# vini aperti offen weine

# Schaumwein

Rebsorte: Nero D'Avola

Prosecco di Valdobbiadene Docg Super Le Manzane		Brut 9.50	7.5 dl	59.00
Weissweine				
<b>Pinot Grigio, Falasco</b> Cantina Valpantena	1 dl	7.00	7.5 dl	47.00
Chardonnay Baroncino, Veneto Igt Cantina Valpantena Rebsorte: Chardonna		7.50	7.5 dl	49.00
Rosè				
<b>Aka, Salento Igt 2021</b> Produttori di Manduria	1 dl	8.00	7.5 dl	52.00
Rotweine				
<b>Ripasso Falasco, Valpolicella doc</b> Cantina Valpantena	1 dl	8.00	7.5 dl	52.00
<b>Neama, Salento Igt Negramaro</b> Produttori di Manduria Rebsorte: Negram		7.00	7.5 dl	47.00
<b>Donnatà, Sicilia Doc</b> Alessandro di Camporeale	1 dl	8.00	7.5 dl	52.00

### vini bianchi weissweine



### Solei, Arneis Terre Alfieri doc

55.00

Pescaja

Rebsorte: Arneis

Die Arneis-Traube wird ausschliesslich im Piemont angebaut! Klare, goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase wirkt er feingliedrig und elegant. Im Gaumen überzeugt er mit viel Frucht. Wirkt frisch und präsentiert eine feine, ausgewogene Saure. Im Abgang fruchtbetont, langanhaltend und trocken

Zin, Salento Igt

52.00

Produttori Manduria



Rebsorte: Fiano

Das hocharomatisierte Bukett begeistert mit intensiven frisch-fruchtigen Aromen von saftigen Williams-Birnen, Äpfel und Zitrusfrüchten gepaart mit delikaten Anklänge nach Pfirsich, Aprikose, Orangenblüte und lieblichen Kräutern. Am Gaumen zeigt er eine herrliche zarte und von reifen Früchten bestimmte Aromatik, die begeistert. Seine saftige, ausgewogene Struktur wird von einer erfrischenden, sehr angenehmen Säure unterstützt und ist Verführung pur

### vini rossi rotweine



## Soliter, Barbera D'Asti DocG

54.00

Pescaja

Rebsorte: Barbera

Auch bei diesem Basis-Barbera werden die Trauben von Hand gelesen. Fruchtige und beerige Aromen in der Nase. Im Gaumen elegant und harmonisch mit angenehmer Säure. Die typtischen Barbera Gerbstoffe sind rund und geschmeidig. Der Abgang ist langanhaltend, fleingliedrig und strahlt Wärme aus.



### Barolo Castigllione DocG

82.00

Vietti

Rebsorte: Nebbiolo

Mittleres Rubinrot, sehr florale Nase nach Rosenblättern, Kirschen und Zwetschgen. Ein runder, dichter, frischer und intensiver Wein mit schöner Mineralig. Im Gaumen großartige Säure und wunderbare Frische. Charmant, lang, sehr mineralisch und steinig mit langem Abgang.



#### Amarone Falasco Valpolicella DocG

72.00

Cantina Valpantena

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Dieser Wein hat im Bouquet die typischen Amarone Aromen von Kirschen kompott, Rumtopf, Datteln und Gewürzen. Füllig und dicht im Gaumen, begleitet

Kaninchen- und andere Bratengerichte sowie kräftige Käse aufs Beste.



#### **Chianti Classico DocG**

51.00

Montecchio

Rebsorte; Sangiovese

Ein richtiger, traditioneller Chianti Classico, ist der Poggiopiano von Stefano Bartoli! Ausgewogen, aromatisch, mit kräftigen Kirscharomen und Veilchenduft. Im Geschmack Noten von schwarzen Johannisbeeren und runden Tanninen



#### Pean, Bolgheri Doc

67.00

Batzella

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bordelaiser Stil aus Bolgheri. Dieser Cuvée wird 12 Monate in Barriques ausgebaut und reift weitere 6 Monate in der Flasche. Intensive, dunkelrotviolette Farbe, kräftige, fruchtbetonte Nase. Im Gaumen dicht und voll, elegant und weich zu trinken, angenehme Säure und feine Gerbstoffe.



#### Lillovè, Cannonau di Sardegna

52.00

Gabbas

Rebsorte: Cannonau

Sattes Rubinrot, anhaltendes, weiniges Bukett mit frischen, blumigen Noten. Harmonisches Nebeneinander von abgerundeter Frucht und sanften, schön strukturierten Tanninen.



#### Lirica, Primitivo di Manduria Doc

52.00

Produttori di Manduria Rebsorte: Primitivo

In der Farbe tiefes Rot mit granatroten Reflexen. Kräftige Aromafülle, die von leicht süssen Tanninen unterstützt wird. Dieser Weine wurde 2–3 Monate in französischen Barriques ausgebaut, was ihm zusätzlichen Charme verleiht, ohne seine Typizität zu schmälern. Verdiente 3 Bicchieri im Gambero Rosso!



#### Donnaluna, Paestum Igt

53.00

De Conciliis

Rebsorte: Aglianico

Rubinrot mit granatroten Reflexen mit einer ausgewogenen Nase. Dieser Wein explodiert im Gaumen mit einer Vielfruchtigkeit, unterstützt von einer balsamischen Note und etwas Vanille. 50% des Weins wird 3 Monate in Barriques ausgebaut.



#### Terre Della Baronia Sicilia igt

Milazzo

Traubensorte: Nero d'Avola, Nero Cappuccio, Barbera Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensiver und eleganter Duft. Reich an Fruchtaromen wie Kirsche und Gewürzaromen wie Pfeffer und Rosmarin. Spürbar sind auch Nuancen des Zedern- und Kiefernholzes. Im Geschmack sehr angenehm und gut strukturiert mit Nuancen von sehr reifen Früchten, von denen die Kirsche geschmacklich dominiert.



#### Aalto, Tinto Coseche

98.00

65.00

Bodega Aalto

Im Glas undurchdringliches Purpur. In der Nase schwarze Beeren, aromatische Kräuter, subtiles Edelholz und Kaffee sowie ein Hauch von feinem Pfeifentabak. Am Gaumen viel Frische, eine elegante Textur und harmonische Säure- und Tanninstruktur, die hervorragend in die pfeffrige Frucht eingewoben ist. Aussergewöhnliche Länge mit vollmundigem, intensiven Finale.

# la grapperia unsere grappas



#### La Musa Grappa Di Amarone

2cl 12.00

Reiner Amarone-Trester wird für den La Musa verwendet. Fruchtig und lieblich präsentiert sich dieser fassgereifte Grappa. In der Nase Noten von Sauerkirschen, Waldbeeren und Kakao. Im Geschmack weich und harmonisch mit langanhaltendem Abgang. 10 - 12 Monate in Barriques ausgebaut.



Tre soli Tre

2cl 17.00

Bernsteinfarben. Einladende, komplexe Nase mit Aromen von reifen Früchten wie Cassis, Aprikose und Sauerkirsche. Am Gaumen wiederkehrende Aromatik mit zarten Noten von Kakao und Vanille.



SoloPerGian 2cl 17.00

SoloPerGian ist nicht einfach eine Grappa, sondern die gelungene Vereinigung von Tre Soli Tre, Roccanivo und Bric del Gaian. Die einzelnen Trester reifen getrennt acht Jahre in 1200 Liter Fässern. Danach folgt die Zusammenstellung der Cuvée und ein weiterer Ausbau von zwei Jahren in 100-Liter Fässern.



#### **Grappa Primitivo**

2cl 12.00

Dieser reiche Grappa entsteht aus der Destillation der wertvollen Trester der Primitivo di Manduria-Trauben. Seine Farbe ist rein und klar; das Bouquet ist intensiv mit Noten von Gewürzen und roten Früchten. Am Gaumen ist er rund und samtig mit deutlichen Noten von Zitrusfrüchten. Er passt hervorragend zu Nachspeisen und ist ideal zu getrockenen Feigen und Mandeln.