

# Vini Bianchi

## Trentino



### Lagarino Cimbrus Bianco

Alfio Nicolodi – Cembra

14.00

Era l'uva delle zone estreme dove le altre varietà resistevano con difficoltà al freddo invernale. Vitigno di forte vegetazione e di costante produzione è, in posizioni ben areate, resistente a diverse malattie. Il Lagarino Bianco si caratterizza per una spiccata freschezza con note d'agrumi che ricordano nettamente limone e pompelmo. Nei tempi andati per la sua elevata acidità e basso tasso alcolico era compagno dissetante e rinfrescante di chi nei mesi estivi lavorava all'aperto. Le sue vinacce erano molto apprezzate per la produzione di grappa



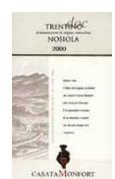
### Blanc de Sers

Casata Monforte – Lavis

15.00

SERSO, ubicata nelle vicinanze di Pergine, sul lato destro del torrente Fersina in prossimità della Valle dei Mocheni, è in assoluto la zona più vocata per la produzione di vini bianchi in Valsugana.

Il Blanc de Sers è ottenuto dalle varietà Wanderbara, Vernaza, Veltliner Rosato e Nosiola e da varietà internazionali. È nel progetto di recupero stipulato fra i piccoli produttori-conferenti produrre nei prossimi anni solo le varietà tradizionali.

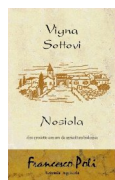


### Nosiola

Casata Monforte – Lavis

14.00

Il profumo particolare di questa varietà, raccolta i primi giorni di ottobre, è ottenuto da una attenta selezione delle uve e dalla fase fermentativa condotta con l'impiego di ceppi di lieviti selezionati, a una temperatura controllata. La tecnologia di vinificazione è quella tipica delle uve bianche.

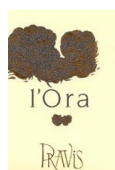


### Nosiola "Sottovi" **Biologico**

Francesco Poli – Santa Massenza

17.00

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il vino presenta dei profumi delicatamente fruttati con tenue sentore di nocciola. Il gusto è secco e piacevolmente fresco



### Nosiola "L'Ora" Barriques Ungheresi di Acacia

Pravis – Lasino

25.00

Vino con originalissimi profumi speziati, solo lievemente fruttati, che culminano con delle note balsamiche. Un vino decisamente intenso e carico, nel colore, nel profumo e nel sapore.



### Nosiola "Maiano" Botti d'Acacia

Francesco Poli – S. Massenza

25.00

Attualmente la Nosiola è coltivata e vinificata più o meno dove lo era anticamente. È un vino timido e scontroso che bisogna degustare con calma e mente aperta: se vinificato correttamente si presenta all'olfatto ed al gusto con note delicate ed eleganti, a volte con una punta di salinità. Le sue potenzialità sono amplificate nel Vino Santo e negli appassimenti in genere. In questa bottiglia troverete una Nosiola che attraverso un leggero appassimento e una maturazione in botti d'acacia neutre trova una delle sue migliori interpretazioni



### Nosiola "Maso Nero"

Zeni – Grumo di San Michele all'Adige

17.00

In fase di vinificazione non compie la malolattica, in quanto l'uva, con il sistema innovativo a piccola spalliera, entra in cantina con un tenore assai equilibrato di acidità. Travasato, riposa in recipienti d'acciaio al freddo fino a gennaio, per eseguire la stabilità tartarica. Varietà diffusa sulle colline di Sorni e Pressano per l'ottenimento di un vino giovane, fresco e fruttato con una piacevole sfumatura di selvatico.



### Pinot Bianco

Simoncelli – Rovereto

14.00

Conosciuto all'estero come weissburgunder, è vitigno di gran nobiltà con origini antiche, risalenti all'epoca romana. Molto diffuso in Francia da dove si ritiene sia proveniente. Questo vitigno deriva da una mutazione genetica del Pinot Nero. In Italia è attualmente molto diffuso, soprattutto nelle regioni settentrionali. In questo caso viene vinificato in acciaio e lasciato in maturazione sui propri lieviti per 5 mesi



### Pinot Grigio

Cantine La Vis - Lavis

14.00

### Pinot Grigio

La Cadalora – S. Margherita d'Ala

17.00

E' vitigno originario della Borgogna. La sua introduzione in Italia, si deve ad un produttore piemontese che iniziò la sua coltivazione nell'Alessandrino e nel Cuneese agli inizi del 1800. Come il Pinot Bianco, anche il Pinot Nero ha origine dalla mutazione gemmaria del Pinot Nero, al quale è geneticamente vicino.

In Italia è attualmente molto diffuso, soprattutto nelle regioni settentrionali. Vino caratterizzato da profumi fruttati di ananas e mela golden. Sapore secco, mediamente acido, con buon corpo, molto persistente e di sapore fruttato

## Vini Bianchi

### Trentino



#### Pinot Grigio Ramato "Fontane"

Zeni - Grumo di S. Michele all'Adige

18.00

Le uve di Pinot Grigio vengono vinificate in acciaio e a contatto con le bucce per 12 ore. Il vino ottenuto matura in acciaio fino a gennaio ed affina in vetro per alcuni mesi



#### Chardonnay

Simoncelli - Rovereto

15.00

Il vino ottenuto dalla vinificazione delle uve Chardonnay viene lasciato in maturazione sui propri lieviti per 6 mesi



#### Chardonnay

Rotaliana - Mezzolombardo

14.00

#### Riesling Renano

PelzPiffer - Cembra

15.00

Questo vitigno è coltivato prevalentemente nella vallata del Reno, mentre in Italia la sua diffusione non è considerevole forse a causa della scarsa produttività che lo caratterizza insieme ad una media vigoria. I vigneti, Pian e Fontana, posti tra i 450 e gli 800 m/slm sulle terrazze della Val di Cembra e la grande capacità dei giovani vignaioli di questa cantina ci offrono una rara interpretazione di questo vitigno



#### Müller Thurgau

Conti d'Arco

13.00

#### Müller Thurgau Frizzante

Cavit - Trento

14.00

#### Müller Thurgau "Le Croci"

Zeni - Grumo di S. Michele all'Adige

17.00

Il Müller Thurgau è un vitigno a frutto bianco ottenuto dall'incrocio del Riesling Renano con il Sylvaner verde, eseguito nel 1882 dal ricercatore di nome Müller del paese di Thurgau. Un incrocio che accomuna ed esalta tutte le caratteristiche aromatiche delle due varietà ottenendo un delicato profumo di salvia con una suadente e persistente acidità e leggerezza.

#### Müller Thurgau

Pojer e Sandri - Faedo

19.00

#### Sauvignon

Istituto Agrario - S. Michele all'Adige

15.00



#### Sauvignon "Ronchi di Piazzole"

Zeni - Grumo di S. Michele all'Adige

18.00

È il vino bianco più importante di casa Zeni e per la sua struttura può durare egregiamente due anni dal momento dell'imbottigliamento. L'uva, raccolta a mano, arriva in cantina intera dove è pigiata, diraspata e caricata nel torchio pneumatico, da dove uscirà il dolce e profumato mosto. Una leggera decantazione e quindi, viene travasato in cantina, in serbatoi d'acciaio. Tolto dai lieviti riposa alcuni mesi nei carati.



#### Traminer Aromatico

Graziano Fontana - Faedo

18.00

Le uve di Traminer esprimono la grande vocazione del territorio da cui provengono, la Valle di Cembra e l'attenta mano di Graziano che le vinifica in acciaio per conservarne intatto il loro potenziale aromatico. Il vino si presenta di colore giallo carico dai toni dorati, profumo aromatico, intenso con note floreali di rosa, speziate di chiodi di garofano. Gusto si apre con dolcezza e cremosità, con una costante sensazione fruttata

#### Traminer Aromatico

Istituto Agrario - S. Michele all'Adige

18.00

#### Traminer

Cesconi - Lavis

26.00

#### Olivar

Cesconi - Lavis

31.00



#### Vadum Caesaris

Vallarom - Avio

15.00

Vino prodotto con uve Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon e Riesling vinificate con fermentazione e affinamento in acciaio inox a temperatura controllata e separatamente per ogni varietà. Assemblati questi vini donano un intenso profumo di frutta tropicale e un pieno sapore aromatico di albicocca secca e salvia sclarea



**Sot Sàs cuvée Bianco** **Maso Cantanghel – Civezzano** **21.00**  
 prodotto con uve Sauvignon bianco, Chardonnay, Incrocio Manzoni. Di colore giallo brillante di media intensità, naso estremamente ricco, complesso, elegante. Buona combinazione tra le componenti fruttate-floreali e vanigliate. Vino di buona struttura e sapidità. Lungo e minerale nel suo complesso retrogusto.

## Vini Bianchi

### Alto Adige



**Weissburgunder** **Poppo – Marleno (Bz)** **20.00**  
 Pinot Bianco è un vitigno vecchio e fa parte del classico gruppo die Pinot. Nel Sudtirolo viene coltivato da più di due secoli ed è il vitigno bianco più vinificato.

**Müller Thurgau Frizzante** **Lechtaialer** **14.00**

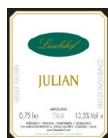


**Grauer Burgunder Val Venosta** **Marinushof – Castebello (Bz)** **26.00**  
 Vino ottenuto da uve 100% Pinot Grigio. Spiccano sentori di pere e mele, fiori freschi, bella sapidità e freschezza, acidità equilibrata, buona struttura, scia fruttata

**Chardonnay** **Erste & Neue - Caldaro** **19.00**



**Sylvaner Valle Isarco** **Rottensteiner Hans - Bolzano** **17.00**  
 Le uve Sylvaner provengono dal vigneto Aica di Fiè in Valle Isarco. Una Valle che garantisce ai vini bianchi, vista l'altitudine e la forte escursione termica tra giorno e notte caratteristiche organolettiche di notevole spessore. Vinificato e maturato in acciaio, il vino si presenta fine ed elegante, fruttato ed armonico



**Julian** **Lieselehof – Caldaro (Bz)** **30.00**  
 Da uve Bronner, vite originaria della zona di Freiburg nel Land Baden (D). Solo dal 1975 si incomincia a capire il valore di questo vitigno, resistente contro le malattie oidium e peronospora non deve essere trattato con antiparassitari o altri veleni. Le caratteristiche del Bronner assomigliano a quelle del Pinot Bianco. Questa vite predilige terreni argillosi e umidi. Il "Julian" matura nella posizione "Lavardi" a Caldaro ad un'altitudine di 450 m/slm.



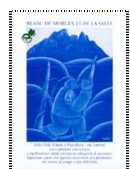
**Sauvignon Terlaner **Biologico**** **Stachlburg – Parcines (Bz)** **26.00**  
 Vino sapido, pieno ed elegante con sentori di peperone verde, ortica; piacevole ed elegante



**Gewürztraminer** **Rottensteiner Hans - Bolzano** **17.00**  
 Le uve di Traminer vengono lavorate in acciaio per garantirne al massimo le caratteristiche aromatiche nel vino. Si presenta di colore giallo paglierino tendente al giallo oro, al naso spiccatamente aromatico speziato, di sapore pieno e secco, fresco, gradevole

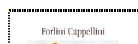
**Gewürztraminer "Prepositus"** **Abbazia di Novacella - Bolzano** **24,00**

### Valle d'Aosta



**Blanc de Morgex "Vini Estremi"** **Cave du Vin Blanc de Morgex – Morgex (Ao)** **16.00**  
 La zona di coltivazione si estende nei comuni di Morgex e La Salle, sulla sinistra orografica della Dora Baltea, siamo nell'ultimo tratto della Valle d'Aosta che si apre nella stupenda e maestosa Val digne, dove la vite non abbandona l'uomo e si innalza ad altezze proibitive fino a raggiungere i 1200m/slm. Il fenomeno è veramente eccezionale, ci troviamo di fronte ai vigneti più alti d'Europa. Il Blanc de Morgex et de La Salle è prodotto utilizzando esclusivamente uve Priè - biotipo Blanc de Morgex -, di cui non si conosce con esattezza l'origine. Le fonti più attendibili considerano questo vitigno autoctono, selezionatosi spontaneamente attraverso i secoli.

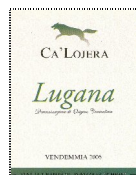
### Liguria



**Cinqueterre** **Forlini Cappellini – Manarola (Sp)** **35.00**

Con il nome di Cinque Terre si identifica un tratto di costa rocciosa e scoscesa che si sviluppa per circa 15 Km. attraverso una piccola parte del litorale della Riviera Ligure di Levante che va dal Capo di Montenero alla Punta del Mesco, insistendo sulle cinque località di Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza e Monterosso, in provincia di La Spezia. Questo vino viene prodotto con uve Bosco, Albarola e Vermentino. I Forlini Cappellini possono essere ragionevolmente considerati un simbolo esemplare della viticoltura eroica delle Cinqueterre. Lo sono, innanzitutto, nelle dimensioni familiari. Germana Forlini e Alberto Cappellini, infatti, vendemmiano le uve di proprietà proseguendo la tradizione che attualmente coinvolge direttamente anche Giacomo, il loro figlio. Per una produzione di 8.500 bottiglie complessive

## Lombardia



### Lugana

### Cà Lojera - Sirmione (Bs)

15.00

Vino di colore che va da un brillante paglierino ad accennate sfumature verdognole, raggiungendo riflessi dorati con l'invecchiamento. Al naso risulta un piacevole bouquet al melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale. Al palato si sente una certa astringenza ma quasi inesistente e con ottima fruttuosità.

## Vini Bianchi

## Veneto



### Soave Classico "Monte Carbonare"

### Suavia – Soave (Vr)

20.00

Si presenta di colore giallo paglierino carico, al naso è piacevolmente fruttato e minerale, si riconoscono la susina, l'ananas, l'albicocca e la nocciola. In bocca risulta di buon corpo, avvolgente, morbido ed equilibrato

## Friuli Venezia Giulia



### Ribolla Gialla Collio

### Draga - S. Floriano del Collio (Go)

21.00

E' caratterizzato da un grappolo abbastanza compatto di forma cilindrica o piramidale, con acino medio-grande allungato di buccia pruinosa gialla punteggiata. Il vitigno ora presente sulle colline di Gorizia ed Udine ha un'antica permanenza friulana che risale almeno al 1300 secondo documenti del periodo.



### Tocai Friulano Colli Orientali

### Grillo – Prepotto (Ud)

16.00

Pianta di coltivazione italiana ed in passato ungherese, detta anche trebbianello, merita lode per la sua considerevole resistenza e per la copiosità dei frutti che offre alla maturazione negli ultimi dieci giorni di settembre

## Emilia Romagna



### Malvasia "Donna Luigia"

### Torre Fornello - Ziano Piacentino (Pc)

17.00

Le uve di Malvasia vengono vinificate con macerazione sulle bucce, pressatura soffice, fermentazione per il 10% in acciaio e per il 90% in barrique nuove di Allier da 225l. Il vino ottenuto matura per 9 mesi in barrique ed affina 3 mesi in vetro

## Toscana



### Vernaccia di San Gimignano

### La Lastra – San Gimignano (Si)

15.00

Le uve vernaccia vengono lavorate in acciaio Inox. Il vino si presenta giallo paglierino con profumi speziati tipici della terra toscana, al gusto armonico ed equilibrato, particolarmente strutturato

## Marche



### Verdicchio dei Castelli di Jesi Superioriore "Moja Cupa"

### Antonio Canestrari – Apiro (Mc)

17.00

Colore giallo oro con riflessi verdi. Profumo intenso; alla frutta gialla matura si accompagnano eleganti sentori di agrumi uniti a note di miele che insieme danno grande complessità e persistenza. Sapore suadente, morbido ma di grande carattere e potenza, con una sapidità molto prolungata, caldo ed elegante; ripropone nel suo grande carattere le note fruttate in continua evoluzione.

## Abruzzo



### Trebbiano d'Abruzzo

### Villa Medoro – Atri (Te)

14.00

Vino prodotto in prevalenza con uve Trebbiano d'Abruzzo e una piccola parte di Falanghina. Si presenta con un profumo ampio e complesso di frutta matura gialla ed esotica con note floreali. In bocca equilibrato, morbido e di lunga persistenza

## Campania



### Greco di Tufo

### Vadiaperti - Montefredane (Av)

18.00

Il vitigno più antico dell'avellinese è senza dubbio il Greco di Tufo, da cui si ricava l'omonimo vino, importato dalla regione greca della Tessaglia, dai Pelasgi. La conferma dell'origine millenaria di questa vite è data dal ritrovamento a Pompei di un affresco che risale a quasi un secolo prima di Cristo, con una breve poesia, probabilmente di un'amante respinto: "Sei veramente gelida, Bice, e di ghiaccio, se ieri sera nemmeno il vino Greco è riuscito a scaldarti".



### Lacrima Christi Bianco del Vesuvio

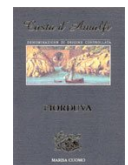
### De Angelis - Sorrento (Na)

18.00

Vino prodotto con uve Falanghina e Caprettone. La fama di questo meraviglioso angolo di mondo e del suo vino ha fatto fiorire miti e leggende: "Dio riconoscendo nel golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorse la vite del lacrima Christi".

# Vini Bianchi

## Campania



### Furore Bianco "Fiorduva"

### Marisa Cuomo - Furore (Sa)

52.00

Prodotto con uve sovramature di Ripoli, Fenile, Ginestra con maturazione in barriques di rovere Tronçais. La storia del vino di Furore si intreccia con quella della Repubblica di Amalfi. Su queste balze sinuose e soleggiate, i vitigni furono piantati da quello stesso contadino marinaio che vi costruì il paesaggio agricolo tra i più belli del mondo. Il vino qui prodotto alimentò per secoli i commerci amalfitani in tutto il Mediterraneo, in una storia di contrabbando che poté fiorire grazie al proibizionismo religioso musulmano. Solo agli inizi del secolo scorso e, più precisamente, attorno agli anni Trenta il vino di Furore conobbe il primo imbottigliamento

## Sardegna



### Vermentino di Gallura "Le Conche"

### Pedra Majore - Calangianus (Ss)

16.00

Le uve di Vermentino a fine vinificazione vengono maturate in acciaio ed il vino affina in bottiglia. Si presenta di colore giallo paglierino limpido, il bouquet elegante, tipico e fruttato. Il gusto secco, armonico con tipico retrogusto amarognolo

## Kamptal - Austria



### Grüner Veltliner Steinhaus

### Jurtschitsch - Langenlois (Kamptal)

25.00

Vino prodotto dalle uve Grüner Veltliner, vendemmiate manualmente con severa selezione dalla pianta, vinificate in bianco con controllo delle temperature per la preservazione dei componenti aromatici. Maturazione in acciaio. Fresco e fragrante con chiari sentori speziati caratteristici del territorio

## Alsace - Francia



### Riesling Appellation Alsace Contrôlée

### Paul Blanck - Kientzheim

29.00

Al naso sentori di frutta matura tendenti all'ananas, albicocca e pesca; sentori floreali dove troviamo iris, acacia e ginestra. Non passano inosservati l'affumicato, la pietra focaia, il sottobosco e il caffè. In bocca sentori minerali con note di iodio.

## Haute Savoie - Francia



### Gringet "Blanc Les Alpes"

### Patrick & Dominique Belluard - Ayze

28.00

La varietà coltivata è unica, i più antichi documenti scritti risalgono al Medioevo, e si chiama Gringet. Questa varietà è imparentata con la famiglia dei Traminer (Jura, Alsazia). Altre similitudini sono constatate nell'arco Alpino (nel Valais in Svizzera, Le Païen). L'osservazione e l'analisi permanente del vigneto ci spinge a una conduzione di protezione e di cura delle piante integrando tutti gli elementi naturali presenti e alla ricerca dell'equilibrio tra il mondo vegetale, animale e quello minerale eliminando il più possibile o totalmente l'uso della chimica. Nel 2001, per preservare e rinforzare il carattere dei vini, si è resa necessaria la conversione all'agricoltura biodinamica