

UNA PICCOLA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI QUESTA SERA :

I vini consigliati anche al calice :

JOLIE extra dry Mare Nostrum SICILIA FIRRIATO € 22 € 5 Calice
La nostra bollicina della casa. Metodo Martinotti. Le uve sono coltivate tra il Monte Erice e le Isole Egadi. Armonico, elegante e fruttato di erbe mediterranee e agrumi

I GRILLI DI ARI Mare Nostrum Grillo SICILIA ARINI € 20 € 5 Calice
Il bianco fermo della casa. Un'azienda a conduzione familiare con cui collaboriamo da più di 20 anni. Produzione biologica. Fruttato, leggero, agrumato e floreale

COSTAMOLINO Vermentino SARDEGNA ARGIOLAS € 26 € 6 Calice
Profumi intensi di frutta gialla e macchia mediterranea. Fresco, secco e piacevole

GLI ALTRI VINI CONSIGLIATI IN BOTTIGLIA:

BOLLICINE BIANCHE:

SAN GIORGIO BRUT PIEMONTE CIECK € 30
Siamo nel canavese dove Remo Falconieri ha portato le sue esperienze fatte nella Champagne. Il vino è fruttato e floreale, morbidamente aromatico e cremoso

BOLLICINE ROSE' :

IL FRAPPATO ROSE' SICILIA FEUDO DI SANTA TRESA € 29
Armonico e fruttato di agrumi e piccoli frutti rossi. La Sicilia nel bicchiere

FRANCIACORTA BRUT ROSE' LOMBARDIA BELLAVISTA € 65
Qualità altissima. Colore rosa antico delicato con perlage fine e persistente. Al naso note floreali mediterranee fruttate di agrumi, pesche e melograno, il palato è colpito da freschezza e sapidità delicate che regalano un finale persistente e piacevole

VINI BIANCHI FERMI:

RAMI Grecanico/Inzolia SICILIA COS € 34
Qui la rivoluzione è togliere più che aggiungere, sostare più che accelerare. E un vino avvolgente, merito della macerazione sulle bucce, la sapidità marina e la mineralità delicata bagnano la bocca, lasciando posto ad una piacevole freschezza e ad un ritorno simile al finocchietto selvatico. Al sorso risulta perfettamente scorrevole e in equilibrio. Dal finale gratificante. Viene voglia di Sicilia. Dategli qualche minuto perché è un vino che ha bisogno di ambientarsi, ossigenandosi, durante l'assaggio per sprigionare le sue ottime caratteristiche

Per gli amanti dei vini "naturali" (macerati/orange wine):

VITOVSKA FRIULI ZIDARICH € 40
Vino simbolo del Carso, con vigne che lottano con il vento di Bora su terreni di roccia calcarea, coperti da poca terra rossa ricca di minerali ferrosi. Ambrato, ricco e minerale Vinificato sulle bucce in tini aperti per 24 mesi.

VINI ROSATI FERMI:

ROSE' BRANCIFORTI Nero D'Avola/Merlot SICILIA FIRRIATO € 20
Sentori di mora e mirtillo con note speziate, morbide e persistenti. Arriva l'estate