

**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' :**

**ELI BRUT ROSE' Pinot nero PIEMONTE L'AUTIN € 33**  
*Metodo Classico maturato 40 mesi a 1000 metri di profondità nelle vecchie miniere di talco della Val Germanasca. Fruttato di piccoli frutti rossi con finale agrumato*

**CHAMPAGNE AOC BRUT ROSE' Pn/Pm/Ch COLLET € 66**  
*Nata nel 1921, è la più antica cantina di Ay. L'invecchiamento sui lieviti avviene nelle storiche e profonde cantine di gesso della zona. Rosato ampio e avvolgente con sentore di piccoli frutti rossi, petali di rosa e miele di acacia. 48 mesi sui lieviti*

**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**