »

Le Gramolere est un cru de Monforte réputé. Les vins, sont ici charnus et structurés, complexes et profonds. Ce Barolo signe la grandeur d'un cru de Barolo.

*Cépage : Nebbiolo 100% : DOCG : Élevage 10 mois en tonneaux de 500 l de chêne français + 20 mois de foudre de 30 hl suivi de minimum 12 mois de bouteille*

### 33 DAGROMIS BAROLO

225,00

#### DOCG « Gaja »

Olfactif : L'arôme est unique et irremplaçable, avec des arômes fruités, épicés, floraux et balsamiques.

Gustatif : En bouche, il donne une excellente structure et douceur: le goût est chaud, enveloppant, savoureux, avec des tanins veloutés et une très longue finale.

*Cépage : Nebbiolo 100%*

### 34 BARBARESCO

485,00

#### « Angelo Gaja »

Angelo Gaia est un nom iconique dans le monde du vin, son Barbaresco est une des plus belles références de l'appellation. Un Vin de classe, à la matière dense magnifique. En Bouche toute l'élégance du Nebbiolo éclate, et se prolonge sur une belle persistance toute en nuances et subtilités.

*Cépage : Nebbiolo 100% : DOCG : Élevage 1 an Barrique + 1 an foudre*

EXCLUSIVITÉ AMBASSADOR CA DEL BOSCO

### 35 CA DEL BOSCO CORTE DEL LUPO

75,00

#### Exclusivité Ambassador

Olfactif : Nez séduisant, notes de fruits rouges et balsamique très raffinées. Gustatif : Élégant, les tanins sont gentils avec une belle persistance et longueur finale en bouche.

*Cépage : Cabernet sauvignon, Cabernet franc et Carmenere*

# Veneto

## 36 TEMPUS

40,00

« Stefano Accordini »

Tempus , est un assemblage judicieux et Corvina et Merlot . Belle robe rouge rubis intense . Nez friand de fruits rouges , agrémenté d' une juste note épicée . La bouche est ronde et juteuse , d' un beau fruit mur , belle finale enveloppée et souple.

Cépages : Corvina 90%, Merlot10%

## 37 BROLO CAMPOFIORIN ORO

50,00

« Masi » Méthode Ripasso

Olfactif : nez séduisant avec des notes de baies, confitures et vanille.

Gustatif : riche, corsé, gorgé de fruits cuits au four et de notes de torréfaction, cacao et de vanille en finale.

Cépages : Corvina, Rondinella, Oseleta

## 38 PRIMOFIORE

145,00

« Giuseppe Quintarelli »

Olfactif : des cerises et de baies juteuses, fraîcheur, d'épices à cuire chaudes, pétales de violettes et de notes de confiture, de chocolat et d'herbes aromatiques.

Gustatif : Des tanins soyeux s'accrochent aux joues, une finale persistante et délicieuse complète l'expérience de consommation. Primofiore, ou «premier pressoir», reçoit le jus de ruissellement de l'Amarone du domaine, qui ajoute de la profondeur et des couches de saveur.

Cépages : 25% Corvina; 25% Corvinone 25% Cabernet Franc 25% Cabernet Sauvignon : IGT

## 39 VALPOLICELLA RIPASSO IL FORNETTO

85,00

« Stefano Accordini »

Le nez dévoile une palette d' arômes de fruits murs et de notes légèrement confites , enrobé d' un boisé délicat et élégant . La bouche présente un soyeux séduisant , distribuant de délicates saveurs de fruits et d'épices et un bel équilibre d'ensemble.

Cépage : Corvina 75% , Rondinella 20% , Molinara 10%.

## 40 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DI COSTASERA

120,00

« Masi »

Olfactif : des notes de fruites noire prunes et cerises, avec des notes de torréfactions café grillé.

Gustatif : majestueuse et élégante, cerises conservées dans l'esprit et cacao amer, balsamique, tanins discrets bien intégré.

Cépages : 70% Corvina; 15% Rondinella; 10% Oseleta; 5% Molinara: DOCG

**41 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO  
CAMPOLONGO DI TORBE 295,00**

« Masi »

Olfactif : des arômes intenses et complexes de fruits cuits au four et de cannelle qui se mélange.  
Gustatif : corsée et équilibrée, aux saveurs de cerise mûre (sucrée et marasca), balsamique, de prunes cuites et d'amandes amères.

*Cépages Corvina: 70 %, Rondinella 25 %, Molinara 5% : DOCG*

## Emilia–Romagna

**42 PETRIGNONE SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA BIO 45,00**

« Tre Monti »

Ce vin se présente avec une belle matière et un beau nez de griotte et une délicate touche boisée.  
Bouche charnue, à la belle profondeur riche. Belle finale complexe et persistante.

*Cépage : Sangiovese 100%: DOC : Élevage en Barrique 6 mois*

**43 THEA SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA BIO 65,00**

« Tre Monti »

Ce vin se présente avec une belle matière et un beau nez de griotte et une délicate touche boisée.  
Bouche charnue, à la belle profondeur riche. Belle finale complexe et persistante.

*Cépage : Sangiovese 100%: DOC : Élevage en Barrique 6 mois*



# Toscana

## 44 CHIANTI COLLI SENESI

35,00

### « Castello di Farnetella »

Farnetella appartient à la Fattoria di Fèlsina en Chianti Classico, les mêmes attentions lui sont dédiées. Ce terroir particulier, est situé au sud-est du Chianti Classico et au nord de Montalcino. Ceci influence le style des vins, qui développent un nez d'anisette et réglisse douce. Moyennement corsé, merveilleusement riche et savoureux, il se distingue par sa complexité et sa profondeur.

*Cépages: Sangiovese 92%, Merlot 8 % DOCG : Élevage foudres et tonneaux 12 mois*

## 45 ROSSO DI MONTEPULCIANO

40,00

### « Poliziano »

Une robe pourpre foncée. Nez de petits fruits rouges et d'épices. Ce vin moyennement corsé, plein et pulpeux possède un charme irrésistible et une belle persistance.

*Cépages: Sangiovese 80 %, Merlot 20%: DOC. Élevage 20 à 30 % en barrique le restant en cuve suivant les années*

## 46 SPEZIERI BIO

35,00

### « Col d'Orcia »

Olfactif : s'exprime avec des parfums riches en fruits à chair rouge, en cerises et en amarena, suivis de notes brisées.

Gustatif : Plein et persistant, avec des tanins souples et mûrs, il se termine sur une finale longue et agréable.

*Cépages : 70% Sangiovese; 10% Cabernet Sauvignon; 10% Cilieggiolo; 10% Merlot*

## 47 CASTELLO DI BROLIO

120,00

### « Chianti Classico Docg Gran Selezione – Ricasoli 1141 »

Olfactif : des notes de petits fruits rouges, d'iris et de violette, des notes toastées et minérales, particulièrement raffinées.

Gustatif : élégant, avec des tanins veloutés bien intégrés à l'acidité. Finale persistante, expression du territoire de Brolio.

*Cépages : 100% Sangiovese*

## 48 IL SEGGIO BOLGHERI

65,00

### DOC 2018 Poggio al Tesoro Nouveau

Olfactif : fraîcheur et intensité, fruité, épicé et méditerranéen, avec des notes de fruits rouges mûrs, d'épices délicates et d'herbes, balsamiques.

Gustatif : aux notes de fruits rouges, Juteux, frais, savoureux et épicé, avec des tanins modérés et une bonne persistance, les tanins sont élégants, soyeux, enveloppants et très doux. La finale est précise, nette et vive.

*Cépages : 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot*

## 49 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

70,00

### « Poliziano »

Robe grenat. ce vin développe avec ampleur, d'intenses notes, de prune et d'autres petits fruits noirs, de tabac et de cannelle. La bouche ample et profonde est parfaitement étayée par des tannins élégants et soyeux. Complexe et persistant en finale.

*Cépages : Sangiovese 85 %, Canaiolo, Colorino 10%, Merlot 5%. : DOCG : Élevage 2/3 en Barriques, Tonneaux, 1/3 en foudre 16 mois.*

Barriques, Tonneaux, 1/3 en foudre 16 mois.

*Cépages : 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot*

## 50 FÈLSINA BERARDENGA CHIANTI CLASSICO

50,00

### « Fattoria di Fèlsina »

Fèlsina, dans le « Larousse des vins du monde » est cité comme étant le Château Margaux du Chianti Classico, pour la qualité des vins et le respect du terroir. Nez de cerise noire nuancés de tabac et de cuir fin. L'ensemble, atteste malgré son caractère généreux, une très grande pureté en Finale.

*Cépage : Sangiovese 100%. DOCG : Élevage en Barriques et Tonneaux 12 mois*

## 51 RÀNCIA CHIANTI CLASSICO RISERVA BERARDENGA

110,00

### « Fattoria di Fèlsina »

La « Vigne de Rancià » grand cru du Chianti Classico, interprète fidèlement la connotation « de terroir », en exprimant une persistance, une vitalité et une finesse unique et particulière. Pour Le Larousse des vins du monde, Fèlsina est le Château Margaux du Chianti.

*Cépage : Sangiovese 100% : DOCG : Élevage en Barriques neuves de 18 à 20 mois*

## 52 GIODO ROSSO TOSCANA

115,00

### « Podere Giodo »

Le Rosso Giodo, issus de la même vigne que le Brunello di Montalcino, la première sélection des raisins, est réservé au Brunello, la deuxième pour le Rosso. Il se distingue par la profondeur de son fruit et sa grande finesse. En bouche il est très élégant et soyeux. Finale équilibrée avec une grande fraîcheur.

*Cépage : Sangiovese 100% : IGT : Élevage 12 mois en tonneaux de 700 l.*

## 53 -ROSSO DI MONTALCINO

110,00

### « Le Potazzine »

Olfactif : fruités et épicés intenses avec des notes de cuir, tabac, café, pétales de rose, baies rouges et confiture de cerises.

Gustatif : Soyeux, agréables, élégants, gourmande et dynamique. Les tannins sont présents mais élégants. La finale est intense et persistante. L'ensemble est fin, frais avec beaucoup d'élégance

*Cépage : Sangiovese 100% : DOC*

## 54 BRUNELLO DI MONTALCINO BIO

110,00

### « Col d'Orcia »

Olfactif : Complexe et élégant. Les notes fruitées intenses, telles que la mûre, sont intégrées aux épices données par le chêne.

Gustatif : Vin d'excellente structure, ample et persistant, aux tanins souples et mûrs. Il a un arrière-goût savoureux et agréablement fruité.

Cépage : 100% Sangiovese

## 55 -FONTALLORO

150,00

### « Fattoria di Fèlsina »

Pour beaucoup d'amateurs, le Fontalloro est « Il Sangiovese ». Il est l'expression aboutie, d'un cru de Sangiovese, caractérisé par la finesse particulière et élégante de ses tanins. Un vin de grande classe et persistance.

Cépage : Sangiovese 100% : IGT : Élevage barrique neuves 18 à 22 mois

## 56 -CASALFERRO

135,00

### « Ricasoli »

Olfactif : arômes de cerises et de mûres, mais aussi de chêne, de tabac et de chocolat.

Gustatif : la texture caresse le palais un vin d'intensité et de douceur profondément enrichi, sensuel avec de délicieux tanins bien intégrés dans des arômes de fruits noirs. Très longue finale.

Cépage : 100% Merlot

## 57 GRATTAMACCO BOLGHERI SUPERIORE

210,00

### « Podere Grattamacco »

Le Grattamacco, est un des vins historique de l'appellation Bolgheri. Le nez s'ouvre avec ampleur sur des notes fruitées et balsamiques. Bouche profonde et ample, avec une élégante présence tannique. Finale de grande longueur, pleine et bien soutenue par sa complexité aromatique.

Cépages : Cabernet Sauvignon. 70%, Cabernet Franc. 20%, Sangiovese 15% : DOC : Élevage en Barriques, dont 2/3 neuves 18 mois

## 58 50 & 50

295,00

### « Avignonesi et Capannelle »

Robe rouge cerise. Nez fin de fruits rouges, de baies de sureau et de vanille. Bouche pleine et élégante, avec des tannins doux bien en équilibre. La longue finale fait ressortir des amandes et des noix.

Cépages : Merlot 50% et 50% Sangiovese : DOC : Élevage 18 mois en Barriques

# Abruzzo

## 59 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

« CHIAMAMI QUANDO PIOVE » BIO

35,00

« Luigi Valori »

Robe rubis intense. Beau nez de fruits noirs. Bouche sur le fruit, charnu et croquant. Belle finale gourmande et juteuse.

Cépage : Montepulciano 100%. DOP

## 60 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

RISERVA MARINA CVETIC

70,00

« Masciarelli »

Un grand séducteur avec sa bouche pulpeuse de mûre, florale et épicée où l'on retrouve la violette séchée. Finale ample et complexe qui se prolonge sur une touche de cacao amer.

Cépage : Montepulciano 100%. DOC Élevage 12 mois en Barriques

# Puglia

## 61 PUNTA AQUILA

45,00

« Tenute Rubino »

Ample et dynamique d'où ressort la minéralité, qui se fond dans la structure du fruit et des tannins présent mais non agressifs. Belle persistance.

Cépage : Primitivo 100% : IGT

## 62 VISELLIO

70,00

« Tenute Rubino »

Un grand Primitivo, d'une densité de matière énorme et une opulence superbe où l'on décèle des notes de minéral et d'épices diverses sur une finale longue et persistante.

Cépage : Primitivo 100% : IGT : Élevage 8 mois en Barriques

## Sardegna

### 63 SURRAU CANNONAU 62,00

Robe rubis profond. Nez intense de fruits rouges et de notes de garrigue. Bouche riche, élégante et d'une belle vitalité et minéralité. Belle finale persistante et riche.

*Cépage : Cannonau 100% DOC : Élevage quelques mois en cuves béton et foudres.*

## Sicilia

### 64 BENUARA SICILIA 40,00

**DOC « Cusumano »**

Olfactif : intense et fruité, caractérisé par des notes de cerise noire et de baies, qui laissent place à des interventions épicées de poivre noir.

Gustatif : doté d'une complexité attaque en souplesse et en fraîcheur; finale longue et agréable.

*Cépages : 50 % Nero d'avola 50 % Syrah. Tenuta Presti e Pegni, Monreale 300m*

### 65 MORO 55,00

**« Valle dell'Acate »**

Un Nero d'Avola d'Altitude plus expressif, fruits mûrs, boisé discret. Belle complexité.

*Cépage: Nero d'Avola 100%: Elevage en Barrique de deuxième passage 12 mois.*

## Sicilia Etna

### 66 ETNA ROSSO 60,00

**DOC « Alta Mora »**

Olfactif : très intense et un arôme typique de violette, de cassis et d'épices douces. Gustatif :

En bouche se détache une saveur marquée, due à la grande minéralité de la zone autour de l'Etna, bien soutenue par une excellente structure et une harmonie générale très bien équilibrée.

*Cépage : Nerello Mascalese*