

Vini Rossi

Alto Adige



Vernatsch Val Venosta "Pfaffenegger"

Köfelgut – Castelbello (Bz)

15.00

La Val Venosta, situata a nord/ovest di Bolzano (sale da Merano verso Silandro), è una delle valli più larghe delle Alpi. Con un'altitudine che varia dai 550 ai 1.000 m/s.l.m. offre alla viticoltura il limite estremo, oltre il quale è quasi impossibile praticarla, conferendogli una tipica originalità.

Poche ma forti precipitazioni con problemi di erosione sul territorio, lunghi periodi di siccità e un'alta esposizione al vento caratterizzano il clima di una delle valli più aride dell'intero arco alpino dove cadono mediamente 450 mm di acqua all'anno. Le particolari caratteristiche climatiche consentono di ridurre l'uso di erbicidi e fungicidi sia sulle piante che sui grappoli d'uva protetti naturalmente dalla muffa.



Kalterersee Auslese

Erste & Neue – Caldaro

13.00

St. Magdalener

Griebauerhof – Bolzano

17.00

I vigneti si trovano a Bolzano sulle colline di S. Magdalena. È il classico vino rosso di Bolzano, prodotto da uve Schiava e Lagrein, è fresco ed elegante, con aromi di fiori e ciliegia, di corpo medio, con tannini morbidi e acidità bassa. Vinificato in acciaio e messo per alcuni mesi in botte grande di rovere.



Lagrein Riserva

Hans Rottensteiner – Bolzano

18.00

Vitigno coltivato nella piana di Bolzano da tempo immemorabile, è attualmente molto diffuso in Trentino e in Alto Adige. Matura tardi, entro i primi quindici giorni di ottobre. La produzione è abbondante ma incostante, buona la vigoria. Colore granato, al naso intenso, al gusto secco molto pieno con sentori di prugne secche e tannini dolci

Lagrein Dunkel "Preapositus"

Abbazia di Novacella – Bolzano

38.00



Blauburgunder

Hans Rottensteiner – Bolzano

16.00

Vino pieno ed elegante, vellutato, con note di marasca, vaniglia e frutti di bosco.



Blauburgunder "Schloss Kasten"

Köfelgut – Castelbello

26.00

Vino pieno ed elegante, vellutato, con sentori di marasca e frutti di bosco



Blauburgunder "Preapositus"

Abbazia di Novacella - Bolzano

41.00

Blauburgunder Val Venosta **Biologico**

Stachlbürg – Parcines (Bz)

40.00

Grande stoffa per il più nobile dei rossi!!



Cabernet Riserva

Hans Rottensteiner – Bolzano

17.00

Vino prodotto con uve Cabernet Franc e Sauvignon. Dopo la vinificazione matura in legno e affina per 18 mesi in botti grandi di rovere.

Il vino si presenta con un sapore pieno e persistente, tannini dolci, vellutato, sentori di ribes rosso, leggermente erbaceo

Feld Cabernet, Merlot

Erste & Neue – Caldaro

18.00



Palestina Cabernet, Merlot

Lentsch – Bronzolo

21.00

Vinificazione tradizionale, separata per Cabernet e Merlot, con fermentazione a contatto con le bucce per 10-12gg, ciascuno in serbatoi di acciaio inox. I primi giorni vengono fatti rimontaggi e follature per estrarre colore e tannini. Conclusa la fermentazione, il vino viene travasato in contenitori di cemento vetrificato, per la malolattica. Il vino ottenuto viene fatto maturare per circa un anno per il 55% in botti di slavonia e per il 45% in barrique francesi. Dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare da 10 a 12 mesi.

* vini non disponibili in cantina

Osteria alla Corte dei Toldi

Vini Rossi

Piemonte



Nebbiolo Langhe

Germano – Serralunga d'Alba (Cn)

18.00

Le prime notizie di questo "re" vitigno, risalgono al 1300. Il nome deriverebbe secondo alcuni da "nebbia", in quanto i suoi acini risultano ricoperti da abbondantissima pruina. Secondo altri il nome sarebbe in relazione alla tardiva maturazione dell'uva che obblia spesso ad effettuare la vendemmia al tempo delle nebbie autunnali. Un'ultima versione, ne farebbe derivare il nome da "nobile", poichè questo vitigno fa un vino "generoso, gagliardo e dolce".

Il colore si presenta rosso, con riflessi granati di media intensità. Il profumo molto fruttato e floreale. In bocca è pieno, poi il leggero tannino la pulisce e rimane con una lunga persistenza retroaromatica che ricorda il profumo.

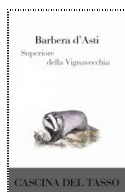


Dolcetto d'Alba "Pra di Po"

Germano – Serralunga d'Alba (Cn)

17.00

Sinonimo : ormeasco (in Liguria). La sua nascita si fa risalire alla zona del Monferrato. Da qui si è diffuso in Liguria e nell'Oltrepò Pavese. Il colore si presenta rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei. Il profumo intenso ricorda la prugna e la frutta stramatura, con fragranze floreali. In bocca è caldo, pieno, con un tannino piacevole che pulisce la bocca.

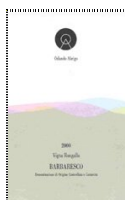


Barbera d'Asti Superiore "della Vignavecchia"

Cascina del Tasso – Castel Foglione (At)

16.00

Si fa risalire l'origine del vitigno al periodo del Ducato del Monferrato in Piemonte. Vitigno largamente coltivato in gran parte d'Italia ed anche all'estero, trova la sua massima diffusione e tipicità in Piemonte dove presenta vigoria media e regolare e produttività fra le più costanti.



Barbaresco "Vigna Rongallo" 2004

Orlando Abrigo - Treiso d'Alba (Cn)

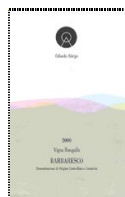
47.00

Barbaresco "Vigna Rongallo" 2003

Orlando Abrigo - Treiso d'Alba (Cn)

54.00

Prodotto con uva Nebbiolo. Durante la vinificazione avviene una macerazione con bucce per circa 6-10gg. Alla svinatura il vino è travasato in botti di rovere di Slavonia della capacità di 30-50Hl per 12 mesi. Viene imbottigliato senza filtrazione. Si presenta di colore rosso rubino, ha bouquet ricco di grande eleganza con sentori di frutti rossi come la ciliegia e l'amarena. Al gusto è asciutto ed equilibrato di ottima piacevolezza.



Barbaresco "Vigna Rongallo" 2000

Orlando Abrigo - Treiso d'Alba (Cn)

64.00

Caratterizzato da un frutto rosso maturo, dolce e carnoso, sfumato da richiami floreali e accenni minerali.

Al palato entra morbido e allo stesso tempo fresco e pimpante. L'insieme risulta particolarmente suadente e riuscito.



Barolo 2003

Virna Borgogno – Barolo (Cn)

44.00

Vino di colore rosso rubino intenso con sfumature granate, profumo ampio ed intenso, etereo con sentori di frutti rossi accompagnati da vaniglia, cacao e spezie. Sapore pieno ed austero con tannini sottili in armonia con la struttura del vino.



Barolo 1999

Virna Borgogno – Barolo (Cn)

64.00

Il Barolo, definito "il re dei vini e il vino dei re", grazie alle sue attitudini regali, questo splendido rosso piemontese, è uno dei fiori all'occhiello dell'enologia italiana.

Già nel Medioevo e nei secoli successivi il Barolo continuò a conquistarsi la fama di vino regale. Era infatti consuetudine di sovrani, oltre che di moltissimi nobili, arricchire con classiche bottiglie bordolesi e borgognone scure, le proprie mense. Si racconta che il Barolo fu spesso presente sulla tavola di Luigi XIV, ma grandi estimatori ne furono anche il re Carlo Alberto, i Marchesi di Saluzzo e quelli del Monferrato, Maria Cristina di Savoia.



Barolo "Cerretta" 2003

Ettore Germano – Serralunga d'Alba (Cn)

60.00

Barolo "Cerretta" 2001

Ettore Germano – Serralunga d'Alba (Cn)

68.00

Vino di colore rosso granato intenso, con lievi riflessi aranciati. Profumo di frutta matura e vaniglia, che dopo i primi anni di bottiglia evolvono in sfumature di cuoio e tabacco, ancora permeati da piccoli frutti. In bocca è caldo, pieno, avvolgente, con una buona tannicità, ingentilita dall'invecchiamento in piccoli fusti.

* vini non disponibili in cantina

Osteria alla Corte dei Toldi

Vini Rossi

Lombardia



Bonarda Oltrepò Pavese

Luigi Montini – Santa Giulietta (Pv)

15.00

“Vigna dei Frati” Vivace **Biologico**

Vino vivace, colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo intenso e persistente con sentore di marasca, lampone e ribes. Morbido e leggermente tannico



Tell Terrazze Retiche di Sondrio

Sandro Fay – San Giacomo di Teglio (So)

16.00

Vino ottenuto da uve Nebbiolo (Chiavennasca), Rossola, Pignola su piede franco, provenienti dal vigneto più alto dell’Azienda situato ad un’altitudine 800 m/slm.



Valtellina Superiore Valgella

Sandro Fay – San Giacomo di Teglio (So)

21.00

“Le Coste”

40 Km di vigneti sulla destra orografica del fiume Adda che offrono una prova di grandi capacità agrarie e di bonifica del territorio montano, questo è lo spettacolo che ci riserva la Valtellina partendo da Castione, Sondrio, Ponte Valtellina, Chiuro, Teglio, Bianzone e arrivando fino a Tirano. I vigneti, che si estendono su terrazze ricavate da pendii rocciosi e contenute da muretti a secco sulla costa esposta a mezzogiorno fino ad altezze di 800 m/slm, sono presenti in valle fin dall’epoca pre-romana. Tutti i trattati inerenti la viticoltura montana, non a caso, hanno sempre messo in evidenza l’originalità della zona e le fatiche costate ai vignaioli valtellini per mantenerla agile e produttiva.

Veneto



Bardolino

Vigna della Corte – Castelnuovo Garda (Vr)

14.00

Prodotto con uve Corvina, Rondinella, Molinara e Negrara, Sangiovese e Barbera. Vino dal colore rosso rubino brillante, bouquet tenue che conserva una vinosità fatta ed elegante. Sapore asciutto e sapido, con retrogusto lievemente amarognolo.



Valpolicella Classico

Brigaldara – San Floriano Valpolicella (Vr)

15.00

Questo vino, il cui nome deriva dalla valle omonima situata a nord di Verona, oggi epicentro della zona di produzione, si distingue dagli altri provenienti da aree maggiormente influenzate dal clima mite del lago di Garda, per una maggiore corposità ed un colore più intenso. Ottenuto dalle uve Corvina, Corvinone e Sangiovese matura in acciaio per 6 mesi



Amarone Valpolicella Classico

Brigaldara – San Floriano Valpolicella (Vr)

52.00

Vino ottenuto dalle uve Corvina, Molinara e Rondinella vinificate dopo un’attenta selezione di queste subiscono un leggero appassimento in cassetta nel fruttai. Vinificazione tradizionale in rosso con un lungo contatto con le bucce e rimontaggi frequenti. Matura 3 anni in botte. Dal colore granato intenso, profumo etereo di uva appassita, pieno e avvolgente, caldo, potente, ma nel contempo molto morbido



**Amarone Valpolicella Classico
“Case Vecie”**

Brigaldara – San Floriano Valpolicella (Vr)

65.00

Vino ottenuto dalle uve Corvina, Molinara e Rondinella vinificate dopo un’attenta selezione di queste subiscono un leggero appassimento in cassetta nel fruttai. Vinificazione tradizionale in rosso con un lungo contatto con le bucce e rimontaggi frequenti. Matura 3 anni in botte. Dal colore granato intenso, profumo etereo di uva appassita, pieno e avvolgente, caldo, potente, ma nel contempo molto morbido

Friuli Venezia Giulia



Schioppettino Colli Orientali

Iole Grillo – Prepotto (Ud)

21.00

Tale vitigno, sicuramente autoctono del Friuli. Il nome Schioppettino, si deve al fatto che il vino, di alta acidità fissa, imbottigliato giovane, completava la fermentazione in bottiglia, divenendo leggermente frizzante, dando così l’impressione che l’anidride carbonica “scoppiettasse”. Dopo la vinificazione matura in rovere per 12 mesi ed affina in bottiglia per 6 mesi.



Refosco dal Peduncolo Rosso C.O.F.

Ronco Severo – Prepotto (Ud)

21.00

Prodotto dall’omonimo vitigno, alla fine della fermentazione primaria viene travasato in barrique di 2° passaggio per circa 2 mesi e quindi in botti d’acciaio da 30HL., imbottigliato verso la fine dell’estate. Dal colore rosso violaceo intenso; profumo vinoso, caratteristico; sapore asciutto, caldo, amarognolo, pieno



Preli Rosso

Damijan Podversič – Gorizia

44.00

Vino ottenuto dalle uve Merlot 70% e Cabernet Sauvignon 30%. La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini di rovere per 30 gg. senza controllo della temperatura e senza lieviti selezionati, enzimi, ecc..Il vino viene invecchiato in botti da 20 e 30 Hl per 12 mesi. Il vino è stato imbottigliato in luna calante di agosto e vi resta per 6 mesi

* vini non disponibili in cantina

Osteria alla Corte dei Toldi

Vini Rossi

Emilia Romagna



Gutturnio Frizzante

Torre Fornello – Ziano Piacentino (Pc)

14.00

Vino prodotto con uve Barbera e Bonarda. La vinificazione avviene separata per le due tipologie, con macerazione per 10/15gg. A fine vinificazione il vino viene assemblato e rifermentato in autoclave. Matura per 2 mesi in autoclave



Lambrusco "Nero di Cio" *Bio*

Tenuta la Piccola – Montecchio Emilia (Re)

15.00

La vite viene coltivata senza l'uso di anticrittogamici, diserbanti, concimi per il terreno e fogliari d'origine chimica, nell'assoluto rispetto della natura. Questo tipo di viticoltura è estremamente più difficile e rischiosa rispetto alle pratiche convenzionali, ma la scelta fatta porta a risultati ottimi sul prodotto finale, rafforzando le nostre convinzioni. Per la presa di spuma viene usato lo stesso vino (evitando l'uso di mosti concentrati) mantenuto dolce con l'impiego del freddo. Questo fa sì che tutti i profumi di frutta fresca e il tipico sapore di frutti di sottobosco venga mantenuto nel bicchiere.

Sangiovese "Il Nespoli"

Poderi dal Nespoli - Nespoli (Fo)

18.00

Marche



Lacrima di Morro d'Alba

Giusti Piergiorgio – Ancona

16.00

Il suggestivo nome di questo vino deriva dall'omonimo vitigno autoctono, il Lacrima, di origini antichissime ed ancora coltivato solamente nel comune di Morro d'Alba, in provincia di Ancona, e nei territori dei comuni limitrofi.



Rosso Conero "Julius"

Strologo Silvano – Camerano (An)

16.00

Il vino, che ha ottenuto il riconoscimento della Doc nel 1967, è prodotto principalmente da vitigni Montepulciano, dalle origini non ben identificate e coltivati nell'Italia centro-meridionale soprattutto in Marche e Abruzzo, che pur essendo omonimi della città della Toscana sono molto diversi da quelli impiegati per la produzione del Vino Nobile di Montepulciano.

Rosso Piceno "Colle Ambro"

Garofoli - Loreto (An)

15.00

Toscana



Morellino di Scansano

Val delle Rose - Scansano (Gr)

18.00

Morellino di Scansano "Provveditore"

Provveditore – Scansano (Gr)

21.00

La vendemmia delle uve Sangiovese (localmente chiamato Morellino) avviene con selezione dei grappoli. Durante la vinificazione vengono effettuati rimontaggi adeguati alle uve in funzione al vino da ottenere per 8-12gg. Matura in vasca per un primo periodo con seguente passaggio in botti da 500l. Affina in botte per 2-3 mesi



Morellino di Scansano "Riserva Primo"

Provveditore – Scansano (Gr)

31.00

Prodotto con uve Morellino (Sangiovese), Alicante, Cabernet Sauvignon. Durante la vendemmia vengono selezionati i grappoli nei migliori vigneti. Il vino ottenuto dalla vinificazione matura in vasca per un primo periodo di decantazione con seguente passaggio in botti da 500 e 5000l. per 12-18 mesi, ulteriore affinamento in vetro per circa 6 mesi

Chianti Classico

Terre de' Priori - Montalcino (Si)

18.00



Chianti Classico "Gallo Nero"

Podere Le Cinciole – Panzano in Chianti (Fi)

24.00

Prodotto con uve Sangiovese e Canaiolo, al termine della fermentazione alcolica si procede alla svinatura ed il vino viene trasferito in altri tini per lo svolgimento della fermentazione malolattica che generalmente si conclude entro la fine di dicembre. Successivamente il vino viene travasato in botti di rovere francese di media capacità (20Hl) dove trascorre circa 12 mesi di invecchiamento.

Chianti Rufina *Biologico*

Fattoria Cerreto Libri – Pontassieve (Fi)

26.00

Prodotto con uve Sangiovese e Canaiolo provenienti da vigneti senza concimazione inorganica ma arricchiti con sovesci e preparati biodinamici. Vinificazione senza uso di lieviti selezionati, enzimi, chiarifiche, acidificazioni e temperatura controllata. Utilizzo del calendario biodinamico per tutti i lavori dalla vigna alla cantina



* vini non disponibili in cantina

Osteria alla Corte dei Toldi

Vini Rossi

Toscana



Rosso di Montalcino

Palazzo – Montalcino (Si)

21.00

Montalcino, però non si ricorda solo per le sue testimonianze artistiche e per la sua storia, ma anche per il suo vino. Già apprezzata nei secoli passati, la produzione enologica seguiva fedele i canoni della tradizione toscana. Ottenuto dalle uve di Sangiovese Grosso fatte maturare, dopo la vinificazione, 8/12 mesi in botte di rovere da 20/25Hl e barrique e affina 3/6 mesi in bottiglia



Rosso di Montalcino

Terre de Priori - Montalcino (SI)

20.00

Canaiolo "Provenzano"

Marciano – Siena

15.00

Una rara espressione del Canaiolo Nero in purezza. L'esposizione a Est del vigneto e la buona ventilazione danno la garanzia per la conservazione dei profumi di viola tipici di questo vitigno. La vinificazione avviene in acciaio così come la maturazione. Affina in bottiglia per 90-120gg. Al colore si presenta rosso rubino carico, con riflessi violacei, tipici del Canaiolo, intensi profumi di frutta rossa e un leggero speziato varietale



Bolgheri Rosso

P. Guado al Melo – Castagneto Carducci (Li)

28.00

Prodotto con uve Cabernet Sauvignon e Merlot. Durante la vinificazione viene effettuata una macerazione di 15-20 giorni. Matura per 8 mesi in barriques (10% legno nuovo) sulla feccia fine ed affina 3 mesi. Si presenta di colore rosso rubino, con riflessi violetti; al profumo elegante con predominanza di frutti rossi, ciliegia e marasca, sul sottofondo note verdi di peperone; il sapore è di buona struttura e persistenza, fresco con sentori balsamici e di menta



Jassarte

Podere Guado al Melo – Castagneto Carducci (Li)

31.00

In questo vino si ritrova l'influenza di Attilio Scienza, il minatore dell'enologia italiana ed internazionale e padre di Michele, titolare dell'Azienda. Vino prodotto dalle uve Syrah, Alicante, Malvasia Nera e vitigni caucasici. Vinificato in vasche di acciaio a temperatura controllata e fatto maturare per 18 mesi in barriques di rovere 10% legno nuovo sulla feccia fine



Vino Nobile di Montepulciano

Lombardo – Gracciano di Montepulciano (Si)

28.00

Prodotto esclusivamente nel territorio del comune di Montepulciano, su terreni compresi tra i 250 e i 600 m/slm, il Vino Nobile è stato tra i primi ad ottenere la docg nel 1980.

Vino ottenuto dalle uve Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero e Mammolo messo in maturazione per 24 mesi in botte. Di colore rosso rubino con sfumature granato, dal profumo fruttato e floreale, con un sapore asciutto, leggermente tannico e amarognolo

Brunello di Montalcino 2001

Banfi - Montalcino (Si)

59.00

Brunello di Montalcino 1999

Terre de Priori - Montalcino (Si)

69.00

Brunello di Montalcino 2000

Terre de Priori - Montalcino (Si)

49.00

Barco Reale Sangiovese, Cigliegiolo

Tenuta Capezzana - Carmignano (Po)

17.00

Tignanello 2003

Antinori

95.00

Tignanello 2004

Antinori

84.00

Solaia 2001

Antinori

149.00

Sassicaia 2002

Tenuta San Guido Bolgheri

179.00

Umbria



Rosso di Montefalco

Terre de Trinci - Foligno (Pg)

14.00

Rosso di Montefalco

Napolini – Montefalco (Pg)

15.00

La famiglia Napolini che vede oggi Matteo e Clara seguire con passione le coltivazioni e il figlio Mario, enologo, curare la cantina, da generazioni coltiva viti sulle assolate colline a sud di Montefalco, producendo vini di alta qualità. Vino prodotto con uve Sangiovese, Sagrantino, Merlot e Montepulciano. Lunga macerazione delle bucce per una durata di 24-27gg. Il vino ottenuto matura in barrique per 5 mesi e in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi.



Sagrantino di Montefalco

Napolini – Montefalco (Pg)

35.00

Dalle sole uve di Sagrantino un vino che matura in barrique per 6 mesi e in botti di rovere di Slavonia per 18 mesi. Si presenta di colore rosso intenso che tende al granato, all'aroma sensazioni olfattive intense e persistenti con note fruttate di mora e marasca. Il gusto asciutto e armonico, di notevole struttura, caldo robusto ma elegante

Lazio

Petit Verdot

Casale del Giglio

18.00

* vini non disponibili in cantina

Osteria alla Corte dei Toldi

Vini Rossi

Abruzzo



Montepulciano d'Abruzzo

Villa Medoro – Atri (Te)

16.00

Vino prodotto con uve Montepulciano d'Abruzzo, vinificato e maturato in acciaio. Si presenta con un profumo fruttato ampio ed elegante con note di amarena, crema pasticcera e banana. In bocca piacevole, fragrante, fresco e fruttato.

Basilicata

Aglianico del Vulture "Il Viola"

Tenuta le Querce – Barile (Pz)

17.00

Molise



Tintilia Molise "Macchiarossa"

Cantine Cipressi – San Felice del Molise

33.00

Macchiarossa ha un colore rosso rubino carico, vivo e brillante, profumi intensi e complessi, tipicamente fruttati, con pronunciati sentori di spezie e note di vaniglia. Al gusto è pieno, caldo, morbido, piacevolmente tannico, con finale di frutta rossa matura.

Campania



Lacrima Christi Rosso

De Angelis – Sorrento (Na)

20.00

Vino prodotto con le tipiche uve Piediroso e Aglianico. "Bacco amò queste colline più delle native colline di Nisa" (Marziale). Qui l'uva ha un sapore e un profumo inconfondibile. 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 Lacryma Christi". Sulla leggenda ritornò Curzio Malaparte che ne La pelle, invita a bere "questo sacro, antico vino".



Furore Rosso

Marisa Cuomo – Furore (Sa)

24.00

Un'azienda moderna, con grandi prospettive di crescita, ma che affonda le proprie radici nella preziosa eredità di due autentici pionieri dell'enologia. Nei tempi più recenti Marisa e Andrea hanno lavorato sodo reimpiantando il vigneto di famiglia e attrezzando la cantina per stare al passo con le esigenze di qualità imposte dal mercato. Nel 1995 è arrivata finalmente la doc Costa d'Amalfi e questa piccola quanto ambiziosa azienda ha saputo porsi, con i suoi vini, ad un livello più che apprezzabile, meritando citazioni e riconoscimenti pressochè unanimi.

Taurasi

Terredora - Montefusco (Av)

35.00

Puglia



Primitivo di Manduria "Luporano"

Feudi Salentini – Leporano (Ta)

16.00

Sembra che questa tipologia di vino abbia assunto la denominazione "Primitivo" perché frutto di uva particolarmente precoce nella maturazione; si pensa ancora che il vitigno sia originato clonalmente da uno dei tre raggruppamenti più diffusi nelle zone costiere ionico-salentine, colonizzate prima dai Fenici e poi dai Greci. Successivamente, ed in particolare nel Medioevo con il diffondersi degli insediamenti rupestri, ad opera degli eremiti basiliani, di origine greca, il vitigno si diffuse in tutta la zona delle Murge nelle provincie di Bari e Taranto. L'affinamento avviene per il 30% in legno per almeno 4 mesi; il restante 70% in acciaio



Negroamaro Copertino Rosso "Tre Archi"

Petrelli – Carmiano (Le)

16.00

Vino di colore rosso rubino intenso, fine e caratteristico dal sentore di marasca, prugne secche, giustamente tannico

Salento Rosso "Marmorelle"

Tenute Rubino - Brindisi

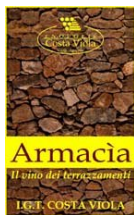
14.00

* vini non disponibili in cantina

Osteria alla Corte dei Toldi

Vini Rossi

Calabria



Armacia "Il Vino dei Terrazzamenti"

Enopolis Costa Viola – Scilla (Rc)

21.00

Vino ottenuto con uve Prunesta, Malvasia Nera, Nerello Calabrese, Gaglioppo, Patrino; provengono da vigneti posti con terreno sistemato a terrazze costituite da fasce vitate e sono sostenute da muri a secco (armacie) con un'altezza da 1 m a 3 m. Il vino matura per 3 mesi in botte grande di castagno. Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo di fragola e ciliegia, al sapore si avvertono i frutti rossi di sottobosco che con l'ossigenazione lasciano spazio a note minerali. Tannini morbidi grazie al legno di castagno



Gaglioppo

Feudo dei Sanseverino – Saracena (Cs)

24.00

Nasce da uve autoctone di Gaglioppo, vitigno tradizionale della Calabria (localmente chiamato: lacrima o aglianico). Vinificato in purezza si è affinato per lungo tempo in barriques e oggi esprime tutte le peculiarità più intrinseche e autentiche della sua origine.

Sicilia



Nero d'Avola

Mortilla – Roccazzo (Rg)

15.00

Vino che matura per 12 mesi in botti di rovere francese ed affina in bottiglia per 5 mesi. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati, di profumo intenso con sentori di frutti di bosco, seguito da una speziatura dolce di vaniglia. Sapore caldo robusto, equilibrato con tannini abbondanti ma morbidi che con l'affinamento in botti di rovere guadagnano in purezza.



Preula

Agareno – Menfi (Ag)

16.00

Vino prodotto con uve di Nero D'Avola e Syrah. La macerazione delle uve viene protratta per 20 giorni in fermentino di acciaio inox di grosso diametro con tre delestage durante la vinificazione. Il vino ottenuto affina in acciaio e vetro. Si presenta al naso ampio, delicato con dolci sentori di ciliegia nera e spezie, al palato avvolgente, morbido ed elegante



Nero d'Avola "Terre delle Sirene"

Zenner – Pachino (Sr)

39.00

Il Nero d'Avola della zona di Pachino è caratterizzato dal suo bel colore intenso scuro viola e dal suo sapore piacevole fruttato, fresco, aromatico, ricco e con una elevata acidità ed un basso contenuto di tannino. La sua produzione migliore avviene tramite l'allevamento ad alberello e soprattutto grazie alla benedizione della zona più assoluta d'Italia. L'attenzione dell'azienda è puntata soprattutto sul terreno, nel rispetto della vegetazione dei luoghi di produzione e dei microrganismi presenti, in modo da avere un'impronta ben precisa sul sapore del vino. Per questo motivo non sono mai stati utilizzati pesticidi o prodotti di sintesi. La vinificazione avviene in modo naturale, senza additivi. Il vino non è filtrato.

Etna Rosso

Firriato - Paceco (Tp)

17.00

Camelot Cabernet, Merlot

Firriato – Paceco (Tp)

39.00



Vinupetra

I Vigneti – Mineo (Ct)

39.00

Le vigne, 1,5 ettari, sono dislocate in due appezzamenti, poco distanti tra loro, immerse tra boschi di querce, castagni e ginestre. Il terreno è vulcanico, terrazzato. Non si tratta di biodinamica, ma di una coltivazione antica che rispetta l'equilibrio naturale di questo ambiente. I vitigni sono il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio, l'Alicante e il "Francisi" (un vitigno non ben definito simile al Pinot Noir). La costante delle vigne è una grande biodiversità che si ripete ancor più tra le erbe spontanee ai bordi dei campi.



Etna Rosso "Outis"

Vini Biondi – Trecastagni (Ct)

43.00

Sul versante Est del Monte Ilice, un conetto vulcanico sorto intorno all'anno 1000 si trova un vigneto che si estende per circa 2 ettari con una pendenza media del 50%, privo di terrazzamenti, da quota 700 a quota 900. Le viti, 8000 circa per ettaro, sono prevalentemente Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio con un'età media di 40 anni. La coltivazione è ad alberello con tutori in castagno di oltre 2 metri di altezza che contribuiscono a stabilizzare il versante. Sul vigneto è presente una funivia lunga 300 metri utilizzata per trasportare i materiali in quota, dove tutte le lavorazioni vengono eseguite obbligatoriamente a mano. La vinificazione avviene senza uso di lieviti selezionati, controllo delle temperature, enzimi, filtrazioni e con travasi che tengono conto delle fasi lunari

* vini non disponibili in cantina

Osteria alla Corte dei Toldi

Vini Rossi

Sardegna



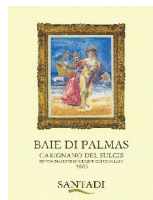
Cannonau di Sardegna "Tonaghe"

Attilio Contini – Cabras (Or)

18.00

È diffuso in Sardegna con il nome di Cannonao mentre nelle provincie di Treviso, Vicenza e Venezia come "Tocai rosso". Lo troviamo in altre provincie come "Alicante".

Vitigno originario della Spagna nella provincia di Aragona (Garnacha tinta), coltivato in epoche successive nel centro della Francia (Grenache), si è diffuso in tempi più recenti in Sardegna



Carignano del Sulcis "Baie del Sulcis"

Santadi – Santadi (Ca)

15.00

Il Sulcis situato a sud/ovest di Cagliari, si caratterizza per due aree climatiche interessanti e determinanti per la sua viticoltura: clima temperato caldo nelle zone interne, con discrete precipitazioni annue e clima subtropicale, a precipitazioni più scarse nelle zone costiere, dove anche la pedologia del suolo è curiosa e interessante.

Nelle località di Porto Pino e Monte Sarri troviamo le meravigliose sabbie del litorale marino che permettono ancora di coltivare la vigna su piede franco e di raccogliere quell'uva straordinaria di Carignano che soltanto l'alberello senza porta-innesto riesce a produrre con caratteri organochimici e organolettici eccezionali e superiori a tutte le altre uve

Val de Loire – Francia



Chinon Rouge "Les Terrasses" **Biologico**

Béatrice et Pascal Lambert
Cravant les Côteaux

24.00

Piccolissima Azienda condotta da Pascal con la moglie Béatrice. La lavorazione in campagna viene condotta seguendo il metodo della Biodinamica così come la vinificazione in cantina.

Vino prodotto con le uve Cabernet Franc, ha la caratteristica, pur essendo un rosso di grande struttura, di avere una immediata bevibilità.

Bordeaux – Francia



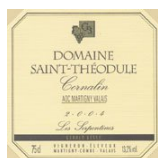
Alios de Sainte Marie

Château Sainte Marie – Targon

28.00

Ottenuto dalla vinificazione di merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Le uve vengono macerate per 5 settimane, nel più grande rispetto delle uve, permette a questo assemblaggio d'esprimere al meglio le sfumature di questo terroirs unico. Maturato in barriques di quercia francese per 13 mesi.

Valais – Svizzera



Cornalin Domaine St. Théodule Martigny "Les Serpentes"

Gèrald Besse – Les Rappes Martigny-Combe

59.00

Prodotto con uve tradizionali Cornalin, coltivate nei vigneti situati su terrazze in forte pendenza sostenute da muri a secco ed esposte a sud e a sud/est. Le piene del Rodano occupano la Valle, da tempo immemorabile i contadini conquistarono i pendii costruendo dei muri in pietra e creando delle terrazze per contenere la terra e impedirne lo scivolare a valle. Con le loro mani, con qualche rudimentale attrezzo, essi hanno scolpito un'opera d'arte immensa, incredibile. Affascinati da questo patrimonio unico, Besse restaura i muri con le tecniche tradizionali. Quando un muro cede, franando lungo il pendio, lo ricostruisce con le stesse pietre.

* vini non disponibili in cantina

Osteria alla Corte dei Toldi