



*Hotel*  
VILLA TRAIANO



DALLA CANTINA

**iVini**

---

# La nostra cantina

Pensata per riunire e collezionare prodotti che diano emozioni, la cantina de "la Veranda" di Hotel Villa Traiano, raccoglie una serie di bottiglie adatte a soddisfare molti gusti e molti palati, soprattutto quelli più raffinati. Vini rari, annate uniche, ma anche bottiglie da tutti i giorni purchè mai banali.

## Legenda



La stella di Villa Traiano indica dei Vini rari e da collezione, bottiglie uniche ed introvabili.



Il bicchiere di coralli indica vini selezionati per l'eccellente rapporto qualità prezzo



Il bicchiere indica vini serviti anche a bicchiere

# Bollicine

## Champagne

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829

### BOLLINGER - SPECIAL CUVÉE

---

Uno champagne d'eccezione, opulento, cremoso, tostato, pervaso da note di biscotto, profondo nella sua complessità

€ 123

### BOLLINGER - SPECIAL CUVÉE MAGNUM

---

Uno champagne d'eccezione, opulento, cremoso, tostato, pervaso da note di biscotto, profondo nella sua complessità. In un formato che lo rende di assoluta eccezione.

€ 268

### BOLLINGER - ROSÈ

---

Champagne dallo stile originale e versatile. Dietro questo Champagne è nascosta una competenza unica per ciò che riguarda la vinificazione in rosso e una padronanza assoluta dell'assemblaggio: nobile alchimia.

€ 159

FRANCE  1743

# MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

## MOËT & CHANDON

---

Una vera e propria icona, l'Impérial nasce infatti nel 1869 e da secoli incarna lo stile unico di Moët & Chandon. Uno Champagne che si distingue per la sua luminosa traccia fruttata, per la sua bocca fresca e seducente, per la sua elegante maturità. Lo Champagne per eccellenza, di gran lunga il più diffuso al mondo.

€ 150

## MOËT ICE IMPÉRIAL

---

Specificatamente ideato e creato per essere gustato con qualche cubetto di ghiaccio, lo Champagne Demi Sec "Moët Ice Impérial", della Maison Moët & Chandon, offre una nuova esperienza gustativa, che combina sensazioni fresche e fragranti, rimanendo fedele allo stile Moët & Chandon. Fruttato e tagliente, seduce il palato con la sua elegante maturità. Incontra diversi abbinamenti, come menta, lime, pompelmo, buccia di cetriolo, zenzero, cardamomo e frutti rossi, tutti in grado di esaltarne la sua intensa aromaticità.

€ 170

# Dom Pérignon



## DOM PÉRIGNON VINTAGE 2010

---

Un Dom Pérignon, quello del 2010, che incarna perfettamente la completezza tipica delle migliori vendemmie. Uno Champagne di rara finezza, vivace, elegantissimo, materico e meravigliosamente minerale, perfettamente equilibrato in ogni sua componente. Già oggi straordinario, saprà stupire anche a distanza di molti anni, come nella migliore tradizione dei grandi Dom Pérignon.

€ 350

---

LAVERANDA  
DELL'HOTEL VILLA TRAIANO

La nostra selezione di vini, champagne e distillati è frutto di una attenta scelta basata sull'assoluta eccellenza.



## POMMERY BRUT ROYAL

---

Lo Champagne Brut Royal è l'etichetta classica e più celebre della maison Pommery, nata dai tre tipici vitigni della regione con affinamento sui lieviti per 36 mesi. Ha un carattere delicato, fresco, vivace e brioso, di eccezionale bevibilità, con profumi che richiamano la frutta fresca, i fiori, il miele e gli agrumi

€ 80



# Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

## VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL

---

Uno degli Champagne più conosciuti nel mondo, il Brut di Veuve Clicquot Ponsardin è la dimostrazione di tutta l'attenzione che la Maison pone nella sua produzione. Un'etichetta prodotta in moltissimi esemplari, sempre eccellente. Ottenuto dall'assemblaggio di 50-60 Cru diversi, è Champagne composto da Pinot nero, che assicura la struttura tipica dei vini della Maison, da Pinot meunier, che completa la rotondità, e da chardonnay, che conferisce l'eleganza e la delicatezza necessarie a un equilibrio perfetto. I vini di riserva, utilizzati in percentuali elevate (tra il 25% e il 40%), garantiscono la continuità dello stile della Maison.

€ 150

CHAMPAGNE



**AYALA**

MAISON FONDÉE EN 1860  
AY - FRANCE

AYALA BRUT MAJEUR

---

Una cuvée in cui la potenza del pinot nero si unisce alla generosità dello chardonnay, con il pinot meunier che armonizza la bevuta. Questo Champagne Brut "Majeur" della Maison Ayala, riposa in bottiglia per oltre due anni e mezzo. Vivace e scattante, è ricco di freschezza e di note fruttate, e ha un basso dosaggio zuccherino per cui si presta a essere sorseggiato durante le più svariate occasioni. È la bandiera di rappresentanza della cantina Ayala.

€ 90



MAISON FONDÉE EN 1776

**LOUIS ROEDERER**

CHAMPAGNE

CRISTAL CHAMPAGNE - 1985

---

Il Cristal è certamente il vino più famoso della maison Roederer e questo blend di certo rende giustizia alla sua fama. Elaborato unicamente nelle "grandi annate", quando la maturità dello chardonnay (circa il 45%) e del pinot nero (55%) che lo compongono è perfetta, invecchia in cantina per 6 anni e riposa 8 mesi dopo la sboccatura. Lo Champagne Cristal Louis Roederer è fantastico dall'inizio alla fine, un colosso di potenza messa nel motore dal pinot unito all'innegabile eleganza dello chardonnay. Un Cristal dallo stile concentrato, denso al punto da poterlo masticare invece che bere, ma vivacizzato dall'innata freschezza e mineralità dei migliori cru della Mama. Uno Champagne immenso che ci piace perché già ora è paradisiaco, ma che con alcuni anni di maturità alle spalle potrebbe divenire addirittura divino

Nella nostra collezione in una annata esclusiva e quasi introvabile.

€ 5.000





## MONTAUDON BRUT RESERVE

---

Lo Champagne Montaudon Brut si presenta con un attraente colore giallo-oro. Il naso suggestiona con note di frutta secca e pane tostato. Delizioso al palato, fresco con finale aromatico che vi stupirà.

€ 60

# Metodo classico

## ASTI MILLESIMO - FONTANAFREDDA 2011

---

All' olfatto presenta note dolci, di muschio, di fiori di tiglio, d'acacia, di salvia e di miele. Al palato è gradevolmente dolce, fragrante. Ottimo compagno fuoripasto, ma speciale con tutti i dessert e anche con la frutta.

€ 27

## BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE - VINTAGE 2006

---

È un vino a tutto pasto, ottimo come aperitivo, in accompagnamento a primi piatti e secondi delicati di pesce e crostacei. Si accosta anche molto bene a carni bianche e formaggi freschi.

€ 30

## DUBL, BRUT METODO CLASSICO - FEUDI DI SANGREGORIO

---

Versatile, fragrante e piacevole. Il "Dubl", Brut Metodo Classico targato "Feudi di San Gregorio", è una bollicina che nasce spumantizzando uve di falanghina in purezza. Intrigante e dinamico, agile e tonico, poi allo stesso tempo delicato, cordiale e gioviale, è uno Spumante perfetto per l'aperitivo, capace di mettere tutti d'accordo e in grado di regalare soddisfazioni. Lasciato riposare per almeno un anno sui lieviti in bottiglia, è un Brut di estrema gradevolezza: se lo stapperete insieme agli antipasti d'entrata, potete rischiare di continuare a berlo anche a tutto pasto.

€ 45

## LETRARI TRENTO DOC BRUT

---

Ottenuto seguendo il metodo champenoise, che prevede la seconda rifermentazione in bottiglia. La cuvée di chardonnay e pinot nero che lo compone permane sui lieviti per almeno due anni. Adatto come aperitivo, può essere stappato anche per brindisi da ricordare, o sorseggiato a tutto pasto in occasione di momenti conviviali informali e non impegnativi.

€ 45

# Prosecco

## MASCHIO PROSECCO

---

Ottimo come aperitivo è ideale per accompagnare piatti di pesce dolci e torte da forno

€ 20

## PROSECCO FRANCO BRUT

---

Può essere il miglior compagno per un dissetante aperitivo e può anche accompagnare piacevoli momenti conviviali. Viene vinificato a temperatura controllata e rifermentato in autoclave. Se consideriamo che è prodotto dalle cantine Nino Franco, le quali sono state pioniere del Prosecco e della sua esportazione in tutto il mondo, ecco che siamo decisamente in buone mani.

€ 27



# I rossi

## Il Sannio

---

### BARBERA DEL SANNIO "BARBETTA" ANTICA MASSERIA VENDITTI

---

Un accurato lavoro svolto tra i filari, poi rigorosi passaggi produttivi in cantina: questi i capisaldi del Barbera del Sannio "Barbetta" di Antica Masseria Venditti. È un Barbera figlio delle terre campane in cui le uve raggiungono eccellenti livelli di maturazione, concentrazione ma anche freschezza. Stappatela durante le occasioni più informali, e aggiungerà convivialità alle più spensierate situazioni.

€ 28

---

### AGLIANICO DEL TABURNO - FONTANAVECCHIA

---

L'Aglianico del Taburno di Libero Rillo è un vino molto equilibrato. Possiede tutta la forza dell'Aglianico, per cui accompagna bene piatti ricchi di gusto.

€ 24

---

### ORAZIO - FONTANAVECCHIA 2007

---

Un calice austero ed elegante, potente ed evoluto: l'"Orazio", Rosso del Beneventano prodotto dalla cantina Fontanavecchia, matura per oltre quattro anni, di cui almeno 14 mesi in barrique di rovere francese. È un vino adatto ai grandi piatti saporiti e strutturati, che non disdegna nemmeno di essere sorseggiato da solo come vino da meditazione. Da provare assolutamente.

€ 29

## PLUTONE PIEDIROSSO

---

Il Piedirosso "Plutone" della cantina beneventana Ocone è un rosso dal profilo armonioso, fragrante e fruttato, che interpreta con eleganza le caratteristiche di questo storico vitigno campano. La scelta di una vinificazione solo in acciaio, esalta il profilo schietto e diretto del vino, che si fa apprezzare per la sua limpida semplicità espressiva e per una grande piacevolezza di beva. È un rosso leggero, agile e particolarmente duttile a tavola. Si abbina molto bene a paste al pomodoro, pasta al forno, pollame e carni bianche arrosto.

€ 18

## BUE APIS - CANTINA DEL TABURNO 2003

---



Il Bue Apis è prodotto esclusivamente con uve di Aglianico provenienti da una vigna centenaria ubicata in contrada "Pantanella" a circa 1000 metri dalla cantina del Taburno. Questa vigna testimonia l'antica presenza dell'Aglianico alle pendici del monte Taburno. La vinificazione in purezza dell'uva da essa ottenuta, clone originario del cosiddetto Aglianico amaro, è uno dei percorsi che la Cantina del Taburno ha intrapreso per valorizzare le straordinarie potenzialità di questo antico vitigno.

€ 75

## KAPNIOS AGLIANICO - MASSERIA TRATTASI 2005

---



Il Kapnios Aglianico Beneventano IGT è un'interessante etichetta proposta dall'azienda vitivinicola campana Masseria Frattasi, importante perla produttiva che propone vini biologici di terroir. Citato dal commediografo dell'antica Grecia Platone il Comico, questo rosso ha un nome che deriva dal lemma greco "affumicato". Una denominazione che non è casuale, visto che il vino si ottiene con l'appassimento dell'uva che gli regala un sapore affumicato. Esito della vinificazione di Aglianico in purezza, questa etichetta nasce dai frutti delle viti coltivate su un suolo ricco di argilla e pietre calcaree, impiantate a un'altezza che va dai 500 metri ai 600 metri sopra il livello del mare. Dopo una meticolosa vendemmia manuale eseguita nella seconda decade del mese di novembre, l'uva viene fatta appassire in fruttajo all'aperto. Successivamente segue un processo di vinificazione in rosso. Infine, il Kapnios Benevento Aglianico IGT prima viene fatto affinare in barrique di rovere francese per 18 mesi, poi matura in bottiglia per un lungo periodo. Il prodotto finale è un'etichetta dal sorso pieno ed equilibrato. Un rosso caldo, succoso e dal finale appagante. Il colore è rosso porpora. L'odore ricorda le more ed il ribes nero. Il gusto è pieno ed equilibrato con tannini fusi ed un finale lungo di caffè tostato, tabacco e spezie.

€ 99

# L'altra Campania

## NOBILE TAURASINO - NOBILIS 2001

---

Da una pregiata selezione di uve Aglianico, Merlot e Cabernet nasce questo vino nobile, ricco di corpo e di profumi, frutto di una vinificazione attenta e rigorosa. Per la sua struttura e morbidezza è ideale per portate a base di carne e piatti forti.

€ 27

## TAURASI- SELLA DELLE SPINE, VIGNA PIANO D'ANGELO, 2012

---

Il Taurasi "Vigna Piano D'Angelo" di Sella delle Spine è un grande vino campano. Al naso richiama i sentori di prugne e ciliegie e le fragranze del sottobosco collinare che caratterizzano i territori taurasini. Il sorso sprigiona un sapore secco e morbido, con una buona concentrazione di tannini eleganti, di una lunghissima persistenza che amplifica i sentori primari del vitigno stesso.

€ 32

## RADICI TAURASI - MASTROBERARDINO 1998

---



Un Taurasi ampio con note di liquirizia firmato Mastroberardino Fedele alla tradizione, la vendemmia si esegue a mano a novembre, per raccogliere le uve alla perfetta maturità.

€ 112

Prodotto nella denominazione Taurasi DOCG Riserva, il Radici Taurasi Mastroberardino è oggetto della classica vinificazione con una lunga macerazione sulle bucce. Dopo 30 mesi di invecchiamento in botti di rovere francese e sloveno, il Radici Taurasi del 1998 è affinato per 36 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Alla degustazione, il Radici Taurasi del 1998 ha un colore rosso rubino intenso, a testimonianza della sua evoluzione. Il bouquet è fine e complesso, rivelando aromi di tabacco, spezie e ciliegia. In bocca è pieno ed elegante, sugli aromi di fragola, pepe nero e liquirizia.

Questo vino può accompagnare perfettamente un aperitivo con formaggi stagionati o tartufi. Anche i piatti di salsa e le carni rosse grigliate si abbinano bene con questo Taurasi.

Il Radici Taurasi Riserva 1998 di Mastroberardino è da scoprire oggi e presenta un magnifico potenziale di invecchiamento fino al 2039.

# Toscana



## LODAI, MAREMMA TOSCANA ROSSO IGT- TENUTA FERTUNA

---

Dopo l'assaggio della produzione relativa alla prima annata di questo vino, è rimasta in memoria l'esclamazione uscita quasi spontanea: "Laudemus". È proprio quell'esclamazione che oggi dà nome al "Lodai". È la bandiera della Tenuta Fertuna, simbolo di una continuità qualitativa non sempre facile da trovare. Il Maremma Toscana Rosso IGT "Lodai" della Tenuta Fertuna riposa un anno in barriques e affina in vetro per sei mesi. Ottimo.

€ 29

## MESSIO, MAREMMA TOSCANA DOC - TENUTA FERTUNA

---

Il top di gamma della Tenuta Fertuna, il Merlot "Messio", viene presentato con un sorso rotondo e morbido, davvero impossibile da non apprezzare. Le uve di merlot vengono selezionate da vecchie vigne con un'attenzione maniacale, così da portare profondità, persistenza e personalità in cantina. Il mosto fermenta sia in acciaio sia in tonneaux di Allier, e la fase finale di affinamento – della durata di 12 mesi – si svolge per 12 mesi in barrique nuove e di secondo passaggio. Un Maremma Toscana DOC a dir poco eccellente, prodotta solamente nelle migliori annate.

€ 45

## PACTIO, TOSCANA ROSSO - TENUTA FERTUNA

---

Il "Pactio" è un vino creato in onore dell'amicizia tra il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta (proprietario di Tenuta San Guido dove si produce il rinomato Sassicaia) e Tenuta Fertuna. Proprio a simboleggiare questa amicizia, in etichetta è riportato il Giano bifronte. Ottenuto da un blend tra sangiovese, cabernet sauvignon e merlot, il "Pactio" matura quattro mesi in barriques nuove di rovere francese e affina in bottiglia. Il Toscana Rosso IGT "Pactio" della Tenuta Fertuna vuole celebrare la Maremma Toscana, terra di grandi uomini e di grandi vini.

€ 25

LAVERANDA  
DELL'HOTEL VILLA TRAIANO

La nostra selezione di vini, champagne e distillati è frutto di una attenta scelta basata sull'assoluta eccellenza.



# Toscana

## CHIANTI CLASSICO, CULTUS BONI - BADIA A COLTIBUONO RISERVA 2016

---

La cantina Badia a Coltibuono è da sempre affezionata protagonista della rappresentazione del terroir del Chianti Classico, che all'interno della gamma prodotta viene declinato con diverse espressioni, tra cui spicca questa Riserva "Cultus Boni". Un rosso innovativo, capace di sfidare il tempo promettendo di evolvere costantemente per i prossimi 10 anni. La fermentazione del mosto ottenuto dalla pressatura di sangiovese, ciliegiolo, canaiolo e colorino avviene spontaneamente in vasche d'acciaio, mentre per la fase finale di affinamento il vino è trasferito in botti e barrique di rovere francese per due anni. Un'etichetta che è un vero e proprio inno al territorio, che risuona durante l'intera degustazione con grande splendore.

€ 45

## SANTA CRISTINA, TOSCANA ROSSO IGT - MARCHESI ANTINORI 2016

---



Il Toscana Rosso IGT 2015 di Santa Cristina è un vino dall'eccellente bevibilità, abbinabile a tutto pasto dal classico antipasto all'italiana (salumi e formaggi) ai secondi di carne. La vinificazione dei vitigni che compongono questo vino (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot e syrah) è effettuata separatamente, per poi procedere alla macerazione per circa una settimana e concludere il processo con la malolattica. L'affinamento avviene in parte in legno e in parte in cisterne di acciaio inox. Ne esce un vino molto piacevole, che descrive perfettamente il territorio da cui proviene, la bella Toscana.

€ 21

## ROSSO DI MONTALCINO - LEONARDO DA VINCI 2018

---

Il Rosso di Montalcino DOC di Cantine Leonardo Da Vinci è stato ottenuto da uve 100% Sangiovese cresciute tra le dolci colline di Montalcino (SI). Il processo di fermentazione alcolica, utile a trasformare gli zuccheri in alcol, si è svolta a una temperatura di 28-30°C con una macerazione sulle bucce della durata di 10 giorni. Il Rosso di Montalcino è una tipologia di rosso proveniente dalle stesse uve da cui si ricava il Brunello, ed è nato con l'esigenza di dar voce ai vigneti più giovani presenti nell'ambito del prestigioso territorio vitivinicolo toscano in grado di regalare vini più agili e freschi. La DOC Rosso di Montalcino è stata istituita nel 1984.

€ 29

# I super Tuscany



## TENUTA SAN GUIDO

### GUIDALBERTO - TENUTA SAN GUIDO 2019

---

Il "Guidalberto" nasce dalla volontà di Nicolò Incisa della Rocchetta, figlio di Mario, di cimentarsi anche con il merlot. Nonostante infatti la spina dorsale del Toscana IGT "Guidalberto" 2014 del Tenuta San Guido, nato nel 2000, rimanga il cabernet sauvignon, quello non utilizzato nel Sassicaia, il merlot dona una certa morbidezza ed un frutto di grande avvolgenza, offrendo così al consumatore un prodotto in grado di essere consumato anche in gioventù.

€ 81

### LE DIFESE - TENUTA SAN GUIDO 2019

---

Sulla scia del grande successo del Sassicaia, nel 2002 è nato il rosso Le Difese. È prodotto da un blend di cabernet sauvignon (70%) e sangiovese (30%) e si pone come perfetta sintesi tra le uve internazionali coltivate nella Tenuta e il vitigno a bacca rossa principe della grande tradizione toscana e vero simbolo del territorio.

Dopo la vendemmia manuale, si procede alla pressatura soffice e alla fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di 12-14 giorni per il cabernet sauvignon e di 15-18 giorni per il sangiovese. Il vino matura per circa 12 mesi in barrique di rovere francese e completa l'affinamento con alcuni mesi in bottiglia prima d'essere messo in vendita.

€ 45

Nel calice si presenta con un bellissimo rosso rubino, intenso e brillante. Al naso si apre su aromi di piccola frutta a bacca scura, profumi floreali, sentori delicatamente speziati, ricordi di erbe della macchia mediterranea e cenni balsamici. Il sorso è armonioso, con ingresso morbido e frutto appagante. I tannini sono eleganti e ben integrati al corpo del vino, che conserva una piacevole freschezza e facilità di beva.

Si abbina molto bene ai primi piatti al ragù di carne e selvaggina o con carni arrosto e alla brace.



## SASSICAIA - TENUTA SAN GUIDO 2018

€ 400

Il Sassicaia 2018 Bolgheri Sassicaia di Tenuta San Guido è stato ottenuto da uve Cabernet Sauvignon (85%) e Cabernet Franc (15%) coltivate nella prestigiosa omonima DOC che sorge nell'ambito di Tenuta San Guido, situata nel territorio di Bolgheri (LI). I vigneti d'origine insistono su terreni calcarei ricchi di galestro, sassi e pietre (che danno il nome al vino) e in parte argillosi, situati a un'altitudine compresa tra i 100 e i 300 metri sopra il livello del mare. Per questo rosso-capolavoro, la fermentazione alcolica si è svolta in acciaio inox a temperatura controllata compresa tra i 28° e i 30°C senza aggiunta di lieviti esterni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino è stato trasferito in barriques di rovere francese (per 1/3 legno nuovo e per la restante parte di primo e secondo passaggio) dove si è affinato per 24 mesi, mantenendo separate le masse per provenienza di vigneto. L'assemblaggio è stato infatti effettuato solo a ridosso dell'imbottigliamento. Prima della commercializzazione, il Sassicaia ha riposato per un certo lasso di tempo in bottiglia.

Il Sassicaia seduce alla vista con il suo colore rosso rubino intenso. Al naso sprigiona avvolgenti profumi di ciliegia, amarena e piccoli frutti di bosco intrecciati a sentori di macchia mediterranea e a note di più evolute di cioccolato e frutta secca tostata. Al palato esprime un gusto pieno ed elegante con tannini levigati e un'acidità ben integrata. Lungo e profondo il finale in cui si fa più nitida la trama minerale. Persistenza emozionante. A tavola si abbina bene a salumi e formaggi stagionati come anche a primi e secondi di terra a base di carni rosse e selvaggina.

# Il Brunello di Montalcino

## BRUNELLO DI MONTALCINO, CAMPONE - FRESCOBALDI 2019

---

Marchesi de Frescobaldi ha creato questo Marchesi de Frescobaldi Campone Brunello di Montalcino 2014, un vino rosso di Brunello Di Montalcino che contiene una selezione di sangiovese dell'annata 2014 e con 13.5° di grado alcolico.

Al naso offre un ricco bouquet di frutti rossi come prugne nere, ribes, more, accompagnato da note tostate di caffè e tabacco da fumo. Alla bocca è caldo e morbido, tannini fini e avvolgente, con un buon equilibrio, finale lungo e persistente, sapore leggermente fruttato.

Perfetto in abbinamento con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

€ 65

## BRUNELLO DI MONTALCINO, CAMPOGIOVANNI - CANTINA SAN FELICE 1996

---



Dalla vinificazione in purezza di uve di Sangiovese al 100%, la Cantina San Felice, produce questo sensazionale vino famoso in tutto il mondo, ricco di note profumate e caratterizzato da un gusto unico, frutto di un'essenziale comunione tra territorio e vitigno. La provenienza è naturalmente quella della DOCG del Brunello di Montalcino. L'affinamento del vino è contraddistinto dalla macerazione delle uve che si protrae per almeno 20 giorni a temperatura compresa fra 28 e 30 °C, fermentando in acciaio e svolgendo la malolattica; poi si passa alla fase della maturazione, che avviene in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi e per altri 12 mesi in bottiglia.

Un vino dotato di ottima struttura, che necessita di piatti e preparazioni in grado di esaltarne i pregi. Perfetto con carne rossa e selvaggina, è da provare anche con i formaggi stagionati e con le ricette dove l'ingrediente principale è il tartufo.

L'annata è eccezionale e particolarmente rara.

€ 285

## BRUNELLO DI MONTALCINO, CASANOVA DI NERI - TENUTA NUOVA 1988

---



Un Brunello di Montalcino che fa parte della storia della denominazione, una grande classico fatto di passione e di amore per una terra e per il suo vino più rappresentativo. Un Brunello di grande carattere, fine, profondo ed elegante, che rivela tutto lo stile dei vini targati Casanova di Neri grazie a un'anima morbida e sfaccettata.

€ 365

Il Brunello di Montalcino D.O.C.G. di Casanova di Neri è vino destinato a regalare grandi soddisfazioni soprattutto dopo molti anni, come da sempre dimostrano i vini della tenuta fondata da Giovanni Neri.

## BRUNELLO DI MONTALCINO - FATTORIA DEI BARBI 1967 - 1969 - 1970 - 1971

---



Se le peculiarità tipiche dei migliori Brunello di Montalcino sono una certa intensità di corpo e di colore, gli aromi complessi ed evoluti, la capacità di un lungo invecchiamento, nel Riserva queste caratteristiche hanno la possibilità di esprimersi al meglio. Un grande rosso, frutto di un'attenta selezione che inizia in vendemmia, prosegue in cantina con una maturazione in botte di almeno 3 anni, si conclude con un affinamento in bottiglia di 6 mesi. Nel Riserva tutto è straordinario ma nulla è eccessivo: è infatti un Brunello che rispetta il carattere di eleganza tipico di Fattoria dei Barbi dimostrandosi allo stesso tempo vino di grande potenza. Un Brunello unico per longevità, capace di stupire non solo per stoffa ma anche per profondità, per complessità, per allungo. Un campione assoluto.

€ 350<sup>'67</sup>

€ 340<sup>'69</sup>

€ 330<sup>'70</sup>

€ 320<sup>'71</sup>

Nella nostra collezione in una verticale di assoluta eccezione.

## BRUNELLO DI MONTALCINO, LA CASA - CARPAZO 2013

---

Rubino lucente dal bordo sfumato, ha naso di rosa, viola, ciliegia e lampone, tabacco, terra e spunti balsamici. Grande qualità anche al gusto: sapido, corposo e dal tannino raffinato. Persistente.

€ 180

Con pappardelle al ragù di lepre, col coniglio lardellato, col maialino al forno e con cacciagione in salmì.

## BRUNELLO DI MONTALCINO - BANFI 2014

---



Ottenuto da uve sangiovese vinificate in purezza, il Brunello di Montalcino DOCG di Castello Banfi può essere considerato un classico della produzione Banfi a Montalcino. Nasce da una selezione clonale delle uve, matura per due anni in botti grandi di rovere francese e in barrique di rovere francese, per poi completarsi con un affinamento in bottiglia di 8-12 mesi. Raffinato ed elegante, tanto al naso quanto al palato, raggiunge elevati standard qualitativi, offrendo garanzie sotto tutti i punti di vista. Contribuisce a mantenere alto il livello della denominazione cui appartiene.

€ 70

# Abruzzo

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, SPELT - FATTORIA LA VALENTINA 2017

---

Una Riserva importante, questa della Fattoria La Valentina, questo Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC "Spelt" ci piace per il suo corpo elegante e il bouquet di profumi e sentori che virano dalle spezie al frutto all'etereo. Realizzato a partire da uve vendemmiate da vigne che arrivano fino ai quarant'anni di età viene macerato e lasciato fermentare per circa tre settimane in tini di acciaio. Affina 16 mesi, parte in botti di rovere da 25 hl, parte in barriques sia nuove sia di secondo passaggio. Sosta finale in botti di rovere da 25 hl ed un anno in bottiglia prima della vendita. Un vino da scoprire sorso dopo sorso.

€ 29

# Marche

## ROSSO PICENO - CASALDOMO 2015

---

La zona di produzione della DOC Rosso Piceno è molto limitata, e arriva a comprendere poco più di dieci comuni, tutti situati nell'areale meridionale delle Marche. È qui dove prende vita, per l'appunto, il Rosso Piceno targato "casaldomo".

Lasciato maturare parte in acciaio e parte in barrique, quello che se ne ottiene è un Rosso capace di ricordarci come anche le Marche abbiano qualcosa da dire se si parla di vino. È un Rosso Piceno come altri non se ne incontrano.

€ 29

# Sicilia

## ETNA ROSSO, DICIASSETTESALME- COTTANERA 2019

---

Il "Diciassettesalme" Cottanera è uno strutturato vino rosso dall'aspetto rubino carico, che prende il nome dall'omonima Contrada da cui provengono le uve. È realizzato impiegando esclusivamente uve Nerello Mascalese allevate a 750 metri d'altitudine nella splendida cornice dell'Etna. I suoli di origine lavica conferiscono all'olfatto ricchi sentori minerali. Dal calice affiorano anche intensi sentori balsamici di timo e ginepro, unitamente a sensazioni fruttate di more e fragoline di bosco. Il sorso è ampio ed equilibrato nei tannini, dal finale lungo. Affina 8 mesi in grandi botti di rovere.

€ 32

# Veneto

## AMARONE - LAMBERTI 2017

---

Amarone della Valpolicella DOCG 2017 Lamberti è un vino rosso tipico del Veneto, prodotto con uve Corvina, Corvinone e Rondinella, provenienti dai migliori vigneti della cantina nell'areale della denominazione. Le uve vengono raccolte manualmente i primi di ottobre e secondo il disciplinare e le antiche tradizioni di famiglia, i grappoli vengono fatti appassire in cassette poste all'interno di stanze ad umidità e ventilazione controllata per la durata di circa 100 giorni. Successivamente si procede a una tradizionale vinificazione in rosso dopo cui l'Amarone Lamberti, viene travasato in barrique di rovere francese per un periodo di maturazione di 36 mesi. Al termine il vino affina in bottiglia per ulteriori 12 mesi prima di essere commercializzato. L'Amarone della Valpolicella di casa Lamberti è ottimo in abbinamento a sughi di carne o selvaggina, perfetto anche per accompagnare selvaggina arrosto e brasati.

€ 49

## AMARONE SANT'URBANO - SPERI 2016

---

Simbolo indiscusso della famiglia Speri, l'Amarone Sant'Urbano è un eccellente esempio di finezza e classicità. Un vino straordinario di grande complessità e vigorosa struttura da sempre ai vertici per eleganza e qualità.

Indicato con secondi piatti robusti di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati.

€ 89

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO - BERTANI 1974

---



L'Amarone della Valpolicella Classico di Bertani è un vino senza tempo, espressione di uno stile unico che la cantina segue da sempre con dedizione assoluta. Si tratta di un vino che nasce da vigneti di rondinella e corvina veronese e da una selezione di grappoli che viene fatta appassire in maniera naturale e che poi fermenterà in pieno inverno, con estrema lentezza. La successiva maturazione in grandi botti di rovere, un processo che dura anni, porta il vino al raggiungimento del suo equilibrio, così stabile da mantenerne intatte le grandi doti organolettiche per molti decenni. Un vino capace di unire in una magica armonia il tempo, la natura, l'uomo; una grande annata.

€ 500

## RIPASSO DELLA VALPOLICELLA - SPERI 2018

---

Il Valpolicella Ripasso Classico Superiore di Speri è un rosso veneto tipicamente territoriale, che si mostra con l'eleganza complessa di un ventaglio di profumi fruttati e speziati magistralmente supportati dall'equilibrio instauratosi tra freschezza e livello alcolico. Un blend che nasce dal cuore pulsante della Valpolicella, e che da qui parte per conquistare il favore della critica italiana e americana. Un'etichetta interessante per il prezzo, che a tavola si dimostra versatile con diversi abbinamenti gastronomici.

€ 33

# Trentino Alto Adige



## PFITSCHER

### PINOT NERO FUCHSLEITEN - PFITSCHER

---

Il Pinot Nero di Pfitscher proviene dal vigneto di Fuchsleiten, un appezzamento situato a circa quattrocentocinquanta metri di altitudine poco fuori il piccolo borgo di Montagna. Vinificato in acciaio a temperatura controllata e lasciato maturare per pochi mesi sia in botti di rovere che in vasche di acciaio, è vino che racconta perfettamente tutta la finezza del Pinot Nero di Montagna. Una zona lontana solo poche centinaia di metri dai vigneti di Mazzon, probabilmente il luogo dove in Italia questa varietà così prestigiosa riesce ad esprimere il meglio di sé. Da non mancare.

€ 29

# Puglia

## PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA "62'ANNIVERSARIO - SAN MARZANO 2014

---

Il Primitivo di Manduria Riserva Anniversario 62 di San Marzano nasce in vigneti situati nei comuni di San Marzano e Sava, nel cuore della Puglia. È prodotto esclusivamente con uve Primitivo, raccolte unicamente a mano durante la seconda metà di settembre. La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 24°C per circa 10-15 giorni. Successivamente il vino affina in barrique per 18 mesi prima di essere imbottigliato.

È caratterizzato da un colore rosso rubino carico. Al naso si apre con un ampio ed elegante bouquet di prugna e ciliegia, arricchito da piacevoli note speziate di tabacco. Al palato risulta piacevolmente morbido e ricco, con un grande corpo. Il vino presenta tannini nobili e un finale delicatamente speziato.

Perfetto per accompagnare carni rosse, selvaggina e primi piatti, è ideale come vino da meditazione.

€ 40

# Lombardia

## INFERNO, VALTELLINA SUPERIORE DOCG, NEBBIOLO - NINO NEGRI 2017

---

Le uve da cui si ottiene questo Valtellina Superiore DOCG di Nino sono coltivate e raccolte nella Sottozona Inferno, la più piccola delle 4 appartenenti alla denominazione. Ripide pendenze e alte temperature estive, così si caratterizzano questi vigneti abbarbicati a 350-550 metri di altitudine, tra le rocce ed i terrazzamenti delle Alpi Retiche, in parte gestiti direttamente dalla cantina. Dopo la fermentazione a temperatura controllata affina in legno perfezionando il profilo organolettico fino a renderlo un vino rosso intenso, rotondo e dai tannini ben inseriti nella trama.

€ 30

# Francia

## CHATEAU BONNET ROUGE - LURTON 2016

---

Il Rouge Bordeaux di Chateau Bonnet di André Lurton rappresenta un'espressione importante dei vini di questa celebre regione francese. L'azienda ha origini antiche e nel corso dei secoli ha maturato profonda conoscenza del territorio e dei suoi vini. I suoi vigneti si estendono per 800 ettari e sono divisi in 10 distinti Chateaux autonomi, dotati di vigneto e cantina. Chateau Bonnet si trova tra due fiumi, Dordogna e Garonna, definita in loco Entre-Deux-Mers. Il clima, tipicamente atlantico, non influenza in alcun modo i vigneti che sono protetti dalle impetuose brezze marine. Le estati spesso sono siccitose, ma permettono agli acini di concentrarsi e maturare perfettamente. Le vigne da cui proviene il Rouge Bordeaux di Chateau Bonnet sono condotte con un'agricoltura biodinamica nel pieno rispetto della natura circostante. Le uve Merlot e Cabernet Sauvignon sono raccolte manualmente e vinificate separatamente con le tecnologie più innovative che consentono di tutelarne le caratteristiche organolettiche. I vini prodotti vengono miscelati (in parti uguali) e affinati in vasche di acciaio e bottiglia. Ne nasce un vino rotondo, morbido, intenso, ma non opulento. Ricco di sentori fruttati, aromatico, leggermente tannico, fragrante. Può affinare qualche anno in cantina, ma senza esagerare.

€ 27

## CHATEAU LA GURGUE - MARGAUX 2016

---

Ecco la denominazione più famosa del Médoc (Margaux).

Affinamento in piccole botti di legno che porta aromi tostati che si fondono armoniosamente con note floreali e aromi di ribes nero. La bocca è in perfetta continuità con grande finezza e piacevole freschezza. Per quanto riguarda i tannini, sono setosi e offrono una trama vellutata la cui persistenza si prolunga nel tempo. Eccellente!

Da abbinare con carni rosse, formaggi stagionati, selvaggina e tartufi.

€ 89

## BOURGOGNE PINOT NOIRE - CHANSON 2019

---

Esclusivamente da vigneti situati nella Côte de Nuits provengono le uve di pinot noir con cui si ottiene questo Bourgogne Pinot Noir del Domaine Chanson. È pulito e fresco, morbidamente fruttato e arricchito da piacevoli speziature. Pensato per essere goduto da giovane, non deluderà le aspettative.

€ 32

## MARIUS ROUGE - CHAPOUTIER 2019

---



Syrah e grenache noir si uniscono - il primo con la propria struttura e con il proprio bagaglio olfattivo, il secondo con la propria complessità elegante - in questo "Marius", Pays d'Oc Rouge armonioso e beverino, che non appena aperto rischia di finire troppo presto. Il processo di vinificazione, svolto in acciaio, viene tenuto separato per ciascuna varietà, sino al momento del "taglio", in cui si dà vita al prodotto finale. Un'etichetta versatile firmata dalla cantina M. Chapoutier, pronta per essere bevuta adesso durante le occasioni più conviviali.

€ 19

€ 89

# I Bianchi

## il Sannio

### DIANA FALANGHINA BENEVENTANA - OCONE

---

La Falanghina è un vitigno originario del Sannio e trova la sua origine proprio ai piedi del Taburno. Ci troviamo quindi nel territorio d'elezione, dove riesce ad esprimere al meglio le sue peculiarità. Il nome Diana vuole essere un omaggio all'omonima divinità che proteggeva tutti i frutti della terra.

€ 17

### VANDARI FALANGHINA - ANTICA MASSERIA VENDITTI

---

Sempre fresca ed immediata, la Falanghina di Antica Masseria Venditti viene prodotta nel cuore del Sannio Beneventano. È qui che i locali terreni di origine vulcanica donano ai vini note minerali particolarmente marcate che portano a bicchieri di grande intensità. In particolare, questa Falanghina del Sannio DOC spicca non solo per queste caratteristiche ma anche e soprattutto per un rapporto qualità e prezzo particolarmente convincente.

€ 23

### VIGNA SEGRETA, FALANGHINA DI SANT'AGATA DE'GOTI - MUSTILLI

---

La Falanghina del Sannio "Vigna Segreta" è un bianco fresco e avvolgente che la cantina Mustilli produce tra le sinuose colline campane. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ed è preceduta da una macerazione pellicolare di qualche giorno. I sentori varietali sono particolarmente limpidi e netti, con le note floreali fresche primaverili abbinate ai risvolti di pera matura ed un lontano ricordo di miele di acacia e vaniglia.

€ 26

## GRECO - CORTE NORMANNA

---

Il "Greco Del Sannio" della Cantina "Corte Normanna" è un piccolo gioiello della provincia beneventana. Si presenta alla vista con un colore giallo paglierino di media intensità. La forza del suo bouquet è sorprendente e accarezza i seni paranasali accompagnandoli in un viaggio olfattivo che va tra l'intensità degli agrumi del sud e la finezza dei fiori bianchi di campo. Al palato è secco e abbastanza fresco, con una nota alcolica poco presente e un'acidità che lo tragheta fino alla fine della beva. Prima di essere commercializzato affina per 4 mesi in botti di acciaio inox e altri 3 mesi in bottiglia e la bassa resa per ettaro ne favorisce lo sviluppo di un prodotto ricco di carattere e piacevolissimo al palato.

€ 16

## FIANO - CORTE NORMANNA

---

Il "Fiano del Sannio" viene raccolto a mano e riposto in piccole cassette di legno che immediatamente vengono trasportate in cantina dove la lavorazione viene effettuata interamente ad una temperatura di 8 °C. Il mosto viene fatto fermentare in botti di acciaio termocondizionate e superato il periodo della fermentazione viene fatto affinare in serbatoi di acciaio inox per 3-4 mesi. Il risultato, è un vino dalla buona struttura, assai profumato e piacevolissimo al palato grazie alle sue note fruttate.

Il colore giallo paglierino è sentore di freschezza e giusta acidità che si sposano in maniera egregia a cene a base di pesce, carni bianche e formaggi a pasta morbida. Consigliato l'abbinamento con mozzarella di bufala campana.

€ 19

# l'altra Campania



## FIANO DI AVELLINO - CIRO PICARIELLO

---

Il Fiano di Avellino di Ciro Picariello si origina a partire dai vigneti di proprietà, situati nelle zone di Summonte e Montefredane, in provincia di Avellino. Tali aree si compongono di viti con età media rispettivamente di 20 e 12 anni. I terreni sono prevalentemente argillosi e si collocano ad un'altitudine che oscilla tra i 500 ed i 650 m.s.l.m.

Le uve a varietà Fiano vengono vendemmiate, in entrambe le zone, nel corso della seconda metà di ottobre. Segue una vinificazione in acciaio che termina con un affinamento all'interno delle stesse ed un ultimo periodo di sosta in bottiglia per di circa 6 mesi.

Alla vista rivela un colore giallo paglierino. Il profumo ricorda i fiori bianchi ed una vena minerale di pietra focaia, con una nota torbata a ravvivare il bouquet. Il gusto è fresco e di buon corpo, caratterizzato da una bella bevibilità.

Si abbina alla perfezione con piatti di pesce e formaggi non troppo stagionati.

€ 26

## FIANO DI AVELLINO - GUIDO MARSELLA

---

Il Fiano di Avellino di Guido Marsella è un vino bianco destinato a durare nel tempo grazie alla sosta per 1 anno sui lieviti. Al naso si avvertono sentori di cenere e incenso, soffi fumé, melone, pesca, mondo erbaceo su uno sfondo minerale. Al palato è freschissimo, profondo, avvolgente e di grande energia

€ 29

## FIANO DI AVELLINO - FEUDI SAN GREGORIO

---

È dai vigneti più vocati delle colline di Sorbo Serpico che provengono i migliori grappoli di fiano. Da una loro attenta selezione nasce il Fiano di Avellino di Feudi di San Gregorio.

Il Fiano di Avellino DOCG è un vino bianco profondo e sfaccettato, slanciato ed elegante, esempio perfetto di un vino e di un territorio unici in un'annata, particolarmente fortunata per la produzione di eccellenti vini bianchi.

€ 21

# Abruzzo

## TREBBIANO D'ABRUZZO, SPELT - FATTORIA LA VALENTINA

---

Questo "Spelt Oro" è un Trebbiano d'Abruzzo Superiore che Fattoria La Valentina assembla partendo dalle uve di trebbiano coltivate nei vigneti situati nei dintorni di Pescara. Un bianco gastronomico che è un vero e proprio inno alla freschezza, e che "risveglia" il palato grazie a una piacevole componente sapida. Le uve vinificano in bianco, fermentando in vasche d'acciaio inox dove la temperatura è tenuta sotto controllo. Sempre in acciaio si svolge il successivo affinamento, di 4 mesi, svolto sulle fecce fini. Al momento dell'imbottigliamento non si effettuano chiarifiche o stabilizzazioni. Un'etichetta che, appena stappata rischia di finire troppo in fretta!

€ 18

# Toscana

## DRAPPELLO - TENUTA FERTUNA

---



L'unicità del "Droppello" è basata sulla tipica varietà toscana del sangiovese le cui uve, a bacca rossa, sono vinificate in purezza secondo le regole della vinificazione in bianco. Il Toscana Bianco IGT "Droppello" 2015 della Tenuta Fertuna è un vino versatile e perfetto per ogni occasione, facilmente godibile da tutti i palati.

€ 19

# Trentino Alto Adige



## PFITSCHER

### CHARDONNAY ARVUM - PFITSCHER

---

“Il vino bianco al mattino stimola la fantasia, i sensi vengono affinati nella loro sensibilità, le impressioni vengono percepite velocemente e con chiarezza, la voce si fa più vigorosa e piena, la stanchezza svanisce. Nasce così una sensazione di benessere e di piacere, di elevata energia e di coraggio ritemperato”: così pensava Wilhelm Hamm, agronomo, imprenditore e politico tedesco. E così potrebbero esser riassunti gli effetti che si hanno bevendo l'Alto Adige Chardonnay DOC “Arvum” della cantina Pfitscher. Dopo la vinificazione, riposa sui lieviti in botti d'acciaio. È piacevole e pieno: gustoso.

€ 27

### GEWÜRZTRAMINER STOASS - PFITSCHER

---

Il Gewürztraminer di Pfitscher proviene dal vigneto di Stoass, un appezzamento situato a circa trecento metri di altitudine non lontano da Egna, sempre a sud di Bolzano. Vinificato e lasciato maturare per pochi mesi in acciaio a temperatura controllata, è vino che racconta didascalicamente la tipologia. L'Alto Adige Gewurztraminer Doc Stoass 2015 di Pfitscher è un vino bianco aromatico ed avvolgente che riesce a coniugare tutta l'eleganza e la delicatezza che contraddistingue i vini di questa piccola cantina così affascinante.

€ 31

# Friuli

## BASTIANICH

### COLLI ORIENTALI DEL FRIULI, FRIULANO DOC - BASTIANICH

---

Nessun'altra varietà è legata al territorio che la vede nascere come il Friulano, in Friuli-Venezia Giulia. Quello che infatti una volta era conosciuto come "Tocai" è coltivato qui da secoli ed è ormai diventato parte integrante della cultura e della cucina dei Colli Orientali.

€ 27

### COLLI ORIENTALI DEL FRIULI, RIBOLLA GIALLA DOC - BASTIANICH

---

Pochi altri vini bianchi sanno conquistare gli appassionati come la ribolla gialla. Varietà autoctona della vasta area di confine tra il Friuli-Venezia Giulia e la Slovenia è infatti uva che porta alla nascita di vini bianchi di grande intensità ed espressività, sempre intensi e profondamente minerali, freschi e caratterizzati da un'ottima acidità.

€ 27

# Sardegna

## IS ARGIOLAS, FERMENTINO DI SARDEGNA

---

Un grande classico, forse il più famoso dei Vermentino prodotti nella Sardegna Meridionale. Un bianco di rara eleganza, che racchiude in sé tutta la freschezza e la materia tipiche del varietale. Lunghissimo, non nasconde un continuo richiamo caldo e mediterraneo, caratteristiche che lo fanno apprezzare anche a distanza di diversi anni dalla vendemmia. Vinificato e lasciato maturare in sole vasche di acciaio, il Vermentino di Sardegna DOC "Is Argiolas" di Argiolas è vino perfetto tanto per un aperitivo quanto per accompagnare una bella cena, anche vegetariana.

€ 29

# Sicilia

## ETNA BIANCO - COTTANERA

---

Un grande bianco frutto di una selezionata scelta di uve di Carricante, la più tipica e tradizionale delle varietà a bacca bianca dell'Etna. Un vino che nel bicchiere si svela con aromi agrumati e vegetali e che con il passare delle stagioni tende verso note di idrocarburi. Originale ed espressivo, è vino bianco di rara piacevolezza, perfetto per un bell'aperitivo e per accompagnare una ricca cena di pesce.

€ 29

# Esteri

## CHABLIS - LA ROCHE 2019

---

Pura passione in bottiglia, ed entusiasmo da condividere. Lo Chablis - Laroche colpisce per intensità, carattere e persistenza. Fermenta a temperatura controllata per 15 giorni, e affina sei mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini. È fruttato, floreale e deciso: pieno di personalità e lunghezza.

€ 48

## BOURGOGNE CHARDONNAY - CHANSON PERE & FILS 2018

---

Il Bourgogne Chardonnay è un vino bianco fermo prodotto dall'azienda Chanson Pere & Fils, una cantina che rappresenta in maniera molto fedele lo splendido territorio della Borgogna. Ottenuto dalla vinificazione in purezza di sole uve Chardonnay, che all'interno di questa regione si esprime su livelli qualitativi molto alti, questo bianco racconta al meglio tutta la passione e l'attenzione alla qualità del produttore nelle diverse fasi di produzione. Ciò si ritrova particolarmente nella fase di vinificazione, che avviene da subito in botti di rovere al fine di sviluppare tutti i profumi e le caratteristiche più morbide di questo vino. Il Bourgogne Chardonnay si caratterizza per un'ottima mineralità, che è accompagnata da una freschezza altrettanto gradevole. Questi due aspetti lo rendono ideale per essere gustato in accompagnamento a una cena di pesce con amici oppure per un aperitivo elegante. Perfetto se gustato ora, presenta ad ogni modo buone capacità d'invecchiamento: può essere apprezzato al meglio anche dopo qualche anno di riposo in cantina.

€ 33

## MARIUS BLANC - CHAPOUTIER 2019

---



Il Pays d'Oc Blanc "Marius" della cantina M. Chapoutier è stato concepito per essere un bianco in cui la freschezza dev'essere il biglietto da visita più importante. Si è scelto così di produrlo partendo da due vitigni, il vermentino e il terret, ricchi di profumi varietali e capaci di regalare un sorso morbido dotato di ottima acidità. La vinificazione avviene separatamente in acciaio a basse temperature, e dopo la fase di blending il vino rimane qualche mese a maturare in vasche d'acciaio, sino a quando non è ritenuto pronto per venire imbottigliato. Un'etichetta elegante, ben bilanciata, in cui si apprezza una beva rinfrescante capace di essere di compagnia in ogni momento.

€ 17

## ALTENBERG RIESELING SPATLESE, VON OTHENGRAVEN - MOSELLA - 2014

---

Il Riesling di Günther Jauch e la sua cantina da Otheграven è davvero un prodotto da provare. Vini semplici che non trovi altrove. Grande attenzione è posta durante la fase manuale di vendemmia, al fine di selezionare solo i grappoli migliori da portare in cantina. Qui si utilizzano solo ed esclusivamente lieviti indigeni per innescare la fermentazione, che può durare sino a 250 giorni di tempo per lasciare che la natura faccia il suo lavoro, ottenendo quindi vini complessi e strutturati. I Riesling firmati da Günther Jauch sono davvero da provare, vini semplici e complessi che tracciano e delineano il valore del terroir della Mosella, e che spesso solo dopo diversi anni si rivelano nella loro totale pienezza, dimostrando tutto il potenziale. Perfetto per accompagnare i secondi di carne bianca ma anche degli ottimi formaggi freschi ed erborinati.

€ 49

# I Rosati

## AGLIANICO ROSATO - FONTANAVECCHIA

---



Fragrante, di buon corpo e mai scontato: questo Aglianico del Taburno Rosato, prodotto da Fontanavecchia, nasce da uve di aglianico vinificate in purezza e matura in acciaio per quattro mesi. Vincitore, con l'annata 2000, del premio Bibenda come miglior rosato, conquista per tipicità e struttura, nonché per sapidità e freschezza.

€ 18

## CÔTES DE PROVENCE ROSÉ "ESPRIT GASSIER" - CHÂTEAU GASSIER

---

L'“Esprit Gassier” è un Rosé della Côtes de Provence che si racconta con un sorso di grande fascino e versatilità. Nato da un blend di cinsault, grenache, rolle e syrah, studiato con cura dal team di Château Gassier, è perfetto per accompagnare qualsiasi momento della giornata, dai rooftop londinesi al mare del sud Italia, passando per i picnic a Sainte-Victorie. Vinificato e affinato esclusivamente in acciaio, si sviluppa in bocca con un sorso rinfrescante, in cui si avverte una nota fruttata. Il Rosé perfetto per i momenti di puro godimento.

€ 33

# Dolci & da meditazione

## VINO SANTO - ANTINORI

---

Pura passione in bottiglia, ed entusiasmo da condividere. Lo Chablis - Laroche colpisce per intensità, carattere e persistenza. Fermenta a temperatura controllata per 15 giorni, e affina sei mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini. È fruttato, floreale e deciso: pieno di personalità e lunghezza.

€ 48

€ 12



## LAGO DI VENERE, MOSCATO DI PANTELLERIA DOC LIQUOROSO

---

Lago di Venere è un Moscato di Pantelleria che nasce da uve zibibbo. Le uve vengono raccolte dopo un appassimento in pianta per poi essere portate in cantine. Senza dubbio un vino di buona struttura, di buona freschezza e di grande aromaticità.

€ 35

€ 10



## CHATEAU D'YQUEM - 1987

---

Il Sauternes Château d'Yquem è un vino bianco liquoroso francese - d'uva Sémillon e Sauvignon blanc - il più importante dei vini bianchi della regione di Bordeaux, il cui vigneto è indicato come "Premier Cru Superior" (per cru s'intende un vigneto o un'area precisa in cui si produce uno specifico vino) nella classificazione fatta redigere nel 1855 da Napoleone III per i vini che sarebbero stati presenti all'Esposizione Universale di Parigi, ed ancora in uso come metro di valutazione. Ciò che rende così pregiato il Sauternes Château d'Yquem è la sua particolare produzione: alla Botrytis cinerea - un fungo - viene permesso di attaccare gli acini e di sviluppare un marciume nobile sulla buccia, favorito dal clima della regione generalmente caldo a cui si alternano condizioni di umidità provocate dalla rugiada mattutina o da radi fenomeni piovosi. La muffa della Botrytis cinerea rende permeabile la buccia degli acini in modo da far evaporare parte dei succhi e trattenere gli zuccheri. La concentrazione zuccherina viene aumentata ulteriormente durante la fase di pigiatura che è ripetuta tre volte: a differenza degli altri vini bianchi che solitamente soffrono questo processo, il Sauternes ne guadagna in qualità ed equilibrio, con l'acidità meravigliosamente bilanciata dalla dolcezza.

€ 1100



LAVERANDA  
DELL'HOTEL VILLA TRAIANO

La nostra selezione di vini, champagne e distillati è frutto di una attenta scelta basata sull'assoluta eccellenza.