

## VINI BIANCHI

	<u>produttore</u>	<u>provenienza</u>
<b>GEWÜRZTRAMINER</b> Giallo dorato di grande brillantezza, il naso è caratteristico con note aromatiche, frutta matura, minerale nel finale. In bocca è caldo di buona freschezza e persistenza. Con carpacci di pesce e primi piatti con sughi saporiti	<i>KELLEREY CALTERN</i>	<i>ALTO ADIGE</i>
<b>MÜLLER THURGAU DOC</b> Giallo dorato lucente, con gradevoli sensazioni di frutta a polpa bianca, di buona freschezza e sapidità. Con risotti delicati e formaggi freschi	<i>KALTERN KELLEREY</i>	<i>ALTO ADIGE</i>
<b>PINOT BIANCO</b> Dorato con profumi iniziali di fiori e frutta delicata a cui si aggiunge un finale appena speziato. Al palato è buono, morbido. Con formaggi e carni bianche non salsate	<i>TERLANO</i>	<i>ALTO ADIGE</i>
<b>SYLVANER</b> Giallo paglierino trasparente, naso di buona finezza con note minerali, fiori e frutta delicata. Ottimo equilibrio tra tenore alcolico e freschezza acida. Con zuppe e risotti alle verdure	<i>VALLE ISARCO</i>	<i>ALTO ADIGE</i>
<b>TERLANER</b> Giallo dorato splendido. Al naso è fiori, frutta con delicato sentore erbaceo, in bocca è fresco con sapiente dosata acidità. Con carpaccio di salmone	<i>TERLANO</i>	<i>ALTO ADIGE</i>
<b>VELTINER ARISTOS</b> Giallo dorato scarico, con fragranza e sapidità di grande corrispondenza naso-bocca. Con formaggi freschi	<i>ARISTOS VALLE ISARCO</i>	<i>ALTO ADIGE</i>
<b>VELTINER Valle Isarco</b>	<i>VALLE ISARCO</i>	<i>ALTO ADIGE</i>
<b>CODA DI VOLPE</b> Giallo paglierino brillante, con naso e palato semplice ma piacevole ed immediato. Con spaghetti aglio e olio	<i>CANT. TABURNO</i>	<i>CAMPANIA</i>
<b>FALANGHINA</b> Giallo paglierino scarico con profumi di frutta bianca matura, buon equilibrio al palato. Con piatti di pesce di mare	<i>CANT. TABURNO</i>	<i>CAMPANIA</i>
<b>FIANO DI AVELLINO DOC -</b> Giallo paglierino dai riflessi dorati, naso complesso con sentori che si aprono con note fruttate per poi chiudere con frutta secca leggera. In bocca è caldo con ottimo equilibrio e persistenza. Con piatti di pesce anche salsati, o, se bevuto giovane ottimo con formaggi freschi di bufala	<i>TERRE DORA</i>	<i>CAMPANIA</i>

<b>GRECO</b> Giallo dorato con naso fruttato, sapido al palato. Con antipasti di mare	<i>CANT. TABURNO</i>	<i>CAMPANIA</i>
<b>PINOT GRIGIO Colli Orientali Friuli</b> Dorato di buon spessore, con naso speziato di buona piacevolezza gusto-olfattiva. Con salmone	<i>GIGANTE</i>	<i>COLLIO</i>
<b>SAUVIGNON Colli Orientali Friuli</b> Giallo paglierino con sfumature verdoline, al naso è delizioso con note floreali delicate e frutta bianca. In bocca è fresco con ottimo equilibrio e persistenza,. Con ravioli di magro.	<i>GIGANTE</i>	<i>COLLIO</i>
<b>TOCAI Colli Orientali Friuli</b> Giallo paglierino con profumi eleganti di fioriture fresche, in bocca è di buona freschezza. Con formaggi freschi	<i>GIGANTE</i>	<i>COLLIO</i>
<b>CHARDONNAY GRAVE DEL FRIULI</b> Giallo paglierino dal naso di fiori bianchi e gialli con finale leggermente minerale. Caldo e morbido è ben bilanciato. Con verdure al vapore e formaggi freschi	<i>VILLA CHIOPRIS</i>	<i>FRIULI</i>
<b>RIBOLLA GIALLA</b> Giallo paglierino di bella tonalità, con note ampie ed eleganti di fiori e frutta fresca. Al palato è ricco, morbido con finale di buona persistenza. Con insalate di mare	<i>POGGIOBELLO</i>	<i>FRIULI</i>
<b>SAUVIGNON GRAVE DEL FRIULI</b> Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con sentori di fiori bianchi e finale leggermente aromatico. Secco alla bocca di buona persistenza. Con salumi importanti	<i>VILLA CHIOPRIS</i>	<i>FRIULI</i>
<b>TOCAI GRAVE DEL FRIULI</b> Giallo paglierino, al naso è intenso e fragrante con buona corrispondenza al palato. Vino versatile per eccellenza	<i>VILLA CHIOPRIS</i>	<i>FRIULI</i>
<b>MATAOSSU</b> Giallo paglierino carico, con buone note di frutta bianca matura e fiori delicati. Al palato è tipico con acidità smorzata da una vena di delicatezza. Con pasta al pesto	<i>DURIN</i>	<i>LIGURIA</i>
<b>PIGATO</b> Giallo di grande brillantezza, fiori gialli con finale minerale al naso con ottima corrispondenza al palato. Con tutta la cucina a base pesce di mare	<i>DURIN</i>	<i>LIGURIA</i>
<b>VERMENTINO</b> Giallo luminoso con sapidità e freschezza ben corrisposta tra naso e bocca. Classico da tutto pesce	<i>DURIN</i>	<i>LIGURIA</i>

<p><b>UCCELLANDA TERRE FRANCIACORTA BIANCO</b>  Chardonnay 100% Colore giallo pallido intrigante. Il naso si sviluppa con note di frutta esotica, vaniglia e fiori, sentori di agrumi, banana ed erbe aromatiche. In bocca è pieno con un'alcolicità dominante, equilibrata però da buona freschezza. Morbido e opulento ma con un elegante finale. Su gnocchi di patate con ragù d'anatra.</p>	<i>BELLAVISTA</i>	<i>LOMBARDIA</i>
<p><b>CHARDONNAY</b>  Giallo dorato scarico dalle note di frutta matura e fiori bianchi. Al palato è morbido con buona corrispondenza e persistenza. Con preparazioni di pesce e risotti delicati</p>	<i>CA LOJERA</i>	<i>LOMBARDIA</i>
<p><b>LUGANA</b>  Giallo paglierino brillante con naso di fiori e frutta bianca delicata, di grande freschezza e piacevolezza al palato. Ideale tutto pasto non impegnativo</p>	<i>CA LOJERA</i>	<i>LOMBARDIA</i>
<p><b>LUGANA SUPERIORE</b>  Giallo dorato, al naso è complesso con note floreali e fruttate con finale di leggera vaniglia. Elegante in bocca con buona persistenza. Con pesce di lago, formaggi freschi, piatti a base verdura</p>	<i>CA LOJERA</i>	<i>LOMBARDIA</i>
<p><b>VERDICCHIO "LE GIUNCARE"</b>  Giallo dorato dai tipici riflessi verdolini, naso minerale. Al palato è complesso di buon equilibrio.</p>	<i>MONTESCHIAVO</i>	<i>MARCHE</i>
<p><b>VERDICCHIO CLASSICO  COSTE DEL MOLINO</b>  Giallo paglierino, naso di agrumi e acacia. In bocca è fresco e molto tipico.</p>	<i>MONTESCHIAVO</i>	<i>MARCHE</i>
<p><b>ANAS-CETTA</b>  Autoctono piemontese di grande interesse. Giallo intenso, dal naso piacevolissimo di salvia e fiori di campo, in bocca è fresco di pronta beva. Ottimo aperitivo o con formaggi freschi</p>	<i>COGNO</i>	<i>PIEMONTE</i>
<p><b>ERBALUCE DI CALUSO</b>  Autoctono piemontese di grande storia che trova in questa versione un vino di grande personalità. Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è fine con note di fiori freschi e prugna bianca, ottima la corrispondenza al palato.  Con formaggi freschi</p>	<i>ORSOLANI</i>	<i>PIEMONTE</i>
<p><b>GAVI di GAVI</b>  Cortese in purezza per questo autoctono piemontese dal colore giallo paglierino, al naso sono tipiche le note di fiori bianchi con finale minerale.  In bocca è di buona morbidezza e gradevole sapidità. Con antipasti di mare</p>	<i>MORGASSI</i>	<i>PIEMONTE</i>

## TIMORASSO DERTHONA

VIGNETI MASSA PIEMONTE

Autoctono di splendida piacevolezza e complessità che deve gran parte del suo attuale momento di fama alle capacità e alla testardaggine di questo produttore che ha creduto nelle potenzialità di questo vitigno.

Di colore giallo con sfumature verdoline, con sentori di frutta bianca e chiare note minerali che ritornano splendide alla bocca. Ottima la persistenza aromatica. Grande da solo ma ottimo anche con carni bianche elaborate.

## VERMENTINO DI GALLURA GEMELLAE

CANT SOC  
GALLURA

SARDEGNA

Giallo paglierino con note "marine" sia al naso che alla bocca. Con antipasti di mare in genere

## CATARATTO-INZOLIA

AQUILAE

SICILIA

Giallo paglierino carico, note di fiori gialli con leggere sensazioni vegetali nel finale. In bocca è caldo di buon equilibrio con freschezza e giusta sapidità. Con pesce anche mediamente strutturato

## CHARDONNAY

AQUILAE

SICILIA

Giallo dorato, profumi di frutta tropicale matura, al palato è morbido, avvolgente di buona persistenza.

Ideale con piatti di pesce

## GRILLO BIANCO DI SICILIA Bramato

VINCI VINI

SICILIA

Autoctono isolano di grande importanza e diffusione, dal colore giallo di buona limpidezza, al naso ha sentori di fiori gialli delicati, con finale di frutta esotica. In bocca è giustamente sapido, minerale, con discreta persistenza finale. Ottimo con piatti di pesce in genere

## YRNM

MID

SICILIA

Giallo dorato, da uve zibibbo. Al naso è tipicamente aromatico, in bocca è di buona struttura e persistenza. Con antipasti di pesce elaborati

## CHARDONNAY VILLA MARGON

LUNELLI

TRENTINO

Giallo dorato, grande interpretazione a base chardonnay per un naso di finezza e complessità. Al palato è caldo, ricco, di buona persistenza. Con formaggi di media stagionatura o zuppa di legumi

## NOSIOLA

VIVALIS

TRENTINO

Autoctono trentino dal colore giallo paglierino, naso di buona finezza con tipici sentori di mandorla e finale di fiori bianchi. La bocca è fresca di ottima corrispondenza.

Con piatti a base di uova e verdure

## CERVARO ANTINORI

Giallo oro antico di grande fascino, 80% chardonnay e 20% grechetto per questo vino di fascino e classe superlativi. Al naso è fragranza e finezza assoluta, in bocca è suadente, di grande morbidezza con ottima corrispondenza. Con carni bianche importanti, o da degustare da solo come grande fine serata da ricordare

CASTELLO ALLA  
SALA

UMBRIA

## ORVIETO CLASSICO

Giallo paglierino, al naso è elegante con sentori variegati di frutta e fiori bianchi, in bocca è morbido con giusta acidità a sostegno. Ottimo aperitivo ben accompagna formaggi freschi a pasta molle

SALVIANO

UMBRIA

## BLANC DE MORGEX E DE LA SALLE

Priè blanc in purezza per questo ottimo vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è di finezza ed eleganza notevole con note minerali in aggiunta ai profumi di fiori bianchi, agrumi, fieno. In bocca è piacevole di ottima beva con sapidità e freschezza ed ottima corrispondenza. Con salumi di pregiata grassezza e formaggi giovani a pasta dura

Cant. Soc Morgex

VALLE AOSTA

## CAPITEL CROCE

Vero fuoriclasse della produzione del Soave. Giallo dorato di splendida brillantezza, con naso complesso che spazia dalla frutta bianca fresca alla salvia, dalle spezie dolci al minerale. In bocca è intrigante, con legno magistralmente equilibrato e di grande persistenza. Con formaggi di media stagionatura e pesce elaborato

ANSELMI

VENETO

## S. VINCENZO

Giallo dorato, al naso è di buona fragranza con sentori di frutta bianca e fiori delicati. In bocca è di piacevolezza e morbidezza notevole. Con piatti di pesce non salsati

ANSELMI

VENETO

## VINI ROSATI

### SCHIAVA ROSATO

Dal colore rosa smaltato di buona limpidezza, al naso è chiaro il sentore di frutta rossa fresca, grande fragranza ed equilibrio al palato. Con salumi poco stagionati

LENTSCH

ALTO ADIGE € 14,00

5,76

### MONTE DELLA GUARDIA ROSATO GARDA

Dal colore rosa cerasuolo di bella limpidezza, al naso è fruttato di grande piacevolezza ed equilibrio, in bocca è fresco di buona struttura. Con paste semplici a base pomodoro e carpacci

CA LOJERA

LOMBARDIA € 13,00

5,62

### ROSATO SALENTO LEVERANO doc MEDI'

Dalle terre del rosato un vino dal colore rosa carico brillante, al naso piacevolezza e freschezza continua, in bocca è equilibrato e delicato. Ottimo tutto pasto

FRATTOLILLO

PUGLIA € 8,00

2,50