

La nostra Cantina

I Rossi

Il Dolcetto: Dal Piemontese “Dusset” significa “dosso o collina”, le sue caratteristiche sono quelle di un vino rosso strutturato. Questo vitigno ha la caratteristica di avere un ciclo molto breve di maturazione

Tra i più importanti quelli di: Dogliani, Alba e Diano.

Colore rosso rubino tendente al granato, caratteristico e con sentore di legno.

Sapore asciutto con aroma mandorlato, talvolta con profumi di frutta e/o speziati. Si abbina bene con primi, secondi e formaggi.

“Rivoli” dop 2019 **€18.00**

Dolcetto - 13% - Paitin - Nieve

“Sorì del Caschinotto” docg 2020 **€18.00**

Dolcetto - 13% - A. Rivera - Diano d’Alba

“Dusin” docg 2019 **€19.00**

Dolcetto - 13% - Cozzo M - Dogliani

“Pregliasco” docg 2016 **€25.00**

Dolcetto - 13.5% - Cozzo M - Dogliani

La Barbera: La “Barbera” è un vitigno storico, le prime testimonianze risalgono al XVII secolo e sono conservate nel municipio di Nizza Monferrato. E’ un vino duttile dal quale si ottengono sia vini Novelli, che grandi vini da invecchiamento.

Le zone di produzione della Barbera classica sono tre: Alba, Asti e il Monferrato.

Di colore rosso rubino tendente al granata con l’invecchiamento, profumo vinoso, note di prugna e di ciliegia matura, mora e lampone. Si abbina bene con primi importanti, carni bianche e rosse, selvaggina, salumi e formaggi;

“Quadr’ Ovale” doc 2019 **€15.00**

Barbera - 12.5% - Teo Costa - Castellinaldo

“La Villa” docg 2019 **€19.00**

Barbera - 13.5% - Olim Bauda - Incisa Scapaccino

“Sanctus Salvatius” 2019 **€22.50**

Barbera - 14.5% - Teo Costa - Castellinaldo

“Campolive” superiore dop 2017 **€27.00**

Barbera - 14.5% - Paitin - Nieve

“Mombirone “ superiore doc 2017 **€30.00**

Barbera - 14.5% - Monchiero Carbone

“La Villa” docg 2019 cl.o,375 **€9.00**

Barbera - 13.5% - Olim Bauda - Incisa Scapaccino

“Finisidum” doc 2017 **€17.00**

Barbera, Neretta - 13% - L’Autin - Barge

L'Albarossa: una varietà di uva piemontese ottenuta da un incrocio tra Nebbiolo e Barbera.

Creata nel 1938 dal professor Giovanni Dalmasso, incrociando queste due uve, Dalmasso trovò molti cloni diversi ma solo quello chiamato "XV/31" manifestò quelle caratteristiche qualitative superiori.

Il colore caratteristico è un bellissimo rosso, intenso e scuro, mentre il profumo è ricco di frutti rossi.

Al gusto è subito potente e avvolgente, la gradazione alcolica aumenta la sensazione di dolcezza. Questo vino ben strutturato si adatta ai risotti con fondo bruno o al tartufo, nonché alle carni rosse e formaggi.

"Rosingana" doc 2018

€21.00

Albarossa - 13% - Bava - Cocconato

Divin Natura: Dopo anni di sperimentazione, la cantina Teo Costa, ha brevettato per primi un metodo di vinificazione senza l'aggiunta di anidride solforosa. Per creare il "Divin Natura Rosso", raccolgono le uve ben mature di Nebbiolo, Cabernet e Merlot, vengono lavate accuratamente, per eliminare ogni residuo di antiparassitari, ottenendo un vino dedicato ai moderni consumatori, compresi intolleranti ed allergici.

Colore rosso rubino tendente all'aranciato, gusto fresco ed abboccato, bouquet floreale, gusto unico e particolare. Tutto pasto ideale con carne cruda

"DiVin Natura" doc 2019

€21.00

Nebbiolo cabernet, Merlot - 14.5% - Teo costa - Castellinaldo

Il nebbiolo: Il più nobile e antico vitigno a bacca nera del Piemonte e. Il nome sembrerebbe derivare dal termine “Nebbia”, ma non è chiaro se sia per definire l’aspetto dell’acino, oppure se sia dovuto alla maturazione molto tardiva delle uve, che porta spesso a vendemmiare nel periodo delle nebbie autunnali.

Il profumo delicato, che ricorda la viola, si accentua con l’invecchiamento.

Il sapore asciutto, vellutato ed aromatico si accompagna sempre ad un buon corpo.

Si abbina con primi, anche ripieni, e con carni bianche e rosse non troppo condite.

“Ligabue” doc 2020 **€20.00**

Nebbiolo - 13,5% - Teo Costa - Castellinaldo

“Cascina Scarrone” doc 2015 **€21.50**

Nebbiolo - 13,5% - Bava - Castellinaldo

“Ligabue” doc 2020 cl.0,375 **€10.00**

Nebbiolo - 13,5% - Teo Costa - Castellinaldo

“Albugnano” doc 2017 **€22.00**

Nebbiolo - 14,5% - Tenuna Tamburnin - Castelnuovo Donbosco

“PianFiorito” superiore doc 2017 **€23.50**

Nebbiolo - 13,5% - Teo Costa - Castellinaldo

“IGT” Rosato **€16.00**

Nebbiolo - 13.% - Monchiero Carbone - Canale

Il Ruché: è un vino Docg piemontese rosso della provincia di Asti, prodotto da un vitigno autoctono omonimo. La Docg è delimitata in soli sette comuni astigiani: Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Vino di un certo spessore ed intensità, fermo e robusto, di colore rubino non troppo intenso, con leggeri riflessi violacei, profumo intenso, persistente, fruttato aromatico, appare leggermente tannico, di medio corpo, aromatico, asciutto e amabile. Affinato in botti fino anche a 4 anni, un buon tutto pasto anche con i dolci.

“Nobilis” docg 2018 **€20.00**

Ruchè - 15% - Ten. Montemagno - Castagnole M.to

“Ruchè” docg 2017 **€20.00**

Ruchè - 14% - Bava - Castagnole M.to

“Invictus” docg 2019 **€24.00**

Ruchè - 15.5% - Ten. Montemagno - Castagnole M.to

Il Grignolino: Un altro vino autoctono Piemontese noto sin dal Medioevo come Barbesino il nome potrebbe comunque derivare da gragnola, espressione dialettale astigiana per indicarne i semi, molto numerosi in questa uva.

Di colore rosso rubino intenso, con tendenza all'aranciato se invecchiato, profumo tipico e delicato, sapore leggermente tannico con persistente retrogusto asciutto. Consigliato con carni bianche e se servito fresco, anche con il pesce. Adatto come tutto pasto.

“Rubert” doc 2018 **€18.00**

Grignolino - 13.5% - Ten. Montemagno - Montemagno

Il Roero: il cui nome *deriva dalla Famiglia feudale che, per secoli, fu proprietaria delle colline della zona.*

Il “Roero” da disciplinare, è per il 95% a base nebbiolo e per un 5% di altri vini

Di colore rosso intenso. Profumi di frutti di bosco e di confettura.

Sapore asciutto di buon corpo, aromatico e a volte tannico.

Ottimo con carni rosse, fonduta e con primi piatti; abbinamento tradizionale con Plin d’Alba.

“Sriü” docg 2020 **€25.00**

Nebbiolo - 14% - Monchiero Carbone - Canale

“Printi” Riserva docg 2020 **€42.00**

Nebbiolo - 14% - Monchiero Carbone - Canale

Il Pelaverga: *La tradizione popolare narra che il vitigno del “Pelaverga” venne introdotto nel comune di Verduno, nel XVII secolo, dal Beato Sebastiano Valfrè.*

Col passare del tempo la coltivazione del “Pelaverga” venne quasi persa ma, con l’arrivo degli anni ’70, essa fu recuperata grazie ad alcuni vignaioli di Verduno.

Di colore rubino più o meno carico, con riflessi cerasuoli o violetti, profumo intenso e fragrante, fruttato, con caratterizzazione speziata di pepe. Sapore secco, fresco, vellutato e aromatico.

Si sposa con primi piatti, brasati, selvaggina, carni alla brace e piatti a base di Tartufo. Adatto a sformati di verdure con Fonduta Valdostana.

“Verduni Pelaverga” doc 2020 **€20.00**

Pelaverga - 13% - Arnaldo Rivera - Verduno

La Freisa: è uno dei vitigni più importanti del Piemonte, anche uno dei più antichi. Nel 1517, nelle tariffe doganali di Pancalieri, sono registrate le “carrate di Fresaurum”. Poco dopo nel 1692, in alcuni appunti scritti da Cotti si parla di “Freisa” piantata a Neive e, alla fine del’700, il Conte Nuvolone ne parla sul “Calendario Gregoriano della Società Agraria di Torino”.

Di “Freisa” esistono due Doc: quella di Chieri e quella d’ Asti.

Di colore rosso vivace, profumo caratteristico di lampone, sapore pieno, morbido e piacevolmente delicato, ottimo tutto pasto.

“I Ronchi” doc 2020 **€17.50**

Freisa – 13.5% - La Montagnetta - Roatto

“L’Altra” doc 2020 **€19.00**

Freisa - 13.5% - La Montagnetta - Roatto

“Bugianen” superiore doc 2019 **€23.00**

Freisa - 15% - La Montagnetta - Roatto

“Anphora” doc 2016 **€23.00**

Freisa - 14.5% - La Mntagnetta - Roatto

“Villa della Regina” superiore doc 2013 **€28.00**

Freisa - 13% - Balbiano - Torino

La Bonarda: Storico vitigno Piemontese, ve ne sono cenni sin dal '700, molto diffuso sulle colline Torinesi.

La "Bonarda Piemontese", e una varietà autoctona delle colline del Castelnuovese e del Chierese. Di colore rosso rubino, con profumi freschi caratterizzati da lievi sentori speziati. La vivacità combinata con una quasi impercettibile tannicità ed una moderata sensazione acida, si rivela gradevole ad un palato da intenditori seppur entusiasmando i neofiti della cultura enologica.

"La Mossa" doc 2020 **€18.00**

Freisa - 13% - La Montagnetta - Roatto

"Sernù" doc 2016 **€19.00**

Freisa - 13.5% - Gilli - Castelnuovo Donbosco

Il Barbaresco: è una delle perle enologiche dell'Italia e del Mondo.. Ottenuto dal vitigno Nebbiolo.

Il vino ottenuto viene fatto riposare per diversi mesi in botti di legno per renderlo più morbido e vellutato.

Di colore rosso granato con sfumature aranciate; profumi fruttati di lamponi e fragoline di bosco, floreali di viola speziati di cannella, noce moscata, legno, nocciola. Sapore vellutato morbido, grande struttura e calore alcolico. Ottimo con selvaggina e carni rosse con sapori intensi e persistenti, ottimo anche con formaggi.

Barbaresco **€32.00**

Nebbiolo - 13.5% - Sassi

San Cristoforo **€36.00**

Nebbiolo - 13.5% - Sassi

Il Barolo: già nel Settecento aveva estimatori in tutta Europa e agli inizi dell'Ottocento cominciò ad essere il prodotto con le caratteristiche attuali. Fu Giulia Calbert Faletti "Marchesa Giulia di Barolo"; a dare un contributo alla produzione di Nebbiolo. Spetta invece a Camillo Benso Conte di Cavour il merito di aver fatto arrivare in zona un famoso enologo Francese per "costruire un vino alla maniera del Bordeaux". Il risultato trovò un immediato riscontro presso casa "Savoia" e presso le corti di tutta Europa.

Di colore rosso granato. Profumi fruttati di lampone e fragole di bosco, floreali di viola speziati di cannella. Sapore vellutato morbido. Grande struttura e calore alcolico. Ottima con selvaggina e carni rosse con sapori intensi e persistenti. Adatto anche con formaggi stagionati, abbinamento tradizionale con il tartufo d'Alba.

"Undici Comuni" docg 2015 **€32.00**

Nebbiolo - 13% - Arnaldo Rivera - Castiglione Feletto

"Boiolo" docg 2015 **€42.00**

Nebbiolo - 13% - Arnaldo Rivera - La Morra

"Ravera" docg 2015 **€42.00**

Nebbiolo - 13% - Arnaldo Rivera - Novello

"Monvigliero" docg 2015 **€42.00**

Nebbiolo - 13% - Arnaldo Rivera - Verduno

"Castello" docg 2015 **€42.00**

Nebbiolo - 13% - Arnaldo Rivera - Grinzane Cavour

"Bussia" docg 2015 **€42.00**

Nebbiolo - 13% - Arnaldo Rivera - Monforte d'Alba

I Bianchi

Il Roero arneis: Più comunemente “Arneis”, come per il rosso “Roero”, il nome deriva dalla famiglia feudale possedente della zona. Di bacca bianca, l’Arneis è anche detto il Nebbiolo bianco. In origine veniva vinificato dolce e nelle zone di Castelnuovo Don Bosco, spostato nel Roero nel dopoguerra. Di colore giallo paglierino, profumo floreale di fiori bianchi, camomilla e ginestra; fruttato con sentori di mela, pesca e nocciola, possibili sentori erbacei, sapore fresco. Abbinamento con carni bianche, primi con crostacei e secondi di pesce.

Da una scommessa tra amici davanti a una buona bottiglia, è nata una buonissima realtà!

| | | |
|---|------------------|---------------|
| “Quadr’ Ovale” docg 2020 | | €15.00 |
| Roero arneis - 12,5% - Teo Costa - Castellinaldo | | |
| “Re Cit” docg 2020 | | €18.00 |
| Roero Arneis - 13,5% - Monchiero Carbone - Canale | | |
| “Rocca delle Vergini” docg 2020 | | €16.50 |
| Roero Arneis - 12,5% - Teo Costa - Castellinaldo | | |
| “Cecu d’la Biunda” docg 2020 | | €21.00 |
| Roero Arneis - 13% - Monchiero Carbone - Canale | | |
| “Re Cit” docg 2020 | cl. 0,375 | €9.00 |
| Roero Arneis - 13,5% - Monchiero Carbone - Canale | | |

La Favorita: Vermentino in Liguria, Toscana e Sardegna, Pigato in Riviera di Ponente, tanti nomi per un vitigno che dà un prodotto profumato e gradevole. Il vitigno è giunto nel Roero lungo le strade dell'olio e del sale. Di colore oro pallido con riflessi verdolini. Il profumo è avvolgente e delicato, si avvertono gli agrumi, i fiori di tiglio e la frutta esotica. In bocca si presenta fresco, leggiadro ed il finale con note di fieno. Eccellente con ogni tipo di pesce e crostacei.

“Costabianca” doc 2020

€18.00

Favorita - 12.5% - Teo Costa - Castellinaldo

Divin Natura: Anche con il bianco si è riusciti nell'ultima impresa di vinificare in assenza di anidride solforosa, per creare il “Divin Natura Bianco”. Si raccolgono uve ben mature e lavate accuratamente per eliminare ogni residuo di antiparassitari. Osservando queste scrupolose tecniche si ottiene un vino dedicato a moderni consumatori, compresi intolleranti ed allergici. Di colore giallo paglierino, gusto intenso fresco e abboccato, bouquet floreale gusto unico e particolare. Tutto pasto ideale con pesce e non solo.

“Divin Natura” doc 2017

€21.00

Roero arneis, Sauvignon - 13% - Teo Costa - Castellinaldo

L'erbaluce: l'Erbaluce di Caluso è prodotto dall'omonimo vitigno, grazie alle particolari condizioni del terreno e ad un clima assai propizio, consentono d'ottenere un vino unico ed inconfondibile nel panorama dei vini bianchi Piemontesi. Di colore giallo paglierino, con un profumo fine che ricorda i fiori di campo, mentre il gusto è fresco e caratteristico. Ideale come aperitivo o con pesce.

“Vigna Misobolo” docg 2019

€19.00

Erbaluce - 13% - Cieck - San Giorgio C.se

Riesling: E' un vino delicato che viene affinato in botti grandi o barrique esauste che fanno come scolpire sapidità e acidità, senza aggiungere alcun profumo. Il Riesling ha una particolarità, oltre alla sua leggerezza di corpo, è un vino che si presenta con vari gradi di dolcezza,. La sua patria elettiva è la Germania e le zone di principale interesse snodano tutte lungo il corso del Reno.

Se attraversiamo il confine, potremo assaporare l'altro volto del Riesling, quello alsaziano, più corposo e fruttato e anche alcolico.

Non è come lo Chardonnay che può assumere mille volti. Il Riesling ne ha uno solo e non tollera neanche un filo di trucco.

È un vino che ha comunque una grande personalità, è sapido, ha tanti sapori di pietra e grafite, un'acidità intrigante e tanta eleganza..

“Vinae Romane” doc 2018

€20.00

Riesling, Sauvignon, Moscato giallo - 12.5% - Teo Costa - Castellinaldo

“Pellengo”

€17.00

Riesling Renano - 13% - L'Autin - Barge

Il Gavi: Cenni storici risalgono al 1798 presso la Corte dei Nuvolone. Di uve 100% Cortese il “Gavi” prodotto esclusivamente nell’Alessandrino ne esistono di due varietà il classico “Gavi” e quello superiore “Gavi di Gavi”, entrambe Docg. Di aspetto limpido, colore paglierino più o meno intenso, all’olfatto delicato, di frutta fresca, sentori di albicocca, agrumi, biancospino ed erbe aromatiche. Il sapore è asciutto gradevole, fresco ed aromatico, ottimo come aperitivo, ideale per una cena a base di pesce, anche con quello alla griglia.

“Gavi di Gavi” docg 2020

€20.00

Cortese - 12,5% - Olim Bauda - Incisa Scapaccino

Bianc Vert: vitigno autoctono, del Pinerolese. E’ un vitigno che anche in fase di maturazione completata non diventa giallo dorato ma rimane sempre verde, da qui il nome Bianc Vert. Vino decisamente interessante: alcolico, ben strutturato, sapido, di vivace acidità, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, all’olfatto si manifesta con sentori di agrumi, rosa e salvia; al gusto si presenta caldo e sapido; note di frutto della passione con retrogusto vegetale

“Verbian”

€17.00

Bianc Vert - 14% - L’Autin - Barge

Il Timorasso: Coltivato essenzialmente nelle Valli dell' Alessandrino ; in un'area dove la vite trova un buon habitat grazie al terreno, al luogo soleggiato e alla posizione riparata dal vento. Data la sua scarsa adattabilità, nel corso dei secoli è stato lentamente abbandonato a favore delle uve a bacca rossa più produttive e meno delicate come barbera.

La produzione, ancora piuttosto limitata, ne fa un vino di nicchia.

Il vino che si ottiene è un bianco corposo e di buona struttura, dai profumi fruttati e floreali molto delicati, dal colore giallo paglierino. Nella sua variante "giovane" costituisce un ottimo aperitivo e si abbina perfettamente agli antipasti a base di verdure o a salumi poco stagionati. Nella variante stagionata si accompagna perfettamente ai primi piatti a base di tartufo, ai formaggi freschi, alle carni bianche ed ai piatti di pesce.

“Nymphae” doc 2020

€17.00

Timorasso, Sauvignon - 13% - Ten. Montemagno - Montemagno

“Solis Vis” doc 2016

€20.00

Timorasso - 13,5% - Ten. Montemagno - Montemagno

La Nascetta: Il più particolare, forse il meno conosciuto, eppure il più tipico vino autoctono di Novello è la Nascetta, bianco piemontese. un vero e proprio reperto enologico che solo la lungimiranza di alcuni produttori, hanno saputo salvare dall'abbandono.

La Nascetta, un tempo era utilizzata come vino Messa, dolce e leggermente passita, capace di resistere al tempo.

Ha colore giallo paglierino, luminoso e brillante. Al naso prevalgono sentori di fiori bianchi e aromi agrumati e fruttati. Al palato è un vino di buona struttura e notevole freschezza, avvolgente, con un finale lievemente amarognolo. Si abbina bene con antipasti a base di crostacei, pesce crudo e verdure, oltre che primi piatti a base di pesce e piatti delicati di carni bianche o con formaggi freschi.

“Nascetta” doc 2018

€18.00

Nascetta - 13,5% - Arnaldo Rivera - Novello

Viogner: E' un vitigno a bacca bianca, originariamente coltivato solo nella valle del Rodano settentrionale. Nel 2004, un'analisi del suo DNA, effettuata dai ricercatori dell'Università della California, ha dimostrato la sua origine alpina grazie ad una vicinanza genetica con un vitigno del Piemonte, il Freisa, a sua volta geneticamente apparentato con il Nebbiolo.

Vino molto interessante, colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, profumo fruttato e floreale intenso con note di pesca, gusto fresco, equilibrato con finale minerale persistente. Da provare.

“A-Stim” doc 2020

€18.00

Viogner - 13,5% - La Montagnetta - Roatto

Spumanti e Vini da Dessert

Il Tm Brut: Un'altra chicca il "TM Brut", è uno spumante di qualità ottenuto da uve Barbera ed una piccolissima quantità di Grignolino. La leggera macerazione a freddo delle bucce conferisce un colore petalo di rosa, profumi e aromi delicati. Affinato in bottiglia su lieviti naturali con metodo classico. Attualmente ne esistono di due invecchiamenti 24 e 36 mesi. Ottimo con il pesce ed i crostacei.

Tim Brut 24 mesi €25.00

Barbera, Grignolino - 13% - Ten. Montemagno - Montemagno

Tim Brut 36 mesi €30.00

Barbera, Grignolino - 13% - Ten. Montemagno - Montemagno

Il moscato: più famoso d'Italia, spesso associato all'Asti spumante, con il quale divide le uve, ed in parte i metodi di vinificazione. Il "Moscato" è un vino tranquillo dolce e non troppo alcolico.

Vitigno di probabile origine Greca, in Italia era sicuramente coltivato dai Romani, prima della nascita di Cristo.

Si tratta delle uve che i Latini chiamavano "Apicia o Apianea".

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intenso, aromatico, fruttato e floreale, sapore dolce e morbido adatto per accompagnare i dolci ed i formaggi.

Moscato docg €16.00

Moscato - 4,5% - Cocchi - Cocconato

Brut Spumante: Docg è lo spumante brut del Piemonte. Fu il primo metodo classico a essere prodotto in Italia, fin dalla metà dell'Ottocento, nelle "Cattedrali Sotterranee" oggi riconosciute Patrimonio dell'Umanità Unesco.

È fatto di uve Pinot Nero e Chardonnay, può essere bianco o rosé, brut o pas dosé e ha lunghissimi tempi di affinamento sui lieviti.

Bianco ha sfumature da giallo paglierino a oro intenso e aromi che ricordano la frutta bianca e gli agrumi con sentori di crosta di pane. Al palato è armonico, caratterizzato da una delicata sapidità.

Rosé ha un colore rosa cipria o più marcato quando è giovane, l'intensità aromatica tipica del Pinot Nero, con profumi che spaziano dal pompelmo alle spezie, un gusto equilibrato

"San Giorgio" Millesimato docg **€24.00**

Erbaluce - 12% - Cieck - San Giorgio C.se

"Eli Brut" Pas Dosé 36 mesi **€27.00**

Pinot nero Chardonnay - 13% - L'Autin - Bibiana

"Alta Langa" Pas Dosé Millesimato docg 2014 **€37.00**

Pinot nero - 12% - Cocchi - Cocconato

"Cocchi Brut" doc **€16.00**

Pinot nero Chardonnay - 12% - Cocchi - Cocconato

"Gaule Subalpine" Millesimato 2020 **€20.00**

Roero Arneis - 11% - Teo Costa - Castellinaldo

Il cari: Una produzione praticamente sconosciuta ai più, ma anche ricca di storia: coltivazione tipica della collina Torinese, il Cari sin dal '600 veniva fatto con le uve Pelaverga, normalmente servito nelle Piole di Val Salice, alle coppie d'innamorati che vi salivano a piedi alla ricerca d'intimità.

Il "Cari" era celebrato per le sue proprietà afrodisiache, trasmessegli dalla varietà d'uva dalla quale era ricavato.

Di colore cerasuolo; profumo fragrante; sapore dolce di lampone e ribes. Abbinamento con dolci e paste secche.

"Collina Torinese" dop **€16.50**

Pelaverga - 6% - Balbiano - Andezeno

La malvasia: Probabilmente dal porto Greco di Malvasia, grazie a navigatori veneziani abili nei commerci, arrivarono le prime viti di Malvasia, che erano detta "Uve Greche".

Di Malvasia esistono più denominazioni: quella di Casorzo e Monferrato, come vino importato, risale al XIII secolo.

D'aspetto rosso rubino, vino vivace con spuma; profumo caratteristico, fragranza di rosa; sapore dolce e gradevole, aromatico e morbido.

"Dulcem" doc 2020 **€17.00**

Malvasia - 5.5% - Ten. Montemagno - Montemagno

"Diclà" **cl. 0,50** **€20.00**

Malvasia - 5.5% - Gilli - Castelnuovo Don Bosco

Passito: I passiti sono vini dolci ottenuti da uve sottoposte a vendemmia tardiva e lasciate appassire direttamente sulla pianta.

Sono in realtà prodotti con le stesse tecniche di vinificazione impiegate per gli altri vini ma grazie al processo di appassimento dei grappoli, lasciati sulla vite per un tempo maggiore per consentire l'evaporazione dell'acqua, si verifica una maggiore concentrazione di zuccheri, acidi organici, sali minerali e profumi nell'acino.

Sono di un colore tendente al giallo ambrato, gli aromi più frequenti e riconoscibili sono quelli di viola, rosa, cardamomo, cannella e vaniglia, inoltre sentori di prugna, fragola, more, ciliegia e mirtillo o sentori balsamici, legati al contesto di produzione.

Il passito si degusta alla perfezione con i dolci non lievitati, quelli alle mandorle o con crostate a base di frutta secca o candita formaggi piccanti e il Fois gras.

“Alladium” docg 2014

€26.00

Erbaluce - 14.5% - Cieck - San Giorgio C.se