

OFFENWEINE

ROT		1 dl	5dl
Montepulciano d'Abruzzo DOC	Miglianico	4.50	22.50
Amarone della Valpolicella DOCG orig. Abfüllung	L'Anima di Vergani		47.50
<u>Rosso della casa aus der 75 cl. Flasche</u>			
Sicilia igt – Nero d'Avola	Baglio Di Vincenzo	5.80	29.00
Monatswein im Offenausschank auf Anfrage.			
WEISS			
Chardonnay igt – vigneti delle Dolomiti	Hofstätter	5.50	27.50
<u>Bianchi aus der 75 cl. Flasche</u>			
Sauvignon igt	Volpe Pasini	7.00	35.00
Roero Arneis DOCG – Camestri	Marco Porello	7.50	37.50
ROSATO			
Rosato del Salento – Il Trullo	Vallone	4.50	22.50
PROSECCO		Cüpli	75 cl
Prosecco Treviso DOC – Brut	Alexander	7.50	52.00

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE / ROSATO

75 cl

FRIULI

Sauvignon igt

VOLPE PASINI, Togliano di Torreano

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Delikater, erfrischend fruchtiger Duft von Limetten und Grapefruit; im Geschmack trocken und geschmeidig mit einer perfekten Säure.

2016



49.00

PIEMONTE

Roero Arneis DOCG – Camestrì

MARCO PORELLO, Canale

Rebsorte: Arneis

Hellgelbe Farbe; in der Nase verführerische Noten von Akazienblüten und Honig; am Gaumen ist er frisch dank der ausgewogenen Säure, welche von seinem reichen Körper und seiner grossen Struktur unterstützt wird.

2016



52.00

VENETO

Soave classico DOCG – Pigno

GIANNI TESSARI, Roncà

Rebsorte: Garganega

Aus der Einzellage Pigno. In der Nase Aromen von gelben Früchten und Aprikosen. Am Gaumen wieder der volle Aprikosen Duft mit einer edlen Mineralität. Es folgt ein sehr breiter und intensiver Abgang. Ausbau während ca. 10 Monate im Eichenfass.

2015



59.00

SARDEGNA

Rosato - Valle del Tirso igt

CONTINI, Cabras

Rebsorte: Nieddera

Hellrote Farbe; am Gaumen trocken und frisch, mit einem lebendigen, fruchtigen Bukett.

2016



44.00

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

PIEMONTE

Barbera d'Asti sup. DOCG – Romilda

ARBIOLA, San Marzano Oliveto

Rebsorte: Barbera

Intensives Rubinrot; kräftiger, opulenter aber nicht überladener Wein von schöner Fülle. 12 Monate in Barriques ausgebaut.

2013



49.00

Barolo DOCG

MASSOLINO, Serralunga d'Alba

Rebsorte: Nebbiolo

Tiefes Granatrot; in der Nase Noten von schwarzem Pfeffer, Teer und Tabak; im Gaumen dezent fruchtig, begleitet von Gewürzen und Tabak, saftig und gut strukturiert; 30 Monate Eichenholzfass.

2013



79.00

VENETO

Valpolicella classico superiore DOC – Ripasso La Casetta

DOMINI VENETI, Negrar

Rebsorten: 60% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella,
5% Croatina, 5% Merlot

Kräftiges Rubinrot mit violetten Nuancen; intensives Bukett mit Kirsch- und Gewürznoten; am Gaumen vollmundig, samtig mit leichten Nussaromen. Mehrmonatige Lagerung im Edelstahltank, Zweitgärung auf der Maische des Amarone und schliesslich 18 Monate im Holzfass.

2015



56.00

Amarone della Valpolicella classico DOCG – Anima

L'ANIMA DI VERGANI

Rebsorten: 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella

Dichtes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. Sehr intensives und anhaltend liebliches Bukett mit Noten von Trockenblumen und süssen Gewürzen. Am Gaumen strukturreich, weich, mit samtigem Tanningehalt. 90 Tage Trocknung der Beeren, danach 36 Monate im Eichenfass.

2013



67.00

50 cl. Flasche

47.50

LOMBARDIA

Bresciano igt – Notte a San Martino

OLIVINI, Desenzano del Garda

Rebsorte: Merlot

Dieser Merlot ist ein echter Geheimtipp. Ein Mix aus geschmeidiger Fülle, extrovertierter Frucht und kraftvollem Körper mit perfekt integrierten Holznoten. 24 Monate in französischen Barriques. Ein Teil der Trauben wird wie beim Amarone in Holzkistchen getrocknet.

2012/13



69.00

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

TOSCANA

Maremma DOC – Nudo

NUDO, Grosseto

Rebsorten: Sangiovese, Syrah

Die Nase; Reife, dunkle Beeren mit würzigen Ansätzen. Mittelschwerer Körper mit präsender Säure, welche dem Nudo eine kühle Frische verleiht. Wiederum beerig, kirschtig und langanhaltend im Gaumen. Im Stahltank und ein kleiner Teil in Barrique ausgebaut.

2015



56.00

Vino Nobile di Montepulciano DOCG – Riserva

TALOSA, Montepulciano

Rebsorte: Sangiovese

Purpurrot; ausdrucksvolles Bukett, am Gaumen grosses aromatisches Volumen; gut eingebundenes Tannin; kraftvoll strukturierter Wein mit langem und ausgewogenem Abgang. 3 Jahre in grossen Holzfässern.

2013



58.00

Chianti Classico DOCG – Bastioni

I COLLAZZI, Tavarnuzze

Rebsorten: 80% Sangiovese, 18% Merlot, 2% Malvasia

Tiefes Rubinrot; Duft von Beeren, schwarzen Oliven und leichten Röstnoten; im Gaumen kompakt und gehaltvoll mit feinen Beerenaromen; weiche Tannine, harmonisches Finale. 12 Monate in Barriques ausgebaut.

2015



52.00

Toscana igt – Collazzi

I COLLAZZI, Tavarnuzze

Rebsorten: 50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot,
25% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Tiefes Dunkelrot; Duft der wunderbar verführt; im Gaumen eine Wucht von reifen Waldbeeren, schwarzer Schokolade und Balsamico; feine Gerbstoffe, wunderschöne Eleganz mit langem Finale. 18 Monate in Barriques.

2015



82.00

Toscana igt – Lucius

VILLA LOGGIO, Cortona

Rebsorte: Syrah

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen; in der Nase Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren und schwarzem Pfeffer, auch Anklänge von Unterholz mit einer leichten Mineralität; der Abgang ist komplex und langanhaltend. 18 Monate in Barriques und 20 Monate in der Flasche ausgebaut.

2011



69.00

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

TOSCANA

Toscana igt – Tilaria

VILLA PINCIANA, Capalbio

Rebsorten: 35% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 10% Sangiovese,
10% Cabernet Franc, 10% Pugnitello

Gelungenes Cuvée aus den fünf Hauptrebsorten der Maremma. Vielseitige dunkle Beerendaromatik, gepaart mit delikatem würzigen Noten. Breit am Gaumen mit feiner Tanninstruktur. Präsender und dennoch eleganter Körper. Lang und vielseitig im Abgang. Kurze Zeit in Barriques ausgebaut.

2013



56.00

Brunello di Montalcino DOCG

LA RASINA, Montalcino

Rebsorte: Sangiovese

Dichtes Rubinrot; würziges Bouquet mit einer Pflaumenaromatik; am Gaumen harmonisch; ein langer Abgang mit Noten von reifen Früchten und Leder. Süffiger Wein. 24 Monate Ausbau in Barriques.

2012



78.00

UMBRIA

Rosso di Montefalco DOC

ARNALDO CAPRAI, Montefalco

Rebsorten: 70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino

Sattes Rubinrot; voluminöse und ausgeglichene Nase; im Gaumen trotz seines würzigen, mineralischen Charakters unheimlich lang und elegant; gute Struktur. Ein stattlicher Wein mit Finesse, Kraft und Tradition. 12 Monate in Holzfässern und Barriques ausgebaut.

2015



52.00

Sagrantino di Montefalco DOCG – Collepiano

ARNALDO CAPRAI, Montefalco

Rebsorte: Sagrantino

Dunkles Rubinrot; feines, sortentypisches Bukett mit Noten von Brombeeren; im Gaumen trocken, harmonisch, voluminös mit schön eingebundenen Tanninen; langer Abgang. 22 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

2011



89.00

MARCHE

Rosso Conero DOC

LE TERRAZZE, Numana

Rebsorte: Montepulciano

Rubinrot mit granatroten Reflexen; Noten von Cassis Marmelade und schwarzen Kirschen; gute Kraft und Fülle, schön eingepasste Säure, Süsse und Fruchtigkeit; langes, warmes und geschmeidiges Finale. 12-15 Monate in Holzfässern ausgebaut.

2013



52.00

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

PUGLIA

Salento igt – Castel Serranova

VALLONE, Brindisi

Rebsorten: 70% Negroamaro, 30% Susumaniello

Rubinrot mit violetten Reflexen; in der Nase elegante und komplexe Aromen von Brombeeren, Johannisbeeren, Gewürzen und balsamischen Noten; im Gaumen ausgewogen und gut strukturiert mit lieblichem Abgang. 12 Monate Ausbau im Eichenfass.

2013



56.00

Primitivo di Manduria DOC – Villa Santera

LEONE DE CASTRIS, Salice Salentino

Rebsorte: Primitivo

Kräftiges Rot mit violetten Reflexen; intensiver charakteristischer Duft; fruchtig mit leichtem Kirsch- und Lakritze Aroma; Samtartiges, warmes Bukett. 6 Monate Ausbau im Holzfass.

2016



46.00

CALABRIA

Terre di Cosenza DOP – Terraccia

SERRACAVALLO, Bisignano

Rebsorten: 90% Magliocco, 10% Cabernet Sauvignon

Dunkelrote Farbe; In der Nase fruchtig mit Noten von mediterranen Kräutern und Tabak; im Gaumen angenehme und elegante Tanninen; langer Abgang 6 Monate in Barriques ausgebaut.

2013



51.00

Calabria igt – Jachello

RUSSO & LONGO, Strongoli

Rebsorten: 60% Gaglioppo, 20% Greco Nero, 20% Sangiovese

Harmonischer und würziger Duft mit Noten von Waldfrüchten und Kakao; weicher und sehr angenehmer Geschmack, der dem Gaumen eindrucksvoll schmeichelt. 24 Monate in Barriques ausgebaut.

2015



62.50

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

75 cl

SARDEGNA

Cannonau di Sardegna DOC Riserva – INU

ATTILIO CONTINI, Cabras

Rebsorte: Cannonau

Funkelndes Rubinrot; Aromen von reifen Pflaumen und wilden Brombeeren; einzigartig in seinem Geschmack; grosses Finale. 12 Monate in neuen und einjährigen Barriques ausgebaut.

2014



54.00

Carignano del Sulcis DOC Riserva – Is Arenas

SARDUS PATER, Sant'Antioco

Rebsorte: Carignano

Komplexes Bukett von schwarzem Pfeffer, Myrthe und süssem Tabak. Anschmiegsam im Geschmack mit cremigen, sanften Tanninen. 10 Monate in Barriques ausgebaut.

2012



54.00

Carignano del Sulcis sup. DOC – Terre Brune

SANTADI, Santadi

Rebsorten: 95% Carignano, 5% Bovaleddu

Reich an Aromen und Struktur, ausgewogen und rund, Frucht und Holz gut eingebunden. 16-18 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

2013



88.00

SICILIA

Sicilia DOC – La Segreta

PLANETA, Menfi

Rebsorten: 50% Nero d'Avola, 25% Merlot, 20% Syrah, 5% Cabernet Franc

Ein Wein von schöner rubinroter Farbe, intensiv und transparent. In der Nase Noten von Johannis- und Maulbeeren. Die geschmeidigen Tannine verleihen diesem Rotwein seine aussergewöhnliche Vielseitigkeit.

2015



45.00

Nero d'Avola DOC – Eimi

LOMBARDO, Caltanissetta

Rebsorte: Nero d'Avola

Intensives Purpurrot; die ersten Eindrücke an der Nase erinnern an Bitterschokolade. Noten von Kräutern, Veilchen und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen voll und angenehm beerig. Dichter und langer Abgang. 12 Monate in neuen und gebrauchten Barriques.

2014



69.00

GRAPPA

			Vol.%	2cl
CASTELLO DI BERTA				
TRA NOI Brunello	invecchiata		42	12.50
TRA NOI Amarone	invecchiata		42	12.50
BERTA				
Nibbio, Barbera			40	9.50
Monprà, Barbera/Nebbiolo	invecchiata		40	11.50
Tre Soli Tre, Nebbiolo	invecchiata		43	17.00
Marisa, Barbera/Nebbiolo	invecchiata		43	17.00
Bric del Gaian, Moscato	invecchiata		43	17.00
L'ANIMA DI VERGANI				
Brunello			40	10.50
NARDINI				
Acquavite Bianca			50	12.50
Acquavite Riserva	invecchiata		50	12.50